

## Semplice e innovativo

**Verona Software Group è leader indiscusso nei sistemi software per la ristorazione grazie ai suoi innovativi trasmettitori palmari a tecnologia Touch Screen. Un sistema che ha rivoluzionato e migliorato il lavoro in bar e ristoranti rendendolo facile, efficace e divertente.**

Con la tecnologia di Verona Software Group gestire un locale o un ristorante oggi è molto più facile, perché l'azienda, leader nei sistemi computerizzati in ambiente Windows per il settore della ristorazione, ha messo a punto l'innovativo software applicativo BACCO, con il quale potete gestire il vostro locale con rapidità e grande risparmio di tempo e di denaro.

Un sistema informatico - modulare ed espandibile - attraverso il quale prendere gli ordini dei clienti al tavolo per i camerieri e stampare i conti alla cassa è sempre più facile oltre che divertente. Bacco, infatti, è affidabile e funzionale e permette di raccogliere comande ed emissione conti con uno Schermo attivo a colori piatto LCD e con Palmari Portatili a Radiofrequenza di altissima tecnologia che trasmettono gli ordini direttamente ai reparti cucina, forno, bar, ecc. Una vera rivoluzione per il settore che è cominciata circa 5 anni fa, Verona Software Group è stata la prima società di informatica in Italia a passare dai vecchi palmari in radiofrequenza con tastiera numerica che obbligavano all'utilizzo dei codici, alla nuova tecnologia dei Pocket PC, ovvero di palmari dotati di:

- Display grafici, luminosissimi, a colori e con tecnologia Touch-Screen
- Microfono e altoparlante integrati
- Scheda di radiofrequenza incorporata
- Batteria intercambiabile e ricaricabile
- Vibrazione per chiamata cameriere

Uno strumento all'avanguardia del settore che ha radicalmente cambiato l'organizzazione del lavoro di un locale, semplificando enormemente il compito dei camerieri nel prendere gli ordini delle comande ai tavoli e assecondando le richieste dei clienti più esigenti. Infatti anche un nuovo cameriere appena arrivato a lavorare in un locale è in grado di imparare con estrema rapidità l'uso di questi palmari: basta infatti toccare i piatti e le bibite sullo schermo col dito della mano o con un pennino di plastica per registrare le scelte del cliente. Inoltre, grazie alla radiofrequenza, i camerieri trasmettono attraverso pareti, terrazze, pavimenti ecc. piatti, bibite, ingredienti, commenti, sulle stampanti in cucina, al forno, al bar, in cantina, ecc. In questo modo i camerieri risparmiano tanto tempo e restano sempre in sala a disposizione dei clienti. Massima soddisfazione dei clienti e dei ristoratori, quindi, grazie anche a un efficace e tempestivo servizio di assistenza telefonica e via modem, per gestire sempre il vostro locale con stile e con rapidità.

