



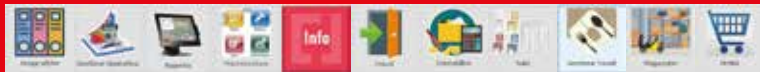
Ristora

Sistema per la ristorazione

4WEB

RISTORA

Ristora è il software gestionale di Quattroweb, studiato e realizzato per soddisfare al meglio le esigenze di ristoranti, pizzerie, bar, pub, enoteche, self-service, lidi balneari, chioschi e di tutte le attività che operano nel settore del Food & Beverage.



GESTIONE RETAIL

- Gestione di diverse tipologie retail, con anagrafica articoli, variazioni, menù, listini, fasce orarie, centri produzioni esclusive.
- Integrabile con moduli di stampa per i centri di produzione, gestione clienti e tender, gestione ordini a domicilio e take-away, mail promozionali.
- Ordinazioni dei prodotti per asporto o domicilio con indicazione di data ed ora ritiro e recuperando l'anagrafica di un cliente già esistente o creandone una nuova.
- Invio di stampe ai centri di rproduzione con possibilità di automazione e implementato con portali e-commerce o app di delivery.
- Accesso a PC Pos attraverso chiave segreta o lettore RFID con uso di carte, braccialetti, portachivi, etc. Log accessi e profilazione degli stessi.
- Gestione turno con possibilità di visualizzazione sul monitor ed evasione in ordine sparso
- Gestione moneta elettronica



GESTIONE TAVOLI

- Gestione della mappa dei tavoli integrabile con la planimetria del locale.
- Raccolta ordini tramite palmari e unità centrale o unità remota.
- Funzioni intuitive e semplici di: libera tavolo, sposta, unisci, dividi, storno, quietanza.
- Controllo dei tavoli occupati con possibilità di visualizzare colore e stato, orario di arrivo, tempo di occupazione, coperti, importo.
- Costo immediato del conto in relazione al costo dell'articolo con valorizzazione manuale o da distinta base.
- Gestione multisala.
- Gestione prenotazione tavoli con booking disponibilità e cliente.

PRESA DELLE COMANDE DA PALMARE

- Utilizzo di dispositivi mobile Palmari, Tablet, Smartphone, Orderman da rete locale o remota
- Utilizzo di più postazioni Pos client o di postazioni limitate ad uso del personale, per l'inserimento di comande o aggiunte e protette da usi non autorizzati.
- Gestione turni con spostamento pietanze.
- Personalizzazione dell'operatività con limitazioni nella cancellazione dei piatti, cambio quantità e prezzo.
- Gestione dei clienti da palmare con assegnazione del conto a cliente in archivio.

GESTIONE COMANDE

- Gestione delle stampanti e stampa per singolo centro di produzione (cucina, bar, etc.)
- Possibilità di stampa delle comande in lingua o doppia lingua per il personale straniero.
- Possibilità di stampa per singolo centro o comanda globale con centro di preparazione prioritario evidenziato.
- Visualizzazione di tutte le comande con report e possibilità di ristampa.





GESTIONE CASSA E TAVOLI

- Gestione coperti e statistiche per tipologie (ex. turisti).
- Gestione preconto.
- Riepilogo dettagliato dell'incasso per cassa, camerieri, data e fascia oraria.
- Incasso per pietanze o per gruppi di pietanze con storno immediato.
- Comparazione immediata sui costi acquisto per singolo tavolo.
- Gestione tempi occupazione tavoli.
- Gestione automatica dello sconto.
- Gestione e calcolo del resto automatico.
- Gestione profili per operatori di cassa e palmari con possibilità di cancellazione, modifica quantità e prezzo.
- Pagamento con contanti, carte di credito, assegno, bonifico e gestione dei sospesi e del consumo interno.
- Chiusura contabile giornaliera, con l'indicazione dei ricavi suddivisi per categoria merceologica, comparti e movimenti fiscali effettuati (fatture, corrispettivi, sospesi, consumi interni, tender).
- Archivi contabili dei progressivi, documenti emessi, riepilogo pagamenti, buoni pasto, corrispettivi mensili.
- Invio dei dati della chiusura della cassa per email.
- Ogni operatore può essere abilitato all'utilizzo delle funzioni di propria competenza, riservando l'accesso ai dati sensibili solo alle persone autorizzate.



GESTIONE CONTO

- Collegamento con i registratori di cassa o stampanti fiscali per l'emissione di conti proforma, scontrini e fatture.
- Possibilità di emettere Fatture Fiscali per aziende, privati o pubblica amministrazione e invio immediato all'Agenzia delle Entrate.
- Possibilità di stampare e gestire conti proforma.
- Possibilità di gestire il conto: unico, separato, alla Romana con suddivisione automatica degli importi.
- Possibilità di variare "al momento" l'importo di un piatto.
- Gestione dei conti sospesi e dei consumi interni.
- Archivio clienti privati e ditte, con fatturazione automatica riepilogativa dei corrispettivi non pagati.
- Gestione di un portafoglio elettronico attraverso la codifica di card o strumenti RFID
- Raggruppamento del conto per categoria prodotti.
- Indicazione del totale incassato suddiviso per tipologia di documento e per modalità di pagamento.

GESTIONE ARTICOLI PIATTI

- Anagrafica piatti con composizione e variazione su 4 livelli.
- Valorizzazione costo piatto manuale o da distinta base.
- Gestione dei menù con fascia oraria periodo o a tempo.
- Archivio piatti con descrizioni in più lingue, foto e ingredienti.
- Gestione in tempo reale della disponibilità prodotti.
- Gestione delle variazioni, anche valorizzate e con incremento in valore per numero articolo.
- Duplicazione automatica di articoli, gruppi o menù.
- Programmazione dei prezzi con sconti, promozioni e articoli composti.
- Variazione e personalizzazione delle pietanze su 4 livelli.



STATISTICHE E CONTROLLO DI GESTIONE

- Riepilogo vendite per data, fascia, ora e operatore.
- Gestione e statistiche per movimenti tender (portafoglio elettronico) o fidelity card.
- Gestione e possibilità di ristampa per documenti emessi e corrispettivi.
- Controllo di cassa e analisi delle tipologie di pagamento.
- Controllo delle vendite per categorie, gruppo o singolo articolo.
- Prospetto dei preconti, corrispettivi, fatture, sospesi e del consumo interno.
- Bilancio semplificato con gestione del budget settimanale con possibile creazione di una previsione di vendita.
- Possibilità di ricevere per email documenti contenenti i dati delle chiusure, report di vendita, statistiche, o report per la preparazione dei prodotti.
- Report venduto piatti, periodico o globale, a quantità e valore, per categoria piatti, per singolo piatto, tavolo o cameriere.
- Statistica movimenti piatti, periodico o globale, a quantità e valore, per categoria piatti, per singolo piatto, tavolo o cameriere, documento.
- Report venduto piatti per giorni della settimana e confronto trend vendita con budget previsto.
- Visualizzazione in tempo reale dei ricavi.



DELIVERY & TAKE-WAY

- Presa degli ordini frontale oppure attraverso portale, msg, telefono.
- Smistamento dell'ordine ai centri di produzione.
- Consegna al banco o a domicilio.
- Lista ordini del giorno e invio distinta per i centri di preparazione.
- Stampa ordine per centro con nominativo, data e ora consegna.

INVIO TELEMATICO DELLE FATTURE ELETTRONICHE E DEI CORRISPETTIVI

- Produzione e invio immediato all'Agenzia delle Entrate delle fatture emesse a privati, aziende o pubbliche amministrazioni.
- Recupero automatico delle fatture scartate con possibilità di modifica e nuovo invio.
- Accesso alla piattaforma proprietaria 4billo per visualizzazione e gestione fatture attive e passive e possibilità di accesso per commercialisti.
- Conservazione dei documenti a norma di legge e download singola o multipla dei files xml.
- Collegamento e integrazione con i registratori RT per l'invio dei corrispettivi telematici.

PRIMA NOTA CASSA

- Archivio fornitori, banche e casse.
- Gestione movimenti di prima nota con causali per la registrazione di fatture, incassi, pagamenti, entrate ed uscite.
- Aggiornamento immediato delle schede banche, fornitori, cassa e dipendenti.
- Lista movimenti di Prima Nota, per fornitori, banche, casse, causali.
- Schede fornitori con gestione pagamenti, sospesi e saldo attuale.
- Riepilogo banche e cassa con indicazione dei sospesi.

MAGAZZINO

- Archivio articoli di magazzino con riepilogo carichi e scarichi.
- Anagrafica articoli per codice o alfabetico con indicazione delle quantità in giacenza e del loro valore globale.
- Carico articoli in modalità automatica da fatture in formato xml.
- Scarico automatico del magazzino degli articoli venduti.
- Stampa inventario di magazzino con totale merci entrate, uscite, in rimanenza.
- Gestione giacenze e inventario.
- Distinta Base con determinazione dei costi per pietanza.

MODULI AGGIUNTIVI E OPZIONALI

- Il software Ristora prevede l'integrazione con moduli aggiuntivi e personalizzazioni in grado di soddisfare tutte le esigenze delle attività.
- Modulo cloud.
- Modulo di gestione portale e-commerce.
- Modulo Menù in lingue.
- Modulo di gestione e controllo da remoto (Smartphone Android o Iphone).
- Modulo di controllo dell'operatività con segnalazione di attività di storno, variazioni o procedure anomale.
- Modulo per ordinare da tablet o smartphone, dal locale o da Modulo promozione, e-mail, sms.
- Modulo backup su cloud.



Azienda leader nella realizzazione di
software, portali e app per l'e-commerce e il delivery

via Giacomo Cusmano, 4 - Palermo

www.quattroweb.it

info@quattroweb.it