

CICLO OPERATIVO:



DA QUANDO UN CLIENTE ORDINA AD UN TAVOLO FINO A QUANDO PAGA IL CONTO E VA VIA DAL LOCALE

88

Enormi vantaggi di tempo, costi e mancanza di errori con l'uso degli ultimi strumenti di lavoro informativi.

Con l'uso del PALMARE (trasmettitore portatile a onde radio, luminosissimo, a colori e touch-screen) il cameriere direttamente al tavolo, parlando con i clienti comodamente seduti, scorre i piatti in ordine alfabetico sullo schermo, divisi per reparto, consiglia, suggerisce (e quindi vende), prendendo nota dei piatti, bibite, ingredienti, commenti richiesti, semplicemente toccando le parole col dito della mano o con un pennino di plastica.

Dopo aver fatto un doppio controllo dei piatti richiesti da tutti i clienti di quel tavolo (con tutte le correzioni e cambiamenti del caso) il cameriere con un semplice comando trasmette gli ordini attraverso le pareti e i pavimenti direttamente ai reparti e il computer in automatico smista le bibite sulla stampante al bar, i piatti sulla stampante in cucina e le pizze sulla stampante al forno.

In pratica il cameriere usando il palmare manda le comande in cucina (e vengono stampate bene in chiaro) senza andare in cucina.

In questo modo il cameriere passa da un tavolo all'altro chiacchierando

con i clienti seduti, sente le richieste, rimane sempre in sala e quindi risparmia tanto tempo.

Per esempio in cucina, pur essendoci caldo e vapore, il cuoco è contento perché legge bene le comande stampate in grande sulla sua stampante, senza più errori dovuti alla brutta calligrafia dei camerieri.

Appena le bibite sono pronte una cameriera qualunque porta il vassoio al tavolo e tornando sparcchia un altro tavolo. Successivamente appena sono pronte le pizze e i piatti, anche questi sono serviti. In seguito i clienti di quel tavolo chiedono altre comande, prontamente vengono aggiunte sul palmare e trasmesse al volo nei vari reparti.

E' possibile anche annullare una comanda, o aggiungere un commento a ogni piatto (ben cotto, al dente, al sangue, più prosciutto, poca mozzarella, meno peperone). Ogni volta che un piatto, bibita, ingrediente in più, viene aggiunto, in automatico il computer aggiunge sul conto del tavolo il prezzo corrispondente.

Alla fine questi signori del tavolo in questione decidono di alzarsi e si presentano alla cassa per pagare il conto. Da parte della cassiera è sufficiente toccare sullo schermo del computer il tavolo in questione per

stampare il conto, cioè non è più necessario fare il conto ma bisogna solo lanciarlo in stampa. Il prezzo totale da pagare sarà esatto, ma senza dimenticanza. Naturalmente è possibile fare il conto, lo sconto, conto alla romana, conti separati, parte di conto, trasferimento di tavolo, pagamento con ticket, buoni pasto, carte di credito, omaggio, ecc. per merito del software applicativo installato sul computer che guida la cassiera.

Fin dall'inizio si impostano i menu del giorno, i menù convenzionati, listini diversi, tariffari, ecc.

Alla fine della giornata di lavoro, con l'uso di parole d'ordine diverse e codici di accesso segreti, il direttore del locale vede il fatturato, l'incassato, il pagato, il sospeso, il ricavato, per ogni articolo in quantità e valore, si possono guardare sul monitor del computer e stampare una varietà infinita di indagini e statistiche sui consumi, sui tavoli, camerieri, orari, da una data a un'altra, ecc.

Il sistema computerizzato installato in un locale serve a tutti: ai camerieri, ai cuochi, ai baristi, ai pizzaioli, alla cassiera, ai titolari, alla società, ecc. con vantaggi di tempo, di costi, di organizzazione, di immagine, di pubblicità, di locale all'avanguardia e di professionalità.