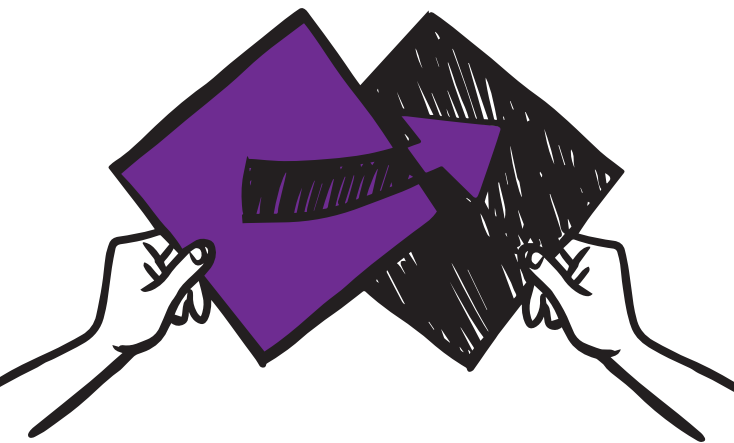


## SOFTWARE GESTIONALI PER OGNI ESIGENZA



## AIUTA A FAR CRESCERE LA TUA IMPRESA

### PASSEPARTOUT SPA

Il marchio Passepartout, leader nel mercato del software gestionale per PMI, Commercialisti, per il settore Ho.Re.Ca e Retail, gode di un largo consenso di utenti che hanno apprezzato la stabilità e la completezza dei suoi programmi gestionali. L'Area Ricerca e Sviluppo di Passepartout ha prodotto, nel tempo, soluzioni affidabili e innovative, caratterizzate da funzionalità standard e strumenti di personalizzazione integrati che soddisfano ogni tipo di esigenza.

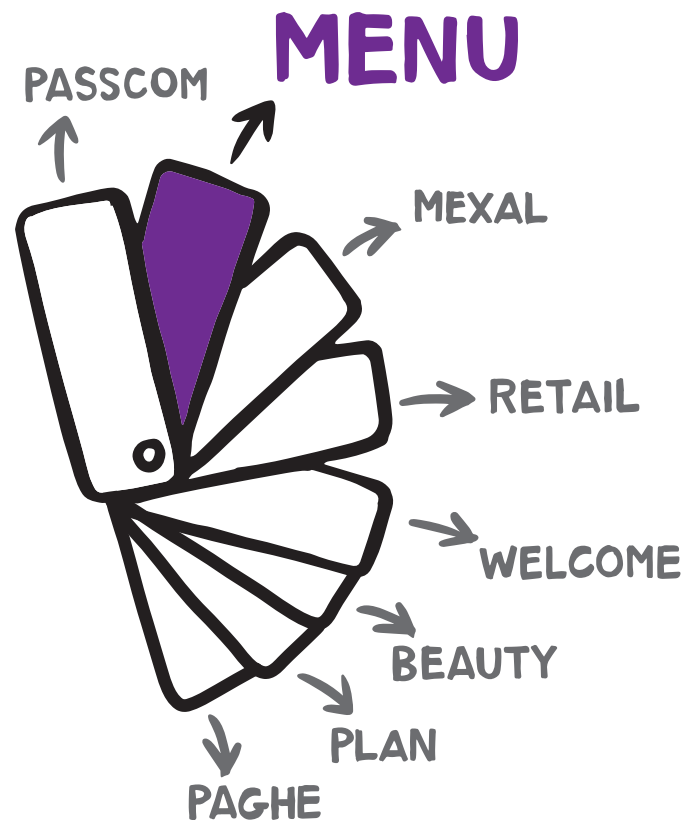
Una rete consolidata di numerose strutture Partner presidia il territorio, offrendo un alto livello di qualità nei servizi.

Un continuo trend di crescita consente di investire costantemente su persone, infrastrutture e strumenti di lavoro.

Il marchio Passepartout è registrato e di esclusiva proprietà di Passepartout. Tutti i testi riportati sono di esclusiva proprietà di Passepartout. È vietata qualsiasi riproduzione degli stessi, anche parziale, con qualsiasi mezzo senza preventiva autorizzazione scritta. Tutti gli altri marchi citati sono registrati e di esclusiva proprietà dei rispettivi autori e/o rispettive aziende. Le specifiche possono subire variazioni in qualsiasi momento senza preavviso.

Contenuti aggiornati a Novembre 2016

## SOFTWARE GESTIONALE PER RISTORANTI





## GESTIRE LA SALA E LA CUCINA

Menu permette di **gestire più sale** personalizzabili con una piantina o un'immagine di sfondo per riprodurre l'ambiente reale e facilitare l'individuazione dei tavoli.

A ciascuna sala è associato un proprio menu, listini specifici e propri centri di produzione. La piantina interattiva fornisce informazioni sullo stato dei tavoli: tavoli prenotati, liberi o occupati, con comanda da inviare o inviata, vicini al conto o con conto emesso. Tramite l'innovativo modulo per la **gestione della cucina** è possibile visualizzare su monitor touch la coda delle comande, il conteggio dei piatti da produrre, i tempi di produzione, la ricetta ed l'immagine dei prodotti. E' possibile comunicare con i camerieri per la consegna dei piatti e la gestione di notifiche oppure inviare messaggi per coordinare centri di produzione differenti.



## IL SERVIZIO E L'ASPORTO

La **presa della comanda**, semplice e veloce, risponde a tutte le esigenze del servizio. Gli articoli sono organizzabili in illimitate categorie e sottocategorie. E' possibile gestire numerose varianti per ogni piatto, venderlo a prezzo fisso o tramite unità di misura con calcolo del prezzo in base alla quantità. L'ordine può essere inviato ai centri di produzione subito oppure indicando l'avanzamento delle portate. Tutte le operazioni possono essere eseguite anche tramite palmari professionali. Menu garantisce massime prestazioni su dispositivi mobile Android ed Apple, **tablet e smartphone**.

Menu prevede la **gestione dell'asporto** utilizzando listini specifici e centri di produzione riservati. Le ordinazioni riportano l'ora del ritiro e l'anagrafica del cliente. L'invio in produzione può essere reso automatico indicando i tempi di produzione per i singoli piatti: la comanda viene inviata automaticamente in produzione in base all'orario di ritiro indicato.



## IL PUNTO CASSA

Menu prevede la **gestione del conto** rapida e precisa. E' possibile stampare diversi tipi di documento utilizzando i registratori di cassa e le stampanti fiscali più diffuse. Sono effettuabili, non solo il conto unico del tavolo, ma anche conti separati alla romana o separati manualmente con più documenti, sconti e maggiorazioni.

Per ciascun utente il programma apre automaticamente un parziale di cassa dove vengono **registrati tutti gli incassi** realizzati. Alla fine della giornata è possibile effettuare la chiusura di cassa dettagliata e stampare un report riportante il riepilogo degli incassi.

Tramite la maschera di **elaborazione conti** si eseguono velocemente tutte le operazioni relative ai conti emessi, come la fatturazione e l'incasso dei sospesi, l'emissione di fatture riepilogative, l'emissione di fatture su scontrino e la fatturazione dei buoni pasto.



## IL CLIENTE

Menu fornisce gli strumenti irrinunciabili per gestire al meglio il **rapporto con il cliente**. La scheda anagrafica dettagliata registra tutte le preferenze del cliente, gli assegna listini specifici o sconti che vengono applicati automaticamente in fase di conto.

La possibilità di inviare SMS e mail consente di informare i clienti delle nuove promozioni effettuate, prevedere automaticamente gli auguri per il compleanno del cliente, creare gruppi di clienti ai quali inviare messaggi legati alle **iniziative marketing**.

Menu prevede un numero illimitato di promozioni di molteplici tipologie: carte a debito, a credito, ad accumulo punti, a sconto, carte prepagate a valore o legate ad articoli specifici. È inoltre possibile gestire buoni sconto, a valore o in percentuale, associati al cliente e con una propria scadenza.



**Menu** è uno strumento completo per la ristorazione e per tutte le attività del settore Food & Beverage.

Molto più di un semplice punto cassa, permette di gestire il servizio con velocità e precisione, tenere sotto controllo le scorte ed il magazzino, fidelizzare i clienti, sorvegliare ed analizzare l'andamento dell'attività.

Pratico e veloce, Menu è il primo software completamente fruibile da tablet non solo per comanda e punto cassa ma anche per tutte le funzioni disponibili da dispositivo fisso.



## MAGAZZINO E PRODUZIONE

Le funzionalità del **magazzino** di Menu rendono facili ed accurate tutte le operazioni di carico e scarico della merce. Consentono per esempio di gestire separatamente le scorte del bar, del ristorante e di eventuali altri punti cassa. Per ciascun articolo è possibile impostare quantità minima e massima per il riassortimento, fornitori abituali con relativo prezzo, lotto di riordino, ultimo prezzo di acquisto.

Menu organizza la **produzione** indicando gli ingredienti che compongono ciascun piatto e le relative quantità. E' così possibile calcolare i fabbisogni per la produzione giornaliera, settimanale o mensile oppure per eventi e banchetti. Sulla base degli ordini di produzione si compila automaticamente la stampa degli ordini a fornitore e, una volta presenti tutti gli ingredienti necessari, viene avviata la produzione.



## RISTORANTE ONLINE

Grazie all'integrazione con Passweb, Menu fornisce un sistema di **prenotazione online** per i ristoranti ed i pubblici esercizi. Dal sito della struttura il cliente può scegliere la sala ed il tavolo desiderato da una piantina che riporta la situazione sempre aggiornata dell'occupazione dei tavoli. Le richieste di prenotazione arrivano direttamente all'interno del gestionale in attesa di essere confermate.

Menu prevede la **vendita online** di prodotti dal proprio sito web per agriturismi, ristoranti gourmet e tutte le strutture che necessitano di questo servizio. L'integrazione di Menu con Passweb permette di realizzare e gestire un **sito web** caratterizzato da facilità di aggiornamento dei contenuti e dei listini, dalla possibilità di inserire menu e prodotti, di aggiornare costantemente la galleria fotografica.



## TUTTO SOTTO CONTROLLO

L'accesso a Menu è consentito solo previa **autenticazione**: il gestionale associa così automaticamente il cameriere alla comanda o al conto. Impostare i permessi è estremamente semplice, così come decidere cosa può o non può fare ogni collaboratore. Tutte le operazioni effettuate vengono registrate con data, ora e nome di chi le ha eseguite, in tal modo possono essere identificate le responsabilità, riconosciuti eventuali margini sui tavoli serviti e raccolti dati per effettuare statistiche.

Menu permette la creazione di **analisi ed indagini** su qualsiasi dato presente nel programma. Ad ogni report può essere associato un formato di stampa specifico ed un grafico. Ogni nuova statistica elaborata può essere salvata e rilanciata sui dati aggiornati, pianificata ed inviata tramite mail. Report particolarmente richiesti nell'ambito del Food & Beverage sono già presenti all'interno dell'applicazione.



## RISTORANTE A 360°

Per rispondere alle esigenze di chi necessita della gestione completa dei servizi alberghieri e ristorativi, è prevista la possibilità di interfacciare Menu con **Welcome**, il gestionale specifico per le strutture ricettive.

Per esigenze contabili e fiscali avanzate, Menu può essere interfacciato con **Mexal**, la soluzione gestionale per piccole e medie imprese potente e completa, leader nell'assolvimento degli obblighi e degli adempimenti di carattere amministrativo, contabile e fiscale.

Menu può essere integrato con **Passcom** per rendere più veloce il flusso di dati fra la struttura ed il proprio commercialista che è così in grado di ricevere, direttamente sull'applicazione utilizzata per la gestione dello studio, tutte le informazioni necessarie registrate su Menu.