

Bar
Gelateria
Pasticceria

Tavola calda

Ristoranti
Pizzerie

Stabilimenti
Balneari
Pub-Birrerie
Wine Bar



FOODY TOUCH



Postazione Multimediale Full:

- ⇒ Computer Monitor Touch Screen 18,5"/20"
- Sistema Operativo  Windows 8
- ⇒ Lettore Bar code
- ⇒ Stampante termica con rullo carta
- ⇒ Tablet 10.1 (S.O. Windows)
- ⇒ Collegamento LAN - WI FI

Caratteristiche principali del Software di Gestione:

FOODY TOUCH è un programma di gestione completamente modulare e personalizzabile adattabile a qualsiasi tipo di attività, necessità e di conoscenze informatiche degli utilizzatori.

Tutte le operazioni di cassa per la vendita diretta dei prodotti e di gestione delle attività verranno eseguite attraverso un monitor Touch Screen da 18,5" o 20" e filtrate per operatore e postazione con possibilità di accesso al sistema tramite password personali. Otterrete la massima efficienza e velocità di esecuzione delle vostre mansioni. Ottimizzerete i tempi di attesa dei Clienti e di resa delle vostre attività.

Bar Gelateria Pasticceria

Fasi operative

- ⇒ Definizione ed implementazione dei listini di vendita
- ⇒ Selezione Categoria, Prodotti, quantità
- Caffetteria**
- Bevande**
- Snack**
- Gelati**
- Frutta**
- Dolci**
- Gastronomia**
- ⇒ Utilizzo Manuale o tramite lettore BarCode
- ⇒ Visualizzazione e riepilogo prodotti
- ⇒ Visualizzazione preconto/conto cassa
- ⇒ Calcolo del resto in automatico
- ⇒ Stampa immediata dello Scontrino non fiscale
- ⇒ Alimentazione dei corrispettivi giornalieri e delle statistiche articoli e di vendita

Tavola Calda

Fasi operative

- ⇒ Attività giornaliera di definizione Categorie Menù e prezzi:
- Antipasti**
- Primi**
- Secondi**
- Contorni**
- Pizza**
- Frutta**
- Bevande**
- Pane**
- Dolci**
- ⇒ Selezione Categoria, Prodotti, quantità
- ⇒ Visualizzazione e riepilogo prodotti
- ⇒ Visualizzazione preconto/conto cassa
- ⇒ Gestione diverse modalità di pagamento (contante, carte, buoni pasto, fidelity cards)
- ⇒ Calcolo del resto in automatico
- ⇒ Stampa immediata dello Scontrino non fiscale
- ⇒ Alimentazione dei corrispettivi giornalieri e delle statistiche articoli e di vendita

Ristoranti Pizzerie Pub

Fasi operative

- ⇒ Attività giornaliera di definizione Categorie Menù e prezzi
- ⇒ Configurazione planimetrica della sala/ disposizione tavoli (visualizzazione posti disponibili)
- ⇒ Prenotazione tavoli, numero coperti, conferma ordine e apertura della comanda
- ⇒ Inserimento delle comande tramite cassa e/o tramite tablet con gestione varianti per singolo piatto
- ⇒ Invio comanda in tempo reale in cucina, pizzeria, bar - stampe diversificate per settore - gestione separata delle priorità comanda per singolo piatto
- ⇒ Visualizzazione tavoli e comande - aggiunte e modifiche di ordine in tempo reale contemporaneamente ad uno o più tavoli
- ⇒ Visualizzazione planimetrica aggiornata delle presenze, dei tavoli impegnati e degli ordini (aperti e da chiudere)
- ⇒ Chiusura conti con possibilità di sconti e modifiche sul totale
- ⇒ Stampa preconto/conto
- ⇒ Gestione diverse modalità di pagamento (contante, carte, buoni pasto, fidelity cards)
- ⇒ Chiusura conto
- ⇒ Calcolo del resto in automatico
- ⇒ Visualizzazione tavolo/i disponibile/i
- ⇒ Alimentazione dei corrispettivi giornalieri e delle statistiche articoli e di vendita