

La ristorazione a portata di "click"

Dalla registrazione delle comande all'estratto conto, Verona Software propone con Bacco la soluzione per ottimizzare la gestione del lavoro nei locali pubblici

Sono ormai circa 1.200 i locali in Italia (soprattutto di fascia medio alta) che hanno migliorato l'efficienza abbassando i costi di

gestione dei locali pubblici, grazie all'utilizzo di sistemi applicativi della Verona Software Group. Dal 1988

l'azienda veronese si è conquistata una posizione di leadership a livello nazionale, forte dei successi riportati dalla clientela, tanto che l'ingegnere **Stefano Gottardi**, fondatore e titolare della società, si dice particolarmente soddisfatto delle performances del prodotto. E come potrebbe non esserlo

visto che cresce ogni giorno il numero dei locali che decidono di ricorrere a questa tecnologia, che non solo semplifica il compito del cameriere, ma segna soprattutto un'importante rivoluzione nell'organizzazione del lavoro.

Il sistema messo a punto dalla software house veronese (www.vrsoft.it) consente in effetti di gestire i punti vendita con estrema rapidità e risparmio di denaro.

Il software applicativo, alla base di questa piccola rivoluzione copernicana nel mondo della ristorazione, si chiama Bacco ed è stato sviluppato in ambiente Windows con linguaggio di programmazione Visual basic e con database Sql Server.

Questo software è personalizzabile e quindi si adatta ad ogni genere di esigenze.

Dall'impostazione di tavoli, sale, menu, prezzi, tariffari, piatti, alla gestione di clienti e ditte abituali, fino ad arrivare ai buoni pasto, carte di credito e conti in più valute.

Il sistema consente di registrare comande e addebito dei piatti davanti

ai clienti, utilizzando gli innovativi palmari a colori *Touch Screen Wireless* a onde radio.

Questi pocket pc sono veri e propri personal computer tascabili, in grado di inoltrare tutte le ordinazioni ai vari reparti in tempo reale, anche in presenza di ostacoli fissi, come pareti o pavimenti. In questo modo i camerieri risparmiano tempo e restano sempre in sala a disposizione dei clienti.

Imparare a utilizzare questa nuova tecnologia è facile e immediato. I vecchi codici infatti sono sostituiti dalla denominazione del piatto e della bevanda da ordinare. Insomma è sufficiente un tocco perché l'ordinazione arrivi in cucina, al bar o al forno pizze, mentre il conto viene automaticamente registrato in cassa.

