

FOTOCOPIATRICI
MULTIFUNZIONI
STAMPANTI
TONER
CARTUCCE
COMPUTER
ARREDO UFFICIO
RETI LAN
VIDEOSORVEGLIANZA



CONTROLLA BANCONOTE
REGISTRATORI DI CASSA
POS
ASSISTENZA TECNICA
ANTITACCHEGGIO
BILANCE ELETTRONICHE
SOFTWARE GESTIONALI
SISTEMI TOUCH SCREEN PER
BAR, RISTORANTI, TABACCHERIE E PUB

QUANDO LA SEMPLICITÀ, NON È UTOPIA.



06 97 81 149



WhatsApp 342 72 40 456



depetris@corbi



www.depetris@corbi.it

Sistemi personalizzati Touch Screen per gestire:

Ristoranti, Bar, Tabaccherie e Pub



...e con... **meno di 0,61 € al giorno**, ti Assicuri, la Serenità con... **Tutto Incluso**

Solo da... **de Petris & Corbi**

...a **Colleferro**



Super-Ammortamento della Legge di Stabilità 2016

per i beni strumentali acquistati entro il 31/12/2016, sarà possibile portare in **DETRAZIONE** il **140%** dell'importo speso.

Chiedi conferma al Tuo Commercialista.

de Petris & Corbi



I vantaggi, di utilizzare appositi Sistemi, per la Gestione.

L'informatizzazione delle attività di ristorazione, rappresenta un indubbio vantaggio per tutte quelle attività come, Ristoranti, Pub, Pizzerie e Bar, che si trovano a dover gestire giornalmente notevoli quantità di lavoro in tempi ristretti.

Dotarsi di appositi Sistemi, consente di ottimizzare i processi lavorativi, velocizzando tutte quelle operazioni che solitamente verrebbero svolte manualmente, riducendo i margini di errore e migliorando l'esperienza positiva del cliente.





Conoscere i vantaggi che si potrebbero trarre dall'utilizzo di tali Sistemi, rappresenta una reale opportunità per chi necessita di un aiuto concreto per la Gestione della Propria Attività.

Le Principali caratteristiche dei Sistemi per Ristoranti

Quando si decide di acquistare un Sistema Gestionale, occorre partire dal presupposto che dovrà soddisfare tutte le proprie esigenze, gli aspetti da considerare sono 4.

1 - LA GESTIONE DELLE SALE E DELLE PRENOTAZIONI:

è sicuramente la principale questione delle attività de settore che spesso si trovano ad avere problemi con le prenotazioni e con la corretta organizzazione dei tavoli in sala.

Conoscere, grazie alla possibilità di monitorarli da computer, il numero di tavoli liberi e quelli occupati, velocizza le attività di prenotazione e permette di ottimizzare gli spazi, disponendo i tavoli nel migliore dei modi.



2 - LAGGIORNAMENTO DEI MENU'

per un Ristorante (o qualsiasi altro Locale) è importante avere sempre dei menù aggiornati tanto nelle descrizioni dei piatti quanto nei prezzi.

Mediante l'utilizzo dei software, è possibile creare diversi tipi di menù a seconda delle esigenze oppure con caratteristiche specifiche (ad esempio per vegetariani) ed essere coordinati sia con la sala che si occupa di prendere gli ordini che con la cucina che si occupa della preparazione dei piatti.



3 - LA VELOCIZZAZIONE DELLE COMANDE:

quando il cameriere prende le ordinazioni annota il tutto su un Supporto Digitale, semplice e veloce da utilizzare, che risulta essere uno strumento indispensabile per una corretta gestione dei processi lavorativi.

Dotarsi di appositi Software, consente di impostare in pochi e semplici passi, il numero del tavolo e la selezione dei piatti da inviare direttamente tramite apposite comande alla cucina e/o altre direzioni, così da velocizzare la preparazione e la consegna al cliente.

Palmeri Presa Comada



Pc Touch



Registratori Di Cassa

Stampanti Comande



**de Petris
&
Corbi**

4 - L'EMISSIONE DEL CONTO:

la fase conclusiva del flusso di lavoro è rappresentata dalla richiesta e dal pagamento del conto da parte del cliente.

Rispetto alla compilazione manuale, l'utilizzo del Sistema Gestionale, consente non solo di garantire una maggiore precisione nel conteggio ma allo stesso tempo di gestire anche situazioni più complesse come ad esempio i conti separati ("alla Romana" o Personalizzato), quelli con fattura, scontrino parlante o scontrino semplice, pagamenti in contanti o con carta di credito.



**de Petris
&
Corbi**

Tutto questo, per far sì che gli errori si riducano al minimo o si azzerino, per dare la possibilità ai camerieri, di concentrarsi nel miglioramento e cura del servizio al cliente, per il cuoco che non deve distrarsi e può concentrarsi sull'ottima riuscita dei suoi piatti e la cassiera che ha la possibilità di non commettere errori di conto e può essere veloce ed efficiente nel consegnare il conto al cliente, che felice di aver consumato nel ristorante, sicuramente può tornare sapendo che troverà di nuovo un servizio efficiente, veloce e di qualità.

In definitiva il Sistema Gestionale, porta i seguenti BENEFICI:

- Riduzione dello STRESS**
- Aumento dei GUADAGNI**
- Maggiore SERENITA'**
- Maggiore SODDISFAZIONE del Lavoro Svolto**

Esempio, di un Sistema per la Gestione Evoluta

**de Petris
&
Corbi**

Un Sistema per essere veramente valido, deve potersi adattare al Vostro modo di Gestire l'Attività

POS 10 KP

incorpora una stampante non fiscale per il preconto, non mantenendo nessun dato in memoria

Cosa fa rispetto ad un registratore di cassa normale?

- 1- Menù presente sia sulla cassa che sui palmari, con aggiornamento istantaneo
- 2- Fatture in modo veloce
- 3- Smistamento in tempo reale delle comande: Bar, Cucina, Pizzeria (Fino a 6)
- 4- Servizi Cloud (es. Ricariche telefoniche...opzione con costo di 8 € al mese)
- 5- Invio SMS pre comunicare le promozioni (opzionale)
- 6- Invio tramite mail, dell'azzeramento serale
- 7- Preconto (non mantiene niente in memoria)
- 8- Possibilità di inserire fino a 64 articoli diretti per 9 pagine, per un totale di 576 articoli
- 9- Si può collegare per fare la Teleassistenza da remoto, in qualsiasi momento.
- 10- Riesce a gestire diversi palmari contemporaneamente
- 11- Stampa scontrino di cortesia



**STAMPANTE FISCALE
PER SCONTRINI E
FATTURE IMMEDIATE**



Stampanti comanda collegate tramite cavo di rete



cucina



bar



altro



Tablet da 7" per gli ordini ai tavoli, sempre aggiornato il menù in tempo reale con il POS10KB

COLLEFERRO -RM-

**de Petris
&
Corbi**

**SIAMO
QUI**



TEL. 06 97 81 149
CELL/WhatsApp 342 72 40 456
www.depetriscorbi.it

