

RISTO RETAIL: LA CONCEZIONE EVOLUTA DELLA RISTORAZIONE

CARATTERISTICHE CHE RENDONO IL SISTEMA UNICO:

Gestione grafica della sala di aspetto gradevole e funzionale
Presca comanda su smartphone e tablet con software intuitivo
Monitor in cucina per un'automazione completa



RISTO RETAIL è la soluzione sempre attuale per l'automazione informatica dei locali di ristorazione. Unisce grande esperienza sull'utilizzo della comanda elettronica ad un uso pratico e funzionale della tecnologia disponibile. Un prodotto di altissima qualità, frutto delle più recenti tecniche di sviluppo software, offerto ad un costo accessibile grazie soprattutto alla sua struttura scalabile.

TOUCH
SCREEN

RISTO - RETAIL



1



2



3



4



SERVER

È il cuore di RISTO RETAIL e permette di avere un quadro completo di tutte le sale e controllare la gestione del locale. Dalla postazione centrale si ha la situazione tavoli tramite una gradevole rappresentazione grafica che riproduce fedelmente l'intera sala vista dall'alto. Oltre a svolgere a pieno le funzioni del palmare, si potranno generare immediatamente preconti, ricevute, fatture con pagamenti divisi e scontistica personalizzata.

PALMARI MOBILE

I dispositivi mobile sono gestiti dal personale addetto alla sala che in questo modo può rimanere maggiormente tra i tavoli, a disposizione dei clienti, senza doversi recare continuamente in cucina. L'app RISTO RETAIL, facile ed immediata da utilizzare permette al cameriere di agire su ogni pietanza ordinata, cambiandone ingredienti o aggiungendo messaggi liberi per la cucina, riportando esattamente e chiaramente in formato elettronico la comanda completa fatta dal cliente. Compatibile con la maggior parte dei dispositivi mobile ANDROID.

KITCHEN DISPLAY E STAMPANTI COMANDE

La peculiarità del sistema RISTO RETAIL è la possibilità di operare nelle postazioni di produzione guardando su monitor o tablet le ordinazioni fatte in sala tutte in ordine di priorità di acquisizione avere indicazione del tempo di attesa del cliente al tavolo e informazione in tempo reale anche del numero totale dei piatti dello stesso tipo per dar modo al cuoco di orientarsi meglio nella preparazione dei piatti e velocizzare ancor più il servizio. In alternativa è comunque possibile installare comuni stampanti termiche conservando la classica comanda cartacea. I modelli di stampa, la disposizione delle informazioni e la dimensione dei caratteri sono totalmente personalizzabili per singola postazione di lavoro.

Possibilità di avere l'incrocio delle pietanze di più postazioni di produzione e sincronizzare così l'uscita dei piatti.

CARATTERISTICHE PRINCIPALI:

- Fatturazione elettronica;
- Sale, tavoli, postazioni di produzione camerieri;
- Gestione grafica multi sala;
- Gestione postazioni di produzione;
- Gestione camerieri, attivi o in rubrica;
- Gestione ingredienti;
- Gestione piatti e pietanze;
- Gestione gruppi ingredienti;
- Gestione formati pietanza;
- Gestione bevande;
- Gestione messaggi extra;
- Gestione mix;
- Gestione listini;
- Gestione costo;
- Gestione menù ristorante e menù del giorno;
- Gestione menù a prezzo fisso;
- Combo menù e turistici.
- Gestione asporto, consegna a domicilio;

- Gestione delivery;
- Riconoscimento automatico del chiamante;
- Gestione del preconto, ricevuta fiscale e fattura;
- Possibilità di non mostrare il dettaglio sulla ricevuta;
- Gestione conto diviso;
- Possibilità di stampare più ricevute o fatture;
- Possibilità di gestione di una fattura differita;
- Statistiche food and beverage;
- Statistiche del venduto in realtime;
- Statistiche per numero tavoli serviti;
- Statistiche degli ingredienti consumati in generale.