



# MENU

Il software gestionale  
per la **ristorazione**



**Menu è la soluzione gestionale Passepartout dedicata al mondo della ristorazione. Un software studiato per rispondere con completezza alle 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 permette di gestire il servizio con velocità e precisione, tenere sotto controllo le scorte e il magazzino, fidelizzare i clienti, analizzare costantemente l'andamento dell'attività.

L'interfaccia grafica, semplice e intuitiva, garantisce un notevole risparmio di tempo che si traduce in un miglioramento del servizio offerto con una conseguente maggiore soddisfazione del cliente. La gestione della comanda, veloce e completa, risponde a tutte le esigenze della ristorazione: menu degustazione, varianti, ordine delle uscite e invio delle comande ai centri di produzione.

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



## A chi si rivolge

- Ristoranti
- Catene
- Pizzerie
- Bar
- Gelaterie
- Mense

## Vantaggi

- ✓ **Affidabile** al 100%
- ✓ Utilizzabile da **tablet** e **smartphone**
- ✓ **Velocizza** la gestione del **servizio** e del **conto**
- ✓ Tiene **sotto controllo** magazzino e scorte
- ✓ Aiuta la **fidelizzazione** del cliente
- ✓ Completo di **analisi** dati e **grafici** online





**Soluzione base**

Menu gestisce in maniera completa il servizio: dalla prenotazione alla presa della comanda, dalla comunicazione con la cucina e il bar alla chiusura del conto.

Le funzionalità di back office rispondono a tutte le necessità di una corretta amministrazione. Il controllo accessi permette l'utilizzo dell'applicazione da parte del personale tramite autorizzazioni e di consultarne l'operato. Il sistema di analisi integrato consente la creazione di statistiche e indagini su qualsiasi dato presente all'interno di Menu.



## Gestione multi locale in cloud

La configurazione multi locale garantisce tutte le funzionalità necessarie a coordinare l'attività di aziende collegate fra loro, come ad esempio reti di locali in franchising e catene.

L'architettura versatile permette a ciascuna installazione di lavorare in autonomia senza la necessità di un collegamento costante alla sede, destinando lo scambio di dati a momenti specifici designati dal gestore.



## Cloud e certificazioni Passepartout

**Le soluzioni gestionali Passepartout si avvalgono di un'infrastruttura cloud altamente performante a elevati standard di sicurezza.**

Grazie all'architettura diffusa e all'attenta scelta dei fornitori, il cloud Passepartout rappresenta una garanzia in termini di backup e tempi di ripristino dell'attività. I nostri software si basano su protocolli di comunicazione proprietari efficienti e sicuri.

Passepartout eroga i propri servizi tramite i primari fornitori di servizi Cloud situati nello Spazio Economico Europeo e la server farm di proprietà.

### Sicurezza

Passepartout ha conseguito e mantiene attive le seguenti certificazioni e conformità a standard internazionali: certificazione ISO 9001:2015 (progettazione e sviluppo di software gestionale, servizi di assistenza e formazione), certificazione ISO IEC 27001:2022 (progettazione, sviluppo ed erogazione di servizi, in modalità SaaS, per la gestione di fatture ed altri documenti elettronici e per la conservazione digitale), conformità allo standard PCI DSS (memorizzazione e trasmissione dei dati delle carte di pagamento tramite Smart Booking Manager del software Welcome), certificazione OSSTMM 3.0 Security Test Audit Report (Passhub).

Mediante l'ausilio di strumenti di controllo automatizzati, lo stato dei servizi cloud viene monitorato costantemente 24 ore al giorno per tutto l'anno. Per la protezione dei servizi cloud, siti web e servizi applicativi, e per la mitigazione degli attacchi DDoS Passepartout si avvale dei più evoluti strumenti di protezione come AntiDDoS, Web Application Firewall e crittografia end-to-end.



## Gestione del servizio

La presa della comanda permette di gestire, in maniera semplice e veloce, tutte le esigenze del servizio.

Gli articoli del menu possono essere organizzati in un numero illimitato di categorie e sottocategorie associando loro immagini o colori per individuarli facilmente in fase di ordinazione. È possibile vendere i piatti a prezzo fisso, a quantità, a peso o tramite qualsiasi unità di misura: l'importo viene calcolato in automatico in base al venduto.

L'ordine può essere inviato ai centri di produzione subito e interamente oppure il cameriere può indicare l'avanzamento delle portate. La stampa può essere personalizzata indicando ad esempio il cameriere, il numero di tavolo, l'orario di invio in produzione, note ed eventuali piatti prodotti da altri centri per la stessa comanda.



## Gestione del punto cassa

L'emissione del conto è rapida e precisa e riduce al minimo qualsiasi margine d'errore. È possibile gestire il conto unico ma anche conti separati alla romana o 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 alla presa dell'ordine: si può così richiamare, in fase di conto, l'elenco di quanto ordinato da ciascuno, calcolando immediatamente l'importo da pagare.

Menu è interfacciato con i principali registratori per l'invio telematico dei corrispettivi e, con la versione base del programma, è già possibile generare l'XML per le fatture elettroniche.



## Gestione della sala

Le sale che compongono il locale sono configurabili in maniera autonoma e personalizzabili attraverso una piantina o un'immagine di sfondo. A ciascuna è possibile associare menu e listini differenti.

La piantina interattiva fornisce, in maniera immediata e precisa, informazioni sullo stato dei tavoli: liberi, occupati, prenotati, con comanda da inviare o già inviata, vicini al conto o con conto già emesso.

Menu consente inoltre di registrare le prenotazioni specificando tutti i dettagli.



## Gestione del cliente

Gli strumenti dedicati alla gestione del cliente garantiscono i migliori risultati in termini di fidelizzazione e permettono di centralizzare i dati e condividerli con ciascun operatore e ogni locale.

Nella scheda anagrafica vengono registrate preferenze, listini dedicati e sconti applicati automaticamente in fase di conto. È possibile inviare SMS e email per informare i clienti di nuove promozioni, impostare gli auguri per il compleanno e creare gruppi di utenti ai quali inviare messaggi legati alle iniziative marketing.

Inoltre è possibile gestire un numero illimitato di promozioni di molteplici tipologie: carte ad accumulo punti, prepagate a valore o legate ad articoli specifici, sconto in base al quantitativo acquistato.



## 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

Il monitor cucina 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.



## Back office

Le complete funzionalità di back office permettono, a fine giornata, di eseguire velocemente la chiusura e stampare 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 facilmente tutte le operazioni relative ai conti emessi come ad esempio fatturazione e incasso dei sospesi, fatture riepilogative, emissione di fatture su scontrino e fatturazione di buoni pasto.

Menu prevede anche una funzione di contabilizzazione delle chiusure giornaliere e la possibilità di salvare i dati su file in un formato utile a una successiva esportazione.



## Assistente Ai

Direttamente all'interno del gestionale, è disponibile l'assistente virtuale che risponde in pochi secondi a dubbi e domande degli utenti, offrendo spiegazioni chiare basate sulla manualistica ufficiale Passepartout.



## Smartphone e tablet

La gestione di comande e conti può essere effettuata da postazioni fisse, tramite l'utilizzo di palmari e con dispositivi mobile come smartphone e tablet.

Tutte le operazioni effettuabili su comande o conti attraverso una postazione standard, come ad esempio un PC touch screen, possono essere eseguite anche da dispositivo mobile.

Menu garantisce massime prestazioni sia su dispositivi Android sia su dispositivi Apple.



## Controllo e analisi dati

L'accesso al gestionale è consentito solo previa autenticazione, la comanda ed il conto vengono così associati automaticamente al cameriere che li effettua. Impostare i permessi è facile così come decidere cosa può o non può fare ogni collaboratore. Tutte le operazioni effettuate sul programma vengono registrate con data, ora e nome di chi le ha eseguite, così da identificare le responsabilità, riconoscere margini sui tavoli serviti e raccogliere dati per effettuare statistiche.

Menu consente la creazione di analisi e indagini su qualsiasi dato presente nel programma e a ogni report può essere associato un formato di stampa specifico. Ogni nuova statistica elaborata può essere salvata e rilanciata sui dati aggiornati, pianificata e inviata tramite email.

The background of the slide is a grid of light gray hexagons. Several hexagons are highlighted in purple and blue. The text "Moduli aggiuntivi" is centered in a bold, dark purple font.

# Moduli aggiuntivi



I moduli aggiuntivi di Menu ampliano le funzionalità del programma per soddisfare le esigenze specifiche avanzate delle singole attività.

Il software per la ristorazione di Passepartout include una suite di strumenti per gestire le operazioni in mobilità come le prenotazioni online da App o tramite sito web per tavoli e cibi da asporto o con consegna a domicilio.

Menu offre tutti gli strumenti necessari per migliorare la gestione del servizio, misurare le performance dell'attività e fidelizzare i clienti con soluzioni digitali innovative.



## Una soluzione integrata

Menu consente una gestione completa ed evoluta del locale e può essere integrato con altri prodotti dell'offerta Passepartout tra cui Retail per la gestione di negozi, Beauty per i centri benessere, Welcome per le strutture ricettive e Passcom per avanzate esigenze contabili e fiscali.

Inoltre, grazie all'interfacciamento con Passweb, è possibile realizzare un sito web con vendita ecommerce completamente integrata al gestionale.



## Fatturazione elettronica

Passepartout offre, per la gestione della fattura elettronica, diverse soluzioni adatte alle esigenze dei singoli utenti.

La soluzione base comprende già la generazione del file XML a cui può essere aggiunto sia un servizio di semplice invio/ricezione delle fatture elettroniche sia un'offerta all inclusive che solleva l'utente da ogni incombenza e responsabilità. Questa 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.



## Gestione asporto

È possibile gestire diverse tipologie di asporto anche con listini dedicati e fasce orarie privilegiate, centri di produzione riservati e promozioni esclusive. Indicando i tempi di realizzazione dei piatti, l'invio in produzione delle comande per l'asporto può essere reso automatico in base all'orario di ritiro. Il sistema è in grado di calcolare la capacità produttiva del locale in base alle tempistiche previste per le singole pietanze.

Per la gestione dell'operatività di rider e fattorini è disponibile l'integrazione con il portale PassDelivery: un unico strumento che semplifica il lavoro di coordinamento del locale e permette ai rider di organizzare al meglio le proprie tratte.



## Magazzino e produzione

Le funzionalità di magazzino, efficienti e affidabili, rendono facili e accurate tutte le operazioni di carico e scarico della merce.

Lo scarico 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. I locali possono inviare degli ordini alla sede centrale per il rifornimento, ricevendo da questa bolle e fatture di carico che aggiornano automaticamente il relativo magazzino, e trasferire la merce tra singoli locali.

Menu organizza anche la produzione. Indicando gli ingredienti che compongono ciascun piatto e le relative quantità è possibile calcolare i fabbisogni per la produzione giornaliera, settimanale, mensile oppure per eventi e banchetti.



## Arricchimento anagrafiche

L'integrazione con Cribis, tramite l'inserimento della sola partita Iva, permette di completare le anagrafiche clienti e fornitori compilando in maniera automatica i dati relativi a ragione sociale, indirizzo completo, PEC e recapiti email e telefono.



## Menu MySelf - ordini online

L'App multilingua per dispositivi Apple e Android permette al cliente di ordinare in autonomia direttamente dal proprio smartphone.

In fase di ordinazione il cliente può scegliere se richiedere la consegna a domicilio o l'asporto ritirando direttamente quanto ordinato, specificare l'orario desiderato 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 e promozioni. Oltre alla versione standard si può richiedere una App personalizzata con loghi, colori e immagini del proprio locale.



## Menu App

È la soluzione pensata per la gestione delle prenotazioni e della lista d'attesa. Ha un sistema di riconoscimento delle chiamate per identificare i clienti ed un sistema di gestione delle notifiche per comunicare con gli ospiti.

Al suo interno è anche presente un modulo CRM che consente ai clienti di accedere ad una piattaforma web per effettuare la prenotazione online dei tavoli. Permette inoltre di gestire le relazioni con i clienti e migliorare la qualità del servizio offerto. Infine, le numerose interfacce con vari portali di Marketing Automation consentono di effettuare campagne pubblicitarie e DEM per fidelizzare la clientela.



## Contabilità

Per esigenze contabili e fiscali avanzate è disponibile 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 scadenario. Menu può essere integrato con Passcom al fine di facilitare e rendere più veloce il flusso di dati fra l'esercizio ristorativo e il proprio commercialista. Il professionista può così ricevere, direttamente nell'applicazione utilizzata per la gestione dello studio, tutte le informazioni necessarie al suo lavoro registrate sul programma gestionale del locale. Grazie a questa integrazione è infatti possibile trasferire i dati contabili dal programma al database di Passcom.



## Menu Point per totem, chioschi e tavoli

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 a 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 può anche essere utilizzata su tablet messi a disposizione dal locale sui singoli tavoli. L'App consente anche di gestire news e notifiche con eventi, serate e promozioni.



## Sicurezza dati

Questo modulo permette di attivare un servizio di backup periodico che consente di recuperare tutti i dati in caso di eventuali problemi sul dispositivo originale in cui sono stati salvati. È possibile registrare una copia di sicurezza in cloud per avere i propri dati sempre disponibili.



## Business intelligence

PassBI è una piattaforma Cloud-native, integrata direttamente nei gestionali Passepartout, progettata per l'analisi avanzata dei dati e caratterizzata da un'estrema velocità di elaborazione. Consente di aggregare e storicizzare dati provenienti da più aziende o installazioni differenti all'interno di un unico ambiente centralizzato. La soluzione mette a disposizione un set di dashboard grafiche interattive e navigabili pronte all'uso, offre la possibilità di sviluppare analisi e viste su misura in base alle esigenze specifiche di ogni cliente e report pianificabili con esportazione in PDF o Excel.



## Portali ordini e prenotazioni

Con Menu puoi gestire facilmente gli ordini online provenienti dalle principali piattaforme di consegna a domicilio.

Una volta accettati, gli ordini vengono automaticamente importati nel gestionale e inviati in lavorazione.



## Intelligenza Artificiale

Gli algoritmi di intelligenza artificiale sono integrati in diverse funzionalità del gestionale. Con l'Ai, è possibile tradurre articoli, categorie e menu in più lingue in maniera semplice e veloce. La funzione permette di ottenere descrizioni accurate e coerenti, così da presentare piatti e informazioni a una clientela internazionale. La funzione di previsione IA invece, consente di analizzare automaticamente l'andamento di prenotazioni e vendite per prendere decisioni più informate, ottimizzare il food cost e ridurre gli sprechi.



## Anche in hotel

L'interfacciamento con Welcome, il software gestionale per strutture ricettive di Passepartout, risponde a tutte le esigenze degli hotel con servizi ristorativi.

Le consumazioni effettuate al bar o al ristorante, vengono addebitate direttamente sul conto della camera, tramite un'interfaccia grafica in cui vengono presentati unicamente le camere occupate in hotel e le anagrafiche degli ospiti.



## Sito web

L'integrazione con Passweb, il CMS di Passepartout, permette di realizzare un sito web estremamente semplice da utilizzare e aggiornare.

Per la creazione del sito sono disponibili numerosi template grafici standard fra cui scegliere oppure è possibile optare per una completa personalizzazione del layout.

Menu permette anche la vendita di prodotti sul proprio sito web con pagamento online tramite i principali circuiti bancari. Il sistema è completamente integrato con il gestionale per cui gli articoli venduti vengono caricati sul sito direttamente dal software con aggiornamento della disponibilità in tempo reale.



**Passepartout, leader nel software gestionale per PMI e Commercialisti e per i settori Ho.Re.Ca e Retail, è da sempre sinonimo di stabilità e completezza come testimoniano la soddisfazione e il consenso di cui gode presso i propri utenti.**

La particolare attenzione prestata alla ricerca e sviluppo ha permesso la realizzazione di soluzioni affidabili e innovative con funzionalità complete e strumenti di personalizzazione integrati per soddisfare ogni tipo di esigenza. Un continuo trend di crescita consente un investimento costante su persone, infrastrutture e strumenti di lavoro. Infine una rete consolidata e capillare di distributori presidia il territorio offrendo un alto livello di qualità nei servizi.



**Scopri di più su  
[passepartout.net](http://passepartout.net)**