

# Più conveniente ordinare con **Verona Software**

L'azienda scaligera è specializzata nella ristorazione e negli alberghi

**V**erona Software è un'azienda del Nord-Est, nata nel 1988 dall'idea

dell'ingegner Stefano Gottardi nel settore hospitality e retail. Successivamente, nel 1997, si è specializzata solo nel settore della ristorazione per migliorare l'efficienza e

abbassare i costi di gestione dei locali nella fascia medio-alta, elaborando un sistema computerizzato di alta tecnologia, con software applicativo all'avanguardia, progettato in proprio e chiamato Bacco. È presente con successo in tutta Italia, con sede di progettazione e marketing negli uffici di Verona e filiali di vendita e assistenza a Venezia, Milano, Roma, Pescara, Foggia, Madrid e Novigrad, in Croazia.

Questo software è utilizzato in ristoranti, pizzerie, pub, birrerie, enoteche, hotel, gelaterie, self service, sale bingo e multisale cinematografiche. Il sistema computerizzato viene personalizzato su misura per ogni tipo di locale in fase di installazione.

Ad oggi sono 1.400 le sue installazioni. Molti i locali prestigiosi che lo utilizzano,

tanto da poter affermare che il software Bacco è diventato uno standard di riferimento made in Italy, fonte di ispirazione (o copia) per molte altre ditte.

Il sistema offre un enorme vantaggio di tempo e denaro in tutti i locali della ristorazione. I vantaggi sono evidenti: miglior servizio per il cliente, efficienza del personale, risparmio sui costi, aumento dei profitti.

È semplice da usare, soprattutto da quando è stato adottato per primo in Italia cinque anni fa il palmare radio portatile Pocket PC, con display luminosissimo, a colori e touch screen, abbandonando i vecchi palmari in radio-frequenza con tastiera numerica e uso dei codici.

Questo ha semplificato il compito dei camerieri nel prendere gli ordini ai tavoli, assecondando al contempo le richieste dei clienti più esigenti.

Con il software Bacco si possono impostare tavoli, sale, prezzi, tariffari, piatti, varianti in più e in meno, ingredienti, menu del giorno e a prezzo fisso, buoni pasto, carte di credito, ticket e si possono fare conti in più valute. Le comande e addebiti piatti vengono registrati da computer con monitor, con nessuna possibilità d'interferenza, davanti ai clienti seduti al tavolo. Le comande arrivano stampate in cucina, al forno, al bancone, in cantina in tempo reale; alla cassa è pronto il conto, non fiscale, in ricevute e scontrini fiscali, fatture.

I conti possono essere separati, alla romana, cumulativi per tavolo, crediti sospesi, fattura riepilogativa ai clienti abituali e alle società dei buoni pasto. Inoltre il sistema permette al gestore un controllo della sua attività "in toto": chiusura della giornata con statistiche su quello che è stato ordinato e quindi effettivamente consumato, per singoli piatti e bevande, varianti, gruppi statistici, con calcolo automatico per ogni articolo, quantità, valore e ricavi, gestione delle percentuali di resa e di ricavi, riepiloghi per tavolo, cameriere, trasmettitori radio, per reparti, per forme di pagamento.



**Claudio Bonaschi**