



**SOFTWARE GESTIONALE  
PER LA RISTORAZIONE**



## LA SOLUZIONE

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, 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.

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. E' così possibile configurare e avere sempre disponibili tutte le indagini e i report più utili nell'ambito del Food & Beverage.

Efficiente ed affidabile, lo scarico di magazzino integrato alla vendita consente di gestire le scorte in maniera automatica in base ai minimi indicati, al venduto e a quanto prodotto nella giornata. Anche la produzione dei piatti viene gestita in modo agevole con il calcolo dei fabbisogni per la produzione giornaliera, settimanale o mensile oppure per eventi e banchetti.

## FUNZIONALITA'

### LA SALA E L'ASPORTO

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 un proprio menu e listini specifici. La piantina interattiva fornisce, in maniera immediata e precisa, informazioni sullo stato dei tavoli: liberi o occupati, comanda da inviare o già inviata, vicini al conto o conto già emesso. Le prenotazioni vengono visualizzate sul tavolo indicando ora di arrivo e cliente.

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.

### IL 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 e associati ad 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. Menu è in grado di garantire massime prestazioni su dispositivi mobile con sistemi operativi Android ed Apple, tablet e smartphone. Tutte le operazioni effettuabili da postazione fissa possono essere eseguite anche tramite palmare professionale per la ristorazione.

## 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 sulle 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.



### IL PUNTO CASSA

Menu permette di emettere il conto in modo rapido e preciso, riducendo al minimo qualsiasi margine d'errore. E' 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. E' 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.

### IL CLIENTE

Menu fornisce gli strumenti irrinunciabili per gestire al meglio il rapporto con il cliente. Nella scheda anagrafica vengono registrate preferenze, listini specifici e sconti che vengono applicati automaticamente in fase di conto. E' possibile inviare SMS e mail per 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, carte prepagate e buoni sconto.

## BACK OFFICE

Per ciascun utente Menu apre un parziale di cassa dove vengono registrati tutti gli incassi effettuati dal ristorante, dettagliati per sala e suddivisi tra pagamenti in cassa e pagamenti non in cassa. Alla fine della giornata è possibile eseguire la chiusura di cassa dettagliata, leggendo e chiudendo le stampanti fiscali collegate al programma e stampando un report riportante il riepilogo degli incassi per tipo di documento e tipo di pagamento.

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.

## MAGAZZINO E PRODUZIONE

Le funzionalità di magazzino 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.



## MENU SMART

### SITO WEB

L'integrazione tra Menu e Passweb permette di realizzare e gestire un sito web caratterizzato da facilità di aggiornamento di contenuti e listini, dalla possibilità di inserire menu e prodotti, di aggiornare costantemente le immagini nella galleria fotografica.

Il programma è stato pensato e realizzato avendo come obiettivi prioritari la semplicità di utilizzo, l'interattività e l'intuitività del sistema di gestione. Passweb è sviluppato in modo tale che chi lo utilizza abbia sempre la percezione immediata di come sarà la pagina web, anche durante le fasi di aggiornamento dei contenuti.

### RISTORANTE ONLINE

Grazie all'integrazione con Passweb è disponibile un sistema di prenotazione online veloce ed affidabile: dal sito del locale il cliente può effettuare la prenotazione anche selezionando la sala ed il tavolo desiderato e le richieste di prenotazione arrivano direttamente all'interno del gestionale in attesa di essere confermate.

Menu permette anche la vendita online di prodotti dal sito web di agriturismi, ristoranti gourmet e di tutte le strutture che necessitano di questo servizio. 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. Da un unico punto centralizzato è possibile gestire tutte le informazioni da visualizzare sul sito web, ricevere ordini in tempo reale, permettere ai clienti di controllare, in ogni momento, la reale disponibilità degli articoli. È previsto il pagamento online sui principali circuiti bancari.

### KITCHEN MONITOR

Kitchen monitor è una interfaccia per monitor interattivi touch-screen che consente alla cucina e alla sala di comunicare in tempo reale e di essere sempre connesse tra di loro. Le comande vengono visualizzate sullo schermo del centro di produzione in una stessa videata, con possibilità di scorrerle e consultarle in maniera agevole con semplici gesti.

Il centro di produzione ha sempre così a vista la situazione totale degli ordini riducendo il margine di errore e spiacevoli ritardi.

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, richiamare il cameriere in cucina.



### APP E TOTEM

Menu è dotato di una App per dispositivi Apple e Android che permette al cliente di ordinare in autonomia direttamente dal proprio smartphone o da un dispositivo messo a disposizione dal locale. Dalla App il cliente può consultare il menu in altre lingue, ricercare i piatti in base ad ingredienti ed allergeni, visualizzarne foto ed eventualmente la ricetta. Dal dispositivo è anche possibile chiamare il cameriere e richiedere il conto.

Le stesse funzionalità per l'ordine in autonomia sono disponibili da chioschi e totem da cui è possibile anche il pagamento del conto tramite contanti o bancomat e la stampa dello scontrino.

### 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.

## 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 gli articoli possono essere condivisi fra i due programmi, le consumazioni effettuate al bar o al ristorante vengono addebitate direttamente in camera scegliendo il conto cui attribuirle tramite un'interfaccia grafica in cui vengono presentate unicamente le camere occupate in hotel e le anagrafiche degli occupanti.

E' poi possibile stampare documenti proforma da consegnare al cliente come promemoria dell'addebito.

## CONTABILITA'

In caso di esigenze contabili e fiscali avanzate, Menu può essere interfacciato con Mexal, il gestionale per imprese potente e completo, leader nell'assolvimento degli obblighi e degli adempimenti di carattere amministrativo, contabile e fiscale. In questi casi è possibile condividere tra i due programmi le stesse anagrafiche articolo, listini, clienti, fornitori e i documenti di magazzino desiderati.

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.







**FACCIAMO 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 Luglio 2018



[www.passepartout.net](http://www.passepartout.net)