

Quick è a soluzione ideale, più moderna e completa che permette la gestione informatizzata di pizzerie, ristoranti, bar, gelaterie e pub. Non un semplice programma, ma uno strumento in grado di ottimizzare l'intero ciclo produttivo all'interno del locale, migliorando al tempo stesso l'efficienza e la qualità del servizio fornito ai clienti. Questo software, studiato e creato per risolvere i problemi legati alla gestione delle comande e del punto cassa, permette di ridurre i tempi di attesa di ogni locale e rende più facile ed efficiente ogni servizio, eliminando dimenticanze ed imprecisioni e garantendo un controllo effettivo in tempo reale su tutte le attività.

Quick è versatile: pizzerie, rosticcerie e gelaterie non avranno alcuna difficoltà nella gestione delle consegne al domicilio del cliente o il ritiro diretto da parte del cliente stesso. Il modulo permette di registrare le ordinazioni utilizzando un planning grafico che rende visibile sia il carico di lavoro del forno o della cucina sia l'impegno delle eventuali risorse impegnate nelle consegne a domicilio. Alle ordinazioni può essere associata la stampa della comanda che può essere schedulata automaticamente con un certo numero di minuti di anticipo rispetto all'orario di produzione.

Quick è il software che garantisce la gestione completa dell'attività automatizzando in modo semplice e veloce ogni operazione mediante l'uso di PC, Touch Screen, palmari e stampanti fiscali.



Via Domenico Millelire 9 09127 Cagliari

Tel.: 070.67.05.93 Fax: 070.67.05.93

e-mail: info@mediacentercube.it



SOFTWARE

PER PIZZERIE DA ASPORTO E RISTORANTI



vww.mediacentercube.it





Quick è la piattaforma hardware/ software dedicata a ristoranti e pizzerie, creata per la gestione dei tavoli e delle consegne a domicilio o il ritiro diretto da parte del cliente. L'utilizzo di Quick rende più facile la vita anche agli operatori meno tecnologici e consente una semplificazione delle operazioni e un controllo degli incassi.

GESTIONE COMANDE

Inserimento, modifica e cancellazione delle ordinazioni associate ai vari tavoli del locale tramite pietanze memorizzate nell'archivio o descrizione libera.

GESTIONE PIETANZE, TIPOLOGIE E VARIAZIONI Possibilità di memorizzare tutte le pietanze che compongono il menu associando il relativo prezzo e specificando il reparto di appartenenza. La classificazione in tipologie permette un raggruppamento logico e una ricerca più veloce delle pietanze. Possibilità di associare infinite variazioni ad ogni pietanza permettendo una gestione differenziata del prezzo per aggiunte e riduzioni.

GESTIONE LOCALE

Accesso rapido ai tavoli consentito dalla visualizzazione grafica dei tavoli e dall'associazione di prenotazioni. La gestione semplice ed intuitiva di gestione o spostamento di tavoli, permette di creare liberamente la propria configurazione.

PRENOTAZIONI

Prenotazioni separate con possibilità di gestire i tavoli prenotati.

GESTIONE PER CENTRI DI PRODUZIONE

Gestione automatica dell'avvio delle stampe delle comande al centro di produzione / cucina tramite regole di stampa personalizzabili.

GESTIONE CONTI

Stampa di scontrini fiscali, fatture o preconti

STATISTICHE

Statistiche e report con riepiloghi differenziati per tipologia, movimento, ecc.

GESTIONE COMANDE PALMARE

Per ottimizzare ulteriormente l'acquisizione delle comande vengono utilizzati dei palmari che permettono l'inserimento delle ordinazioni, e la comunicazione in tempo reale con la cassa o con la cucina.

