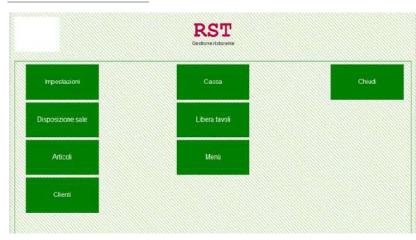


RST – Gestione Ristorante



RST è una procedura software verticalizzata per il settore della Ristorazione.

FLUSSO OPERAZIONI:

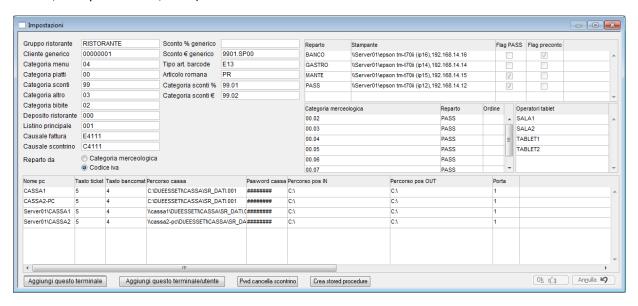


- -Arrivo del cliente alla cassa.
- -Assegnazione del tavolo (con possibilità di vedere graficamente l'occupazione del tavolo/posti a sedere Cambio colore in funzione del tempo di occupazione del tavolo/posto a sedere).
- -Presa dell'ordinazione (Interfaccia grafica divisa per gruppi di prodotti: antipasti- primi- secondi- dolci- ...) in funzione dei piatti ancora disponibili a Menù.
- L'indicazione della disponibilità o meno del piatto sarà in funzione della giacenza (carichi-scarichi) o
 potrà essere impostata a mano dall'operatore.
- Gestione delle varianti al piatto (aggiunta ingredienti, senza di ..., tabellato o libero).
- Conferma della comanda e spedizione in cucina.
- Emissione scontrino/fattura.
- Gestione sconti manuale per importo o per percentuale (inserimento libero o da lista sconti selezionabile).
- Stampa dello scontrino e/o della fattura (in questo caso il cliente potrà essere inserito dopo aver preso l'ordine).
- Possibilità di spezzare l'ordine su più persone (es. l'ordine al tavolo 10 x 2 persone ma vengono emesse due fatture con differenti intestazioni).
- Possibilità di chiudere l'ordine o lasciarlo aperto per aggiunta di altri piatti anche nel momento in cui è stato tutto consegnato.
- Possibilità di indicare prezzo fisso in funzione dei gruppi di piatti (es. menù mezzogiorno: A 10€., menù mezzogiorno B 15€).
- Pagamento tramite Cash, POS, Buoni pasto (con possibilità di indicare quantità di buoni e valore con indicazione del residuo a credito/debito).
- Invio e stampa degli ordini ai vari reparti (bar, cucina, pasticceria) con indicazione dei gruppi di uscita.
- Evasione dell'ordine dalla cucina per avanzamento.
- Gruppi di uscita dalla cucina e possibilità di indicare la chiusura del gruppo di uscita del tavolo per passaggio al gruppo successivo.
- Sblocco del tavolo/posti a sedere quando il cliente lascia il locale (operazione automatica concluso il pagamento dei piatti del tavolo).
- Riepilogo giornaliero dei corrispettivi emessi e riepilogo degli incassi per tipologia di pagamento.
- Riepilogo giornaliero x cassa con chiusura del corrispettivo.
- Gestione del cassetto della cassa con apertura e chiusura del turno del cassiere.
- Procedura disimpegno tavolo eseguibile dal pc in sala o dalla cassa (l'operatore libera i posti sul tavolo).
- Emissione ordini a fornitore x scorta minima. Possibilità di visualizzare il fornitore da cui si è comprato con data di ultimo acquisto e ultimo prezzo.



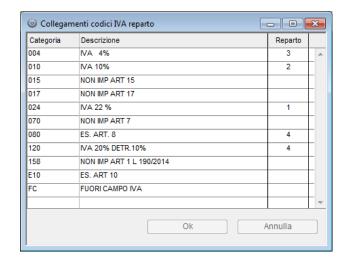
Impostazioni Generali:

Possibilità di definire i valori di default per l'automazione dei processi (generazione documenti, stampa comande, stampa scontrini, ecc...)

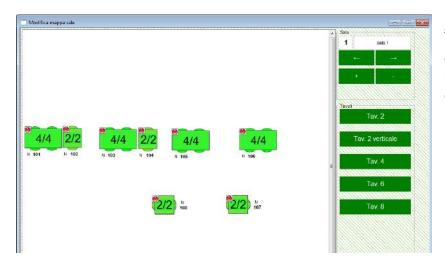


Collegamento Reparti:

Definizione reparti/codice iva per integrazione con registratore di cassa.





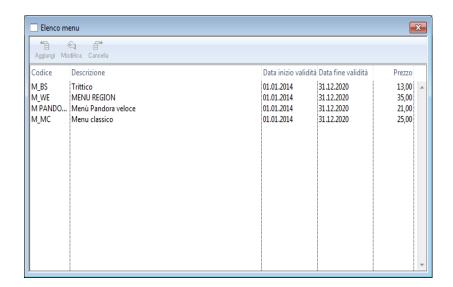


Disposizione Sale:

Gestione dell'elenco tavoli con indicazione dei posti a sedere disponibili con indicazione di quelli liberi e occupati

Gestione Menù:

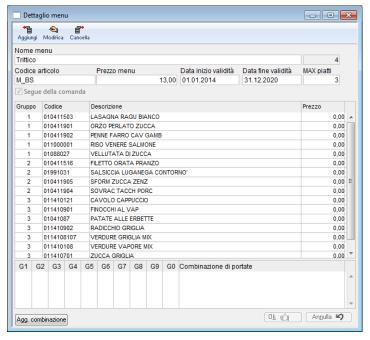
Per ogni menù è possibile definire un prezzo, una data di inizio e fine validità e un elenco di piatti, il numero piatti selezionabili, l'ordine di visualizzazione (per dare evidenza alla cucina dei tempi di preparazione).



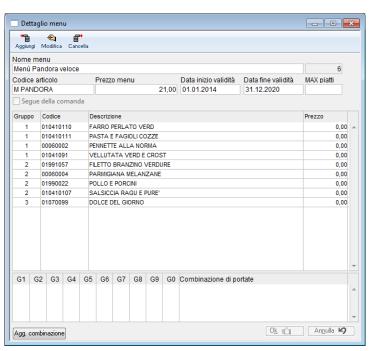


Possibilità di definire menù di tipo differente.

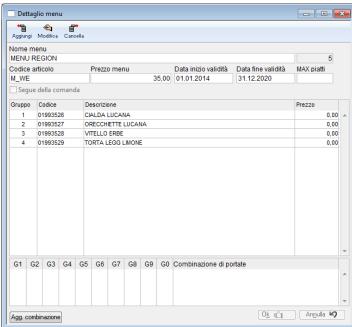
Menù a scelta multipla:



Menù fisso a scelta multipla:



Menù Fisso:





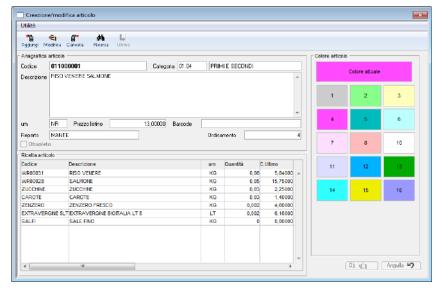
Disposizione Categorie:

Possibilità di definire delle categorie prodotti ed ordine di visualizzazione in fase di gestione comanda.



Gestione Anagrafiche Articoli:

Gestione anagrafica prodotti con possibilità di definire una distinta base (ricetta) ed assegnazione rapida ordine di visualizzazione in base al colore.

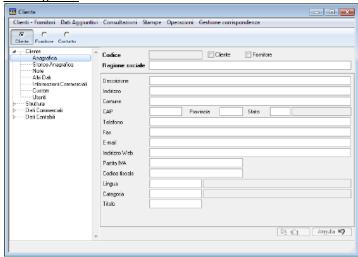




Clienti:

Gestione dati clienti per emissione fatture; l'anagrafica del cliente è gestibile direttamente sulla comanda in fase di pagamento.

Da Anagrafica



Da Pagamento





GESTIONE CASSA

Accesso Utente:

login protetto da utente e password per l'accesso alla procedura.



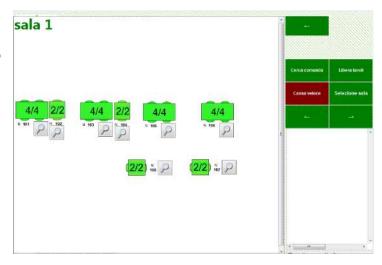


Definizione importo iniziale di cassa e monitoraggio andamento incassi con suddivisione per tipologia di pagamento.



Gestione Sale:

Accesso alle sale per monitoraggio situazione tavoli.





Cassa Veloce:

gestione comanda veloce senza assegnazione tavolo.





Ricerca Comande:

Ricerca rapida comande in base alla sala (anche comande chiuse).

Accesso alla comanda per modifica/aggiunta piatti.

Funzionalità Aggiuntive:

- -Split: dividere in più righe piatti indicati in quantità superiori a 1.
- -Preconto: stampa di uno scontrino di pre-conto se richiesto al tavolo.
- -Libera tavolo: la comanda verrà indicata come terminata ed il tavolo verrà liberato dai posti occupati.
- -Paga SUB: pagamento parziale della comanda, solo per gli articoli selezionati







Gestione barcode:

Selezione rapida prodotti tramite lettore barcode.

Libera Tavoli:

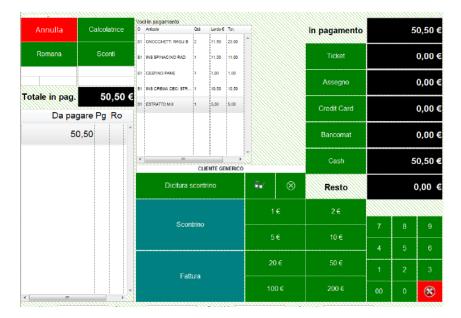
procedura per disimpegno tavoli dopo il servizio con consentire la riassegnazione degli stessi.





Pagamenti:

È possibile effettuare i pagamenti con differenti modalità (contanti, POS, carte credito, assegni, ticket).



Pagamento con ticket.



Pagamento con carta di credito.

CART	AL)1 (RE	ITO	Annulla	No pos
	50,50					hillillilli
	7					
	4		6			
	1	2	3			
	00	0	(%)			Pos

Pagamento con assegni.





Pagamento con POS.





Pagamento alla "Romana":

Divisione dei pagamenti con possibilità di accorpamento quote e applicazione sconti per singola persona. Inoltre è possibile sospendere i pagamenti per poter aggiungere nuovi articoli nella comanda.

Descrizioni Aggiuntive:

È possibile editare una descrizione da inserire sullo scontrino (gestione diciture fisse).





Gestione sconti:

per importo o percentuale (possibilità di predefinire scontistiche ricorrenti e convenzioni)