

MENU

Rivista di specialità alimentari per la ristorazione
Aprile/Giugno 1998 - Numero ventisei

**ricette ultrapiccanti
i dolci dell'estate
pane e tanta fantasia**



TORTA CHANTILLY
DI FRAGOLE

speciale estate
TANTI PRIMI PIATTI DI PESCE

**vip a
tavola**
**PATRIZIA
ROSSETTI**

VERONA SOFTWARE



Il computer nella

CUCINA



A lato, il computer portatile per la raccolta delle ordinazioni da trasmettere immediatamente in cucina, forno, bar e cassa con assoluta precisione e risparmio di tempo. In alto, l'ing. Gottardi, ideatore del sistema Verona Software.

Assoluta precisione e grande risparmio di tempo con gli ordini a distanza attraverso portatili a onde radio.

Sono già più di duecento i locali pubblici che hanno scelto il geniale sistema di gestione ordini creato da Verona Software srl. L'azienda veneta, che opera da oltre dieci anni nel settore del software e si è qualificata tra i leader del mercato, ha progettato sistemi computerizzati di grande efficienza tecnologica, ma soprattutto personalizzati secondo le diverse esigenze dei vari locali, dai ristoranti alle trattorie, dalle pizzerie alle birrerie fino a bar, gelaterie e disco-pub. Il sistema, ideato da Stefano Gottardi, ingegnere e titolare della ditta, prevede l'ordinazione delle comande in tempo reale, con trasmettitori portatili a onde radio (fino a cento metri circa attraverso pareti, pavimenti e ostacoli di qualsiasi natura, senza cavi) collegati a qualsiasi personal computer. I trasmettitori di ridotte dimensioni, dotati di batteria ricaricabile della durata di otto ore, schermo con tastiera alfanumerica retroilluminata per funzionare anche con poca luce, entrambi completamente impermeabili per funzionare in qualsiasi ambiente, sono au-

tentici computer portatili che aiutano il cameriere nella raccolta delle ordinazioni. Possono essere fatti direttamente al tavolo per trasmetterli immediatamente alla cucina, al forno, al bar e alla cassa (dipende dal locale e dall'ordine). Il sistema ideato da Verona Software srl permette di raccogliere velocemente le comande, di aggiornare immediatamente il conto per ogni tavolo fin dall'inizio, di aggiungere ingredienti in più registrandoli anche sul conto (molto utile per esempio per le pizzerie), di impostare tariffe diversificate (per tavoli all'aperto in occasione di spettacoli o manifestazioni) e di annotare commenti relativi all'ordine (tipo servire prima le verdure, pasta al dente, carne ben cotta, urgente, abbondante e altro). Il cameriere non è più obbligato a spostarsi in cucina per trasmettere l'ordine, risparmiando così molto tempo. E' anche possibile annullare un comando, senza problemi. Ogni reparto (dotato di una stampante) riceve dati precisi relativi all'ordinazione, evitando così il rischio di errori di interpretazione. Sul-

Trasmettitori per comande

Dal primo al secondo e dal secondo al dessert in radiofrequenza

la stampante appare il nome del cameriere, la data e l'ora, il numero dei coperti e delle comande, i piatti e le eventuali variazioni di ingredienti (aggiunte o modifiche), i commenti. Il computer installato alla cassa prevede la possibilità di emettere conti unici, alla romana o separati, di pagare con tessere, buoni pasto, ticket, carte di credito e anche, importantissimo, di registrare nomi e indirizzi di abituali clienti o aziende. E' possibile la gestione dei crediti sospesi con emissione di fattura riepilogativa a fine mese con i riferimenti (in automatico) alle date dei singoli pasti. Il titolare del locale infine ha il controllo costante di tutta la gestione con riepilogo e statistiche su quello che è stato effettivamente ordinato e consumato dai clienti. Inoltre anche a distanza di tempo può essere stampato un tabulato giornaliero con indicate tutte le variazioni in meno di denaro, evidenziando il mancato guadagno di ogni giorno dovuto a errori del personale o a manipolazioni dei dati finali prima della stampa del conto. E' possibile attivare la gestione completa del magazzino con scarico automatico dei singoli elementi. Il sistema creato da Verona Software srl è stato scelto anche da Birra Peroni per l'installazione in tutti i pub e birrerie della catena in Italia (marchio *Crazy Bull Café*) utilizzando una tessera magnetica, una specie di drink card per registrare gli addebiti di ogni cliente.

La ditta, all'avanguardia in questo tipo di informatizzazione, collabora con diverse associazioni di categoria, come l'Accademia italiana della pizza, l'associazione nazionale pizzaioli e ristoratori, il comitato nazionale pizzerie.

Con Verona Software gestire gli ordini è sempre più facile. Il trasmettitore portatile in radiofrequenza per servizio ai tavoli e il computer con monitor "Touch Screen" per servizio al banco, sono oggi la soluzione più avanzata ed efficiente per ristoranti, pizzerie, pub, disco-pub, birrerie e gelaterie.



Trasmettitore portatile per servizio al tavolo.

Grazie all'utilizzo delle onde radio, è possibile con il nostro trasmettitore portatile per comande inviare gli ordini in tempo reale negli altri reparti, anche in presenza di ostacoli fissi come pareti e pavimenti, senza necessità di impianti e cavi di collegamento. In questa maniera il personale di sala, compilata la lista sulla pratica tastiera e visualizzata sul display retroilluminato del terminale, con un semplice comando trasmette con precisione e velocità l'ordine direttamente alle piccole stampanti in cucina, al forno e al bar. Il trasmettitore portatile per comande in radiofrequenza vi aiuta nella gestione del menu e vi assicura un servizio "veloce e contento".

Pizzeria MARECHIARO		Birreria MOULINHOUGE	
TAVOLO 57		TAVOLO 41	
Cameriere: MICHELE		15/08/99 23:36	
1 PROSCIUTTO MELONE		5 PATATE FRITTE	20,000
2 COCKTAIL GAMBERETTI		2 BRUSCHETTE	10,000
1 PIATTO FREDDO		1 CERES SCURA	5,000
ATTENDERE ANTIPASTI		2 WEINZEMBIER	10,000
1 CALZONE FARCITO		1 MC EMAN'S ALES	6,000
RICOTTA		1 KAPUZINER BIONDA	7,000
1 QUATTRO STAGIONI		MAGGIORAZ. MEXICA	10,000
DOFFIA PASTA		Totale L.	68,000
BEEH COTTA		-----	
1 SALAME PICCANTE		estratto conto non fiscale	
+ AGLIO			
+ ACCIUGHE			
+ PEPERONCINO			
1 ORZOLANA			
Coperti N. 4			
16/02/99	23:05		

Sistema di gestione per servizio al banco.

Semplicemente toccando la superficie del video, grazie alla tecnologia a schermo attivo "Touch Screen", potete inserire gli ordini con precisione ed efficienza eliminando così il fastidioso ingombro della tastiera del computer e del mouse. Il software di gestione è sviluppato interamente dalla nostra équipe tecnica; Verona Software, grazie anche al servizio di assistenza telefonica attiva 7 giorni su 7, è perciò in grado di risolvere tempestivamente ogni eventuale necessità successiva all'installazione. Il programma funziona su un comune PC e non su hardware dedicato, il che consente un notevole contenimento dei costi.



Verona Software S.r.l.

La soluzione migliore per la gestione della ristorazione.

V. Trento, 18 - 37124 Verona - Telefono (045) 8350124 - Telefax (045) 8350114