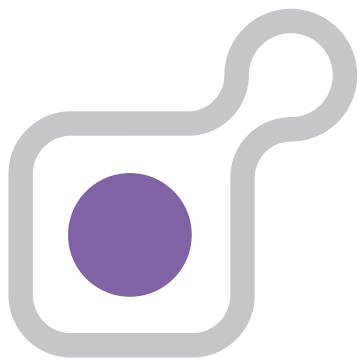




Ho.re.ca. **Mr. Horeca**



Ho.re.ca.

Mr. Horeca

RISTORANTI

PIZZERIE

GELATERIE E PUB

SELF SERVICE

PIZZA ASPORTO

ENOTECHIE

BAR

Mr. Horeca è il prodotto migliore per gestire *con o senza* palmari il proprio locale.

Dalla piccola trattoria, che vuole semplicemente tenere i conti in sospeso prendendo l'ordine "manualmente", al più complesso ristorante, che vuole gestire con i palmari gli ordini ai tavoli e stampare le comande ai centri di produzione (bar, cucina, pizzeria), *tutti potranno gestire con semplicità* le varie situazioni giornaliere.

La gestione del conto tramite terminale di cassa Touch Screen semplifica e velocizza l'emissione dei documenti fiscali azzerando le code alla cassa.

Le statistiche giornaliere e periodiche permettono di analizzare tutte le entrate e uscite del locale.



Tempi di attesa ridotti

Utilizzando palmari di ultima generazione (wireless o radiofrequenza a seconda delle esigenze), il cameriere può prendere l'*ordine del cliente in maniera rapida e precisa* inviando in *tempo reale* la lista dei prodotti da preparare ai centri di produzione (cucina, pizzeria, bar, ecc.).

Personale Qualificato

Il cameriere sarà in grado di fornire *informazioni dettagliate sulle portate* presenti nel menu (ingredienti, preparazione, abbinamenti con altri prodotti) e potrà anche mostrare foto o video per enfatizzare i piatti migliori.

Preparazione Piatti esente da Errori

L'eliminazione della comanda cartacea evita errori dovuti all'errata interpretazione della scrittura.

Conti Rapidi e Precisi

La gestione dei conti è anche essa facile ed intuitiva: *Fatture, Scontrini e Ricevute Fiscali* vengono stampate velocemente e sul supporto desiderato. *Divisione dei conti e gestione delle convenzioni o dei Buoni Pasto* non saranno più un problema.

Fidelizzazione Clienti

I clienti abituali possono essere catalogati per tipologia e spesa. Statistiche precise permettono di individuare i clienti migliori per poter effettuare offerte mirate (SMS o e-mail).

Controllo Conti e Magazzino

Il magazzino sarà tenuto sotto controllo. Le statistiche di vendita per prodotto, fasce orarie, clienti e operatori permetteranno di eliminare dal menu eventuali prodotti poco venduti o di incentivare i camerieri che vendono i prodotti migliori.

Mr. Horeca Dettaglio Funzioni



Funzionalità Base

Splash Screen iniziale personalizzabile

È possibile mettere logo e/o foto del locale

Pianta Tavoli Personalizzabile

Max. 20 sale che possono contenere fino a 90 tavoli ciascuna. Per ogni sala è possibile personalizzare l'immagine di sfondo e la disposizione dei tavoli.

Aspetto grafico personalizzabile

Ad ogni stato del tavolo (libero, occupato, conto richiesto, pre-conto stampato, attesa incasso, prenotato) è possibile associare un'immagine scelta dall'utente.

Gestione del tempo di occupazione del tavolo

Per ogni tavolo occupato viene evidenziato il tempo trascorso dall'invio del primo ordine.

Stati di avanzamento delle comande

Con l'avanzare del servizio (dagli antipasti ai primi fino al fine pasto) l'immagine del tavolo cambia. In questo modo sarà possibile individuare immediatamente i tavoli che sono a fine servizio (ad es. caffè) rispetto a quelli che sono al primo stato dell'ordine (ad es. antipasto). *L'avanzamento dell'ordine viene gestito dai camerieri attraverso i palmari e/o dalle postazioni client.*

Menu personalizzabile

5 prezzi di listino più un *listino specifico per l'asporto* consentono di gestire al meglio i prezzi dei propri prodotti. È anche possibile stampare il menu scegliendo i caratteri ed aggiungendo immagini e loghi alla stampa.

Gestione Clienti

È possibile *memorizzare i clienti abituali* al fine di velocizzare l'intestazione dei documenti. Ad ogni cliente è possibile associare un listino prezzi, una eventuale % di sconto e l'eventuale aliquota IVA agevolata (ad es. 4 % per i clienti che utilizzano il locale come sostitutivo del servizio mensa). I clienti che pagano il conto a fine mese vengono registrati come tali e l'emissione dei documenti sarà esente da errori.

Gestione del Conto

La chiusura del conto può avvenire nelle modalità desiderate dal cliente (Fattura, Ricevuta Fiscale, Scontrino Fiscale).

L'emissione delle fatture è possibile tramite l'utilizzo di Stampanti Laser, ad Impatto, Termiche o Fiscali.

L'emissione dello Scontrino Fiscale è automatizzata grazie al collegamento con le principali marche di Registratori di Cassa presenti sul mercato. È anche possibile emettere *pre-conti non fiscali* da portare al tavolo in anticipo rispetto alla chiusura definitiva del conto.



Stampa Comande

Ogni centro di produzione del locale può essere dotato di una stampante comande (bar, pizzeria, cucina, grigliera, ecc.). È anche possibile separare i reparti nei centri di produzione più complessi (ad es. in cucina è possibile prevedere una stampante per gli antipasti, una per i primi ed una per i secondi). È anche possibile indirizzare prodotti della stessa categoria a diverse stampanti (ad es. dolce gelato al bar, dolce della casa in cucina). Ogni reparto può vedere quali sono i prodotti in preparazione per lo stesso ordine sugli altri reparti. In questo modo si evita la consegna ai tavoli di prodotti in tempi diversi (ad es. un cliente ordina una pizza e un altro un primo)

Monitor Produzione

La stampante comande può essere sostituita da Monitor collegati a Mini PC. In questo modo il cuoco vede l'ordine a video e può interagire con la cassa ed i camerieri comunicando quando le pietanze sono pronte. I monitor di produzione possono essere utilizzati in contemporanea alle stampanti di comande.

Gestione Palmari Wireless

L'acquisizione delle comande ai tavoli può avvenire tramite l'utilizzo di Palmari Wireless (Palmari Windows Mobile, Palmari Windows CE, Dispositivi Apple iPod/iPad Mini/iPad).

Gestione Palmari Radio Frequenza

L'utilizzo di palmari professionali *Ordeman Sol, Max e Don* garantisce lunghe ore di autonomia, robustezza e sicurezza dei dati risolvendo i problemi di comunicazione in quei locali dove le reti wireless sono congestionate.

Palmari Wireless e Palmari Radio Frequenza possono lavorare in simbiosi nello stesso locale. Sarà quindi possibile espandere un impianto inizialmente Wireless aggiungendo Palmari Ordeman in qualsiasi momento.

Postazioni di Rete Aggiuntive

Computer compatti dislocati strategicamente nel locale possono sostituire i palmari o si possono integrare con loro. Tramite queste postazioni i camerieri possono immettere comande, inviare storni, richiedere la stampa dei conti o semplicemente consultare lo stato di avanzamento di una comanda.

Divisione dei Conti

In fase di divisione conto è possibile dividere i conti in modalità analitica o rapida (conto "alla romana"). Durante questa fase è possibile stampare il dettaglio dei prodotti oppure no (ad es. "menu fisso").

Gestione Buoni Pasto

È possibile inserire l'elenco delle Aziende e dei relativi Buoni Pasto che il locale accetta. Rendiconti dettagliati di fine giornata agevolano il controllo del cassetto e la *fatturazione automatica di fine mese* consente di automatizzare anche questa eventualità.

Fatturazione Conti Sospesi

Eventuali Scontrini Intestati o Ricevute Fiscali stampati con *corrispettivo non pagato* possono essere *fatturati automaticamente a fine mese*. La Fattura emessa può anche essere inviata via e-mail.

Prenotazioni

La gestione delle prenotazioni può avvenire telefonicamente o via internet (Modulo Prenotazioni WEB) selezionando il tavolo ed il numero dei coperti. È anche possibile prenotare più volte lo stesso tavolo in diversi orari della giornata. La stampa personalizzata dei segna posto da mettere al tavolo completa il lavoro del gestore.

Asporto

Capienza del forno e impostazione dei minuti di cottura delle pizze permettono di controllare la disponibilità del locale ad ogni telefonata. Il collegamento tramite MODEM alla linea telefonica consente di riconoscere il cliente abituale che sta chiamando, *facilitando la gestione delle zone e dei fattorini per le consegne a domicilio.*



Asporto WEB

Gli ordini dei *clienti registrati* si possono ricevere anche *via WEB* ampliando o realizzando il proprio Sito Internet.

Gestione del Magazzino Semplificata

La cantina dei vini è gestita caricando le bottiglie acquistate. Per ogni vino è possibile gestire la giacenza nel ristorante e quella in un eventuale magazzino. È anche possibile specificare eventuali scorte minime al fine di evitare di rimanere senza i prodotti importanti.

Gestione del Magazzino con Distinta Base

La creazione delle ricette dei prodotti consente di gestire nei minimi dettagli il consumo dei prodotti necessari alla produzione dei piatti.



Bilancia Collegata

Il collegamento a PC della bilancia usata per i *prodotti* che vengono *venduti a peso* consente di incrementare gli incassi. Il costo del piatto viene calcolato in base al peso effettivo in grammi del prodotto.

SMS Sender

Il pacchetto SMS Sender consente, previa registrazione sul sito www.smsbiz.it, di inviare *messaggi ai clienti* per promuovere eventi o prodotti. È richiesta la connessione ADSL per poter usufruire di questa funzionalità.