

Pc tascabile PER LA RISTORAZIONI

PER I LOCALI PUBBLICI UN SISTEMA SEMPLICE DA UTILIZZARE MA EFFICIENTE E VANTAGGIOSO. SI UTILIZZANO GLI INNOVATIVI PALMARI A COLORI TOUCH SCREEN



VERONA – Un sistema di gestione per la ristorazione a 360°, dalla registrazione delle comande all'estratto conto. È quello che offre **Verona Software Group** che dal 1988 produce software applicativi rivolti soprattutto a migliorare l'efficienza e ad abbassare i costi di gestione dei locali pubblici, in special modo quelli di fascia medio alta.

Abbiamo parlato dell'attività dell'azienda e degli innovativi palmari a colori *Touch Screen Wireless* a onde radio, con l'ing. **Stefano Gottardi**, fonda-

tore e titolare della società. "Si è elaborato – spiega Gottardi – un sistema computerizzato di alta tecnologia con software applicativo all'avanguardia che consente di gestire il locale con estrema rapidità e risparmio di denaro. Il software applicativo si chiama *Bacco* ed è stato sviluppato in ambiente Windows con linguaggio di programmazione *Visual Basic* e con database *Sql Server*".

A quali strutture si rivolge un simile sistema?

"Questo software è personalizzabile e quindi si adatta ad ogni genere di locale. Seguiamo i nostri clienti per ogni esigenza, prestando particolare attenzione nella fase di avvio sistema alla tipologia di locale e alle specifiche necessità di gestione".

Quali sono le principali e più importanti funzionalità del software?

"Il software consente l'impostazione di tavoli, sale, menù, prezzi, tariffari, piatti; la gestione di clienti e ditte abituali, buoni pasto, carte di credito, conti in più valute. Vi è inoltre la possibilità di registrare comande e addebiti piatti davanti ai clienti stessi utilizzando gli innovativi palmari a colori *Touch Screen Wireless* a onde radio".

Quali sono le caratteristiche di questi pocket Pc?

Si tratta di un personal computer tascabile che permette di inviare tutte le ordinazioni ai vari reparti in tempo reale, anche in presenza di ostacoli fissi, come pareti e pavimenti.

Imparare a utilizzare i nuovi *Touch Screen* è quasi immediato, infatti i vecchi codici sono sostituiti dalla denominazione del

piatto e della bevanda da ordinare: è sufficiente un *tocco*, insomma, perché l'ordinazione arrivi in cucina, al bar o al forno pizze mentre il conto viene automaticamente registrato in cassa".

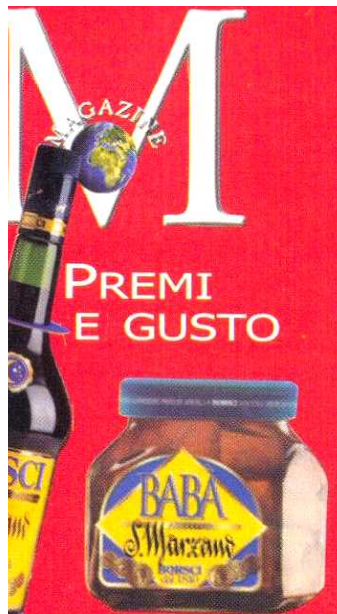
Quali sono per un locale i vantaggi di affidarsi a questa tecnologia?

Un enorme risparmio di tempo e di denaro ed il fatto che questa tecnologia, per la sua semplicità, non richiede tempo e denaro da investire nella formazione. Sono ormai circa 1.200 in Italia i locali che hanno deciso di ricorrere a questa tecnologia che semplifica il compito del cameriere, asseconda le richieste dei clienti e segna un importante cambio generazionale nell'organizzazione del lavoro".



Ing. Stefano Gottardi

Verona Software Group – Corte Pancaldo, 70 – 37138 Verona – tel. 045/8101510 – www.vrsoft.it



MGAZZA
PREMI
E GUSTO
Da S. Marzano Borsci
ità interessanti: è partito il
corso "Gusta Elisir S.
Marzano & Vinci", dedicato
o ai consumatori, che agli
centi. Per i locali pubblici
ecipare è facilissimo: basta
onare al numero verde
126970. Immediatamente
verrà un codice personale,
obato nell'urna del Concor-
che darà la possibilità di
ecipare alla grande estrazio-
nale.. E non basta, sul sito
w.borsci.com verranno
riti i nomi dei locali che
anno aderito: sarà facilissimo
acciarli. Agli esercenti che
eciperanno, Borsci fornirà il
el concorso ed ulteriori
te... provate in prima
onal E da oggi agli estima-
dell'Elisir S. Marzano Borsci,
amano anche i Babà, sarà
ibile... prendere "due
oni con una fava" grazie
nuova leccornia Babà
lisir. Gustosi da soli, si
ano anche alla realizzazio-
i dessert sfiziosi e veloci:
a aggiungere un ciuffo di
na, un fiocco di crema, un
di fantasia ed il gioco è

ormazioni:
via per Martina Franca, 7000 - 74100 Taranto
4730333 - www.borsci.com