

Signori, il software è servito

Sabato sera in una pizzeria come tante.

Il giovane cameriere si avvicina, circospetto, ad un tavolo occupato da una dozzina di schiamazzanti individui che, affamati e assetati, si apprestano ad ordinare pizze e bibite in quantità.

Domanda: quanto impiegherà il povero diavolo a trascrivere su apposito blocchetto i nomi di tutte le pizze e di tutte le bevande richieste?



Si sa, in certe situazioni è difficile mettere tutti d'accordo e verosimilmente più volte il nostro eroe sarà costretto a correggere e cancellare, riassumere e contare, ma nella migliore delle ipotesi ci sarà sempre qualcuno che alla fine si troverà nel piatto una pizza capricciosa al posto del calzone.

Esagerazioni a parte, tutti, più o meno, siamo stati testimoni, o in qualche caso addirittura vittime in un qualsiasi ristorante, di situazioni simili a quella appena descritta: attese snervanti ai tavoli, pietanze giunte fredde, conti incongruenti... E state pure certi che si tratta di inconvenienti spiacevoli che qualsiasi gestore di locale pubblico vorrebbe evitare.

La soluzione? Prendete il cameriere di cui sopra e munetelo di un microelaboratore-radio portatile con visore. Attrezzate poi cucina, forno e bar con tre piccole stampanti a rotolo da 40 colonne.

Predisponete un personal

computer che fungerà da punto-cassa ove installerete l'apposito programma "Linea-Ristorante"; per l'occasione andrà benissimo un PC con microprocessore 386, ma nulla vieta, per gli esigenti, di proporre qualcosa di più impegnativo e veloce.

Ricordatevi poi di collegare quest'ultimo, tramite interfaccia seriale, ad un ricevitore/concentratore il quale avrà il compito di "catturare" gli impulsi-radio del piccolo terminale e di smistarli per competenza alle diverse stampanti.

Ci spieghiamo meglio: attribuito un identificativo numerico ad ogni portata e alle sue varianti, sarà sufficiente digitare sul microelaboratore i codici corrispondenti ai piatti scelti o semplicemente le loro iniziali e, una volta confermate, queste informazioni verranno stampate in tempo reale in cucina e al bar.

Ecco risolti in un colpo solo, dunque, gli innumerevoli problemi legati alla gestione manuale delle ordi-

nazioni, così come ci conferma l'ingegner Stefano Gottardi, amministratore unico della Verona SW srl, cui si deve la progettazione e la messa a punto dell'interessante soluzione.

Confortato dagli ottimi risultati ottenuti dalle installazioni finora attuate, l'ultima delle quali presso un locale con un "traffico" fino a circa mille pizze al giorno, l'ingegner Gottardi tiene a precisare che questa soluzione è di gran lunga superiore per efficienza e completezza rispetto a quelle sin qui realizzate. Innanzitutto con la presenza di microelaboratori ad onde-radio viene a decadere il problema delle distanze dal concentratore; infatti, i microelaboratori-radio possono venire adoperati a qualsiasi distanza dal ricevitore/concentratore e questo li rende particolarmente indicati nei locali di elevate dimensioni o costituiti da più sale



anche all'aperto.

E, al momento del conto, poche saranno le sorprese: basterà impostare sul PC del punto-cassa il numero del tavolo e in un battibaleno la ricevuta fiscale verrà emessa con tutte le caratteristiche che si sarà deciso di attribuirle. Flessibilità è la parola d'ordine dell'ingegner Gottardi il quale ci assicura che "Linea-Ristorante", proprio per la sua caratteristica modulare, è in grado di risolvere brillantemente i problemi della piccola pizzeria, così come quelli del ristorante prestigioso.

Per informazioni:
Verona Software srl
Tel. 045/8350124-8350202