




 **MENU**
**SOFTWARE PER
LA RISTORAZIONE**



“
Tutto quello
che cercavi
per gestire
il tuo
locale

”

MENU

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

Molto più di un semplice punto cassa, Menu gestisce il servizio con velocità e precisione, tiene sempre sotto controllo le scorte ed il magazzino, fidelizza i clienti con iniziative e promozioni, sorveglia ed analizza l'andamento dell'attività.

L'interfaccia grafica, semplice ed intuitiva, consente un notevole risparmio di tempo che si traduce in miglioramento del servizio offerto e piena soddisfazione della propria clientela. Menu permette una gestione veloce e completa della comanda in grado di rispondere a tutte le esigenze della ristorazione: menu degustazione, varianti, gestione delle uscite ed invio delle comande ai centri di produzione.

Ottimizzato anche per le ordinazioni da asporto e per la vendita diretta dei prodotti, il programma supporta la gestione completa dei tavoli dalla prenotazione al conto anche con palmari, smartphone e tablet. L'innovativa funzione per la gestione della cucina permette di coordinare comande e camerieri tramite monitor touch direttamente dal centro di produzione.

A CHI SI RIVOLGE

- RISTORANTI
- MENSE
- BAR
- PIZZERIE
- GELATERIE
- CATENE

VANTAGGI

- AFFIDABILE AL 100%
- UTILIZZABILE ANCHE DA TABLET E SMARTPHONE
- VELOCIZZA LA GESTIONE DEL SERVIZIO E DEL CONTO
- TIENE SOTTO CONTROLLO MAGAZZINO E SCORTE
- FIDELIZZAZIONE DEL CLIENTE
- ANALISI DATI E GRAFICI ONLINE

SOLUZIONE BASE

Menu consente una gestione completa del servizio: dalla prenotazione alla presa della comanda, dalla comunicazione con la cucina o il bar alla chiusura del conto. Tecnicamente evoluto consente di ottimizzare i tempi e di tenere sotto controllo tutti gli aspetti relativi alla gestione del locale.

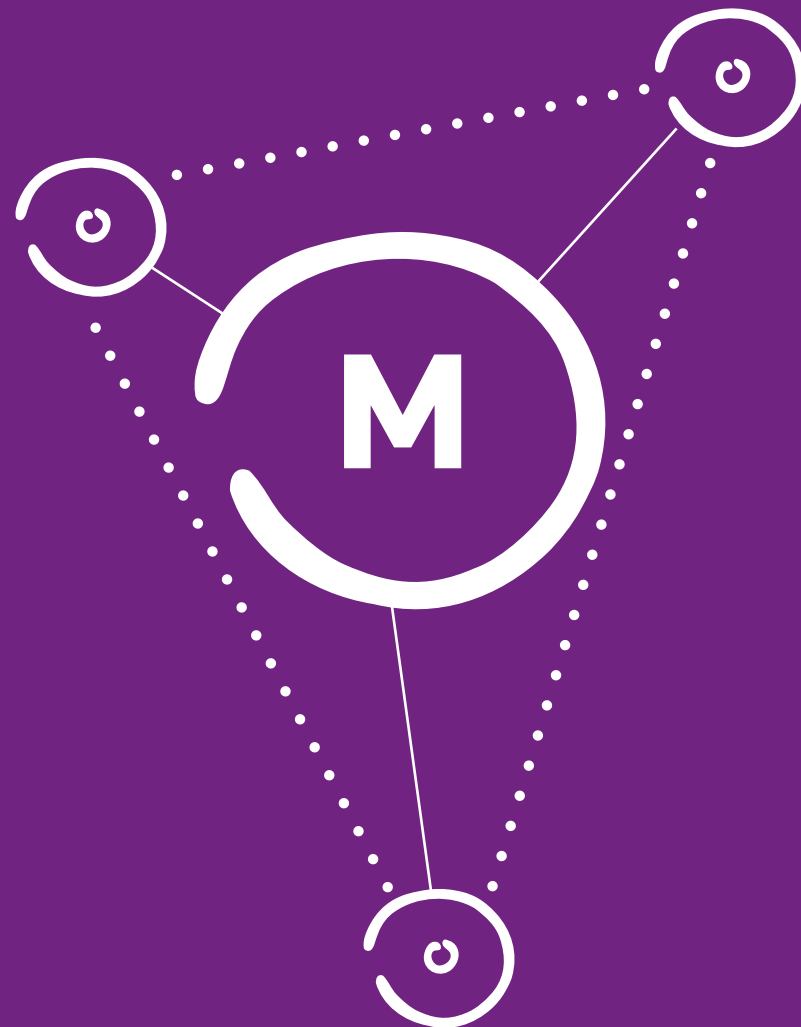
Menu risponde a tutte le richieste necessarie alla corretta amministrazione del back office, controlla l'accesso del personale all'applicazione tramite autorizzazioni e ne verifica l'operato. Il sistema di analisi integrato al programma permette la creazione di statistiche ed indagini su qualsiasi dato presente all'interno di Menu.

Se configurato in modalità multi-locale, Menu offre tutte le funzionalità necessarie a coordinare l'attività di aziende collegate fra loro, come ad esempio: reti in franchising e catene. L'architettura versatile permette a ciascun locale di lavorare in autonomia senza la necessità di un collegamento costante alla sede, destinando lo scambio di dati a momenti specifici designati dal gestore.



SCONTRINO ELETTRONICO

Menu si interfaccia con tutti i principali modelli di registratori fiscali telematici presenti sul mercato, ottemperando così alla nuova normativa che prevede l'invio telematico dei corrispettivi. Offre un supporto completo che permette, oltre alla gestione specifica dei documenti commerciali per i resi e gli annulli, una gestione centralizzata dei registratori telematici, consentendo di monitorare e amministrare facilmente l'invio dei corrispettivi da parte di più punti cassa, verificando lo stato dell'invio di ogni chiusura giornaliera e avvisando in caso di problematiche.



SOLUZIONE BASE



GESTIONE DELLA SALA

Menu permette la gestione di più sale configurabili in maniera autonoma e personalizzabili attraverso una piantina o un'immagine di sfondo. A ciascuna è possibile associare menu e listini specifici. La piantina interattiva fornisce, in maniera immediata e precisa, informazioni sullo stato dei tavoli: liberi, occupati, prenotati, comanda da inviare o già inviata, vicini al conto o conto già emesso. Inoltre, il programma consente di registrare le prenotazioni specificando: cliente, ora, sala, turno, tavolo, coperti e, se necessario, di inserire un preventivo.



GESTIONE DEL SERVIZIO

La presa della comanda, semplice e veloce, risponde a tutte le esigenze del servizio. Gli articoli possono essere organizzati in un numero illimitato di categorie e sottocategorie, si possono associare immagini o colori, al fine di facilitarne l'individuazione in fase di ordinazione. I piatti possono essere venduti a prezzo fisso, a quantità, a peso o qualsiasi altra unità di misura, eseguendo il calcolo automatico del prezzo in base alla quantità venduta. L'ordine può essere inviato ai centri di produzione subito e interamente, oppure il cameriere può indicare l'avanzamento delle varie portate. La stampa può essere personalizzata indicando ad esempio: cameriere, numero di tavolo, orario di invio in produzione, note o eventuali piatti prodotti da altri centri per la stessa comanda.



GESTIONE DEL PUNTO CASSA

Menu permette di emettere il conto in modo rapido e preciso, riducendo al minimo qualsiasi margine d'errore. È possibile gestire il conto unico, ma anche conti separati alla romana o separati manualmente. Da una stessa comanda si possono ottenere più conti, emettere più documenti, anche di tipi diversi, applicare sconti o maggiorazioni ed utilizzare diverse tipologie di pagamento.

I piatti possono essere associati al singolo cliente già al momento della presa dell'ordine: è così possibile richiamare, in fase di conto, l'elenco di quanto ordinato da ciascuno, calcolando immediatamente l'importo da pagare.

È inoltre disponibile la modalità di conto immediato per la gestione del bar: un unico comando invia le uscite, emette il documento, chiude il conto e apre una nuova comanda. Con la versione base è anche possibile generare l'XML per le fatture elettroniche ed il programma è interfacciato con i principali registratori per l'invio telematico dei corrispettivi.



SMARTPHONE E TABLET

Menu consente la gestione di comande e conti tramite postazioni fisse o tramite l'utilizzo di palmari e dispositivi mobile come smartphone e tablet.

Tutte le operazioni effettuabili da programma su comande o conti, attraverso una postazione fissa, possono essere eseguite anche da dispositivo mobile. Il programma è in grado di garantire massime prestazioni su dispositivi dotati di sistemi operativi Android ed Apple.



MONITOR CLIENTI

L'innovativo customer monitor permette al cliente di visualizzare lo stato di avanzamento delle comande ed è utilizzabile per la gestione dell'asporto o per i locali in cui non si effettua il servizio al tavolo.



KITCHEN MONITOR

Kitchen monitor è un'interfaccia per monitor touch-screen che consente a cucina e sala di comunicare e di essere sempre connesse tra di loro. Le comande vengono visualizzate sullo schermo in una stessa videata per scorrerle e consultarle in maniera agevole con semplici gesti. Attraverso il kitchen monitor la cucina può comunicare al personale di servizio in sala i piatti pronti, inviare un messaggio al singolo cameriere o ad altri centri di produzione e richiamare il cameriere in cucina.



GESTIONE DEL CLIENTE

Menu fornisce gli strumenti irrinunciabili per gestire al meglio il rapporto con il cliente e permette di centralizzare i dati e di dividerli con ogni operatore e locale. Nella scheda anagrafica vengono registrate preferenze, listini specifici e sconti che vengono applicati automaticamente in fase di conto. È possibile inviare SMS e mail per informare i clienti delle nuove promozioni, prevedere gli auguri per il compleanno e 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, carte prepagate e buoni sconto.



BACK OFFICE

Alla fine della giornata è possibile eseguire la chiusura e stampare un report riportante il riepilogo dettagliato degli incassi per tipo di documento e tipo di pagamento per ogni sala. Tramite la maschera di elaborazione conti è possibile gestire velocemente tutte le operazioni relative ai conti emessi, come ad esempio la fatturazione e l'incasso dei sospesi, l'emissione di fatture riepilogative, l'emissione di fatture su scontrino e la fatturazione dei buoni pasto. Menu prevede inoltre una funzione di contabilizzazione delle chiusure giornaliere e la possibilità di salvare i dati su file in un formato utile ad una successiva esportazione.



CONTROLLO E ANALISI DATI

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 e ad ogni report può essere associato un formato di stampa specifico. Ogni nuova statistica elaborata può essere salvata e rilanciata sui dati aggiornati, pianificata ed inviata tramite mail.

MODULI AGGIUNTIVI

I moduli aggiuntivi di Menu consentono di aumentare le funzionalità del programma e soddisfare esigenze specifiche di ristoranti, pizzerie, bar, pub, gelaterie e tutte le attività nel settore Food & Beverage.



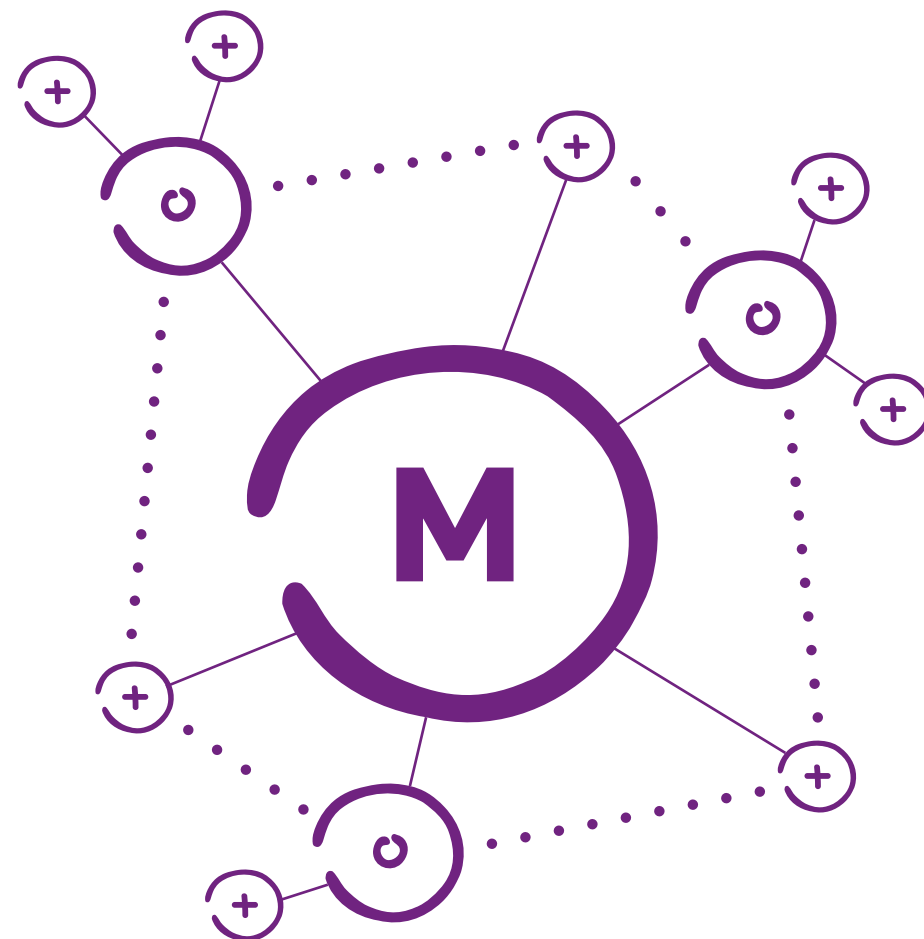
UNA SOLUZIONE INTEGRATA

Menu consente una gestione completa ed evoluta del locale, poiché può essere integrato con altri prodotti dell'offerta Passepartout tra cui Retail per la gestione di negozi, Beauty per i centri benessere, Welcome per l'hotel e Passcom per avanzate esigenze contabili e fiscali. Inoltre, Menu può essere abbinato a Passweb per realizzare un sito web con vendita e-commerce completamente integrata al gestionale.



FATTURAZIONE ELETTRONICA

Oltre alla generazione del file XML già previsto dalla soluzione base, Passepartout offre sia un servizio di semplice invio/ricezione delle Fatture Elettroniche sia un'offerta completa, *all inclusive*, che solleva l'utente da tutte le incombenze e responsabilità. In particolare quest'ultima tipologia di servizio prevede la firma della fattura elettronica, l'invio al Sistema di Interscambio (SDI), la gestione delle notifiche, l'apposizione delle marche temporali ai pacchetti di archiviazione e la conservazione digitale dei documenti per dieci anni, come previsto dalla normativa.



MODULI AGGIUNTIVI



GESTIONE ASPORTO

Menu gestisce diverse tipologie di asporto anche con propri listini e fasce orarie privilegiate, centri di produzione riservati al take-away e promozioni esclusive. Le ordinazioni dei prodotti da asporto possono essere inserite nel software gestionale indicando data ed ora di ritiro, recuperando l'anagrafica di un cliente già esistente o creandone una nuova. L'invio in produzione può essere reso automatico indicando i tempi di realizzazione dei piatti, in questo caso la comanda viene inviata automaticamente in produzione in base all'orario di ritiro indicato.



MAGAZZINO E PRODUZIONE

Le funzionalità di magazzino rendono facili ed accurate tutte le operazioni di carico e scarico della merce. Efficiente ed affidabile, lo scarico di magazzino integrato alla vendita consente di gestire le scorte in maniera automatica. 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 e scadenza della merce. Menu organizza la produzione indicando gli ingredienti che compongono ciascun piatto e le relative quantità. È così possibile calcolare i fabbisogni per la produzione giornaliera, settimanale, mensile oppure per eventi e banchetti. I locali possono inviare degli ordini alla sede centrale per il rifornimento merce e ricevere da questa le bolle e le fatture di carico che aggiornano automaticamente il relativo magazzino e trasferire la merce tra singoli negozi.



CONTABILITA'

In caso di esigenze contabili e fiscali avanzate, Menu dispone di un modulo dedicato alla gestione della contabilità e di tutti gli adempimenti IVA fra cui: Registri, Comunicazione Liquidazioni Periodiche, Comunicazione Dati Fatture, Comunicazione IVA Annuale, F24 e scadenziario.

Menu può essere integrato con Passcom al fine di facilitare e rendere più veloce il flusso di dati fra l'esercizio ristorativo ed il proprio commercialista. Il Professionista è così in grado di ricevere, direttamente sull'applicazione utilizzata per la gestione dello studio, tutte le informazioni necessarie registrate dal ristoratore sul programma gestionale. Grazie a questa integrazione è possibile trasferire i dati contabili dal programma al database di Passcom.



APP MENU POINT - TOTEM E CHIOSCHI

Menu è dotato di una App per chioschi e totem che permette al cliente di consultare il menu in altre lingue, ricercare i piatti in base ad ingredienti o allergeni, visualizzare foto e ricette ed effettuare ordini in autonomia per asporto o consumazione in loco. Dal dispositivo è possibile stampare lo scontrino ed effettuare pagamenti con carta o contanti. L'App consente anche di gestire news e notifiche con eventi, serate, promozioni ed effettuare prenotazioni online dei tavoli.



APP MENU MYSELF - ORDINI ONLINE

Menu è dotato di una App per dispositivi Apple e Android che permette al cliente di ordinare in autonomia direttamente dal proprio smartphone. In fase di ordinazione il cliente potrà scegliere se richiedere la consegna a domicilio o se preferire l'asporto ritirando personalmente il pasto, specificare l'orario di consegna o ritiro e pagare direttamente online con carta di credito in maniera sicura. All'interno dell'App è anche possibile gestire news e notifiche con eventi, serate, promozioni ed effettuare prenotazioni online dei tavoli. Oltre all'App standard si può richiedere una App personalizzata con loghi, colori ed immagini del proprio locale.



SITO WEB

L'integrazione tra Menu e Passweb permette di realizzare e gestire un sito web estremamente semplice da utilizzare e aggiornare. Per la realizzazione del sito sono disponibili numerose proposte di template grafico standard oppure si può richiedere una totale personalizzazione del layout.

Menu permette anche la vendita online di prodotti dal sito web di agriturismi, ristoranti e di tutte le attività che necessitano di questo servizio, con pagamento online sui principali circuiti bancari. Il sistema è completamente integrato con il gestionale per cui i prodotti venduti vengono caricati sul sito direttamente dal software e la disponibilità degli articoli è aggiornata in tempo reale.



ANCHE IN HOTEL

Le esigenze di chi necessita della gestione integrata di servizi alberghieri e ristorativi sono soddisfatte dalla possibilità di interfacciare Menu con Welcome, il software gestionale per strutture ricettive. Le anagrafiche dei clienti e degli articoli possono essere condivise fra i due programmi e le consumazioni effettuate al bar o al ristorante vengono addebitate direttamente sul conto della camera tramite un'interfaccia grafica in cui vengono presentate unicamente le camere occupate in hotel e le anagrafiche degli occupanti.



BUSINESS INTELLIGENCE

Oltre alla reportistica standard prevista dalla versione base, il software permette di trasmettere i dati di ogni singolo locale ad una installazione centralizzata di analisi dati, al fine di elaborare statistiche e dati multidimensionali. Attraverso questo strumento, potente nell'elaborazione e semplice nell'utilizzo, è possibile monitorare l'andamento delle vendite e la redditività, effettuando indagini sull'intera rete, sul singolo locale oppure su gruppi di locali aggregati.



PORTALI ORDINI E PRENOTAZIONI

Menu è interfacciato con le più diffuse piattaforme per la gestione degli ordini con consegna a domicilio. Una volta accettati, gli ordini ricevuti dalle piattaforme online vengono riportati all'interno del gestionale per essere lavorati come una normale comanda diretta.