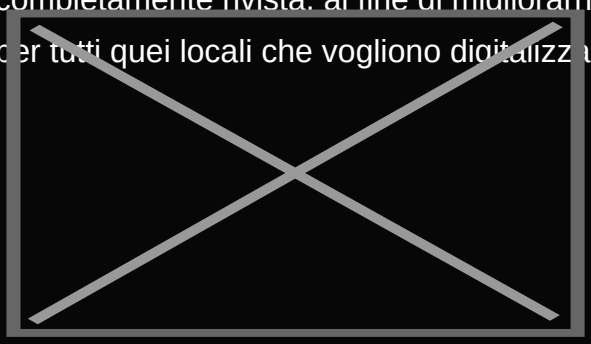
Software gestionali: tutte le novità di Passepartout per l'Horeca

passepartout-6f911c6f

In uno scenario della ristorazione italiana completamente mutato a seguito della pandemia, dove la digitalizzazione del locale è all'ordine del giorno, la domanda di applicativi per la gestione del take-away e del food delivery si fa sempre più esigente. I ristoratori, cioè, chiedono alle software house, soluzioni gestionali personalizzabili e indipendenti dagli affermati e costosi circuiti delle multinazionali del food delivery.

A sottolineare tutti i vantaggi che l'adozione di un software gestionale comporta, a livello di analisi e controllo dell'attività, è **Passepartout** che in occasione della recente edizione di **Sigep** ha portato in fiera la nuova versione dell'app per il self ordering: **Menu MySelf**. Ora con una veste grafica completamente rivista, al fine di migliorarne l'usabilità e velocizzarne l'utilizzo, l'applicazione è pensata per tutti quei locali che vogliono digitalizzare le prenotazioni e mettere a disposizione d



ei propri clienti un potente e completo strumento per il food delivery. Tutto questo in maniera perfettamente integrata con il software centrale che controlla continuamente ogni aspetto dell'attività, dalla cassa alla cucina, fino alle scorte e al rapporto con la clientela. In questo modo, ogni ristorante può decidere se mettere a disposizione dei clienti una propria versione personalizzata dell'app o se utilizzare la versione community, che raccoglie tutti i ristoranti che adottano l'applicativo.

Insieme a Myself si è rifatta il look anche l'interfaccia per totem e chioschi digitali **Menu Point**, utile per tutte quelle attività che vogliono automatizzare ordini e pagamenti, evitando agli operatori di dover maneggiare denaro contante.

Alle due soluzioni per il self-ordering, si aggiunge la **nuova piattaforma cloud di data analytics a bordo di Menu**. Utilizzando un semplice browser è ora possibile analizzare e organizzare in comodi grafici e dashboard, i dati raccolti dal gestionale. Una novità che tenta di avvicinare all'analisi dati, anche i meno avvezzi al controllo statistico della propria attività. Grazie ai report precostituiti e alla rapidità di configurazione dello strumento, iniziare a fare analisi è facile e alla portata di tutti.

Ma, più in generale, quali sono le **funzioni di un software gestionale per ristoranti**, a cui è impossibile rinunciare nel 2022?

- **Comande e servizio**: il software gestionale è prima di tutto un alleato nell'organizzazione del servizio. Digitalizzando le sale è possibile conoscere lo stato dei tavoli in tempo reale. La presa della comanda da smartphone, permette di comunicare in tempo reale con la cucina.
- **Conto e punto cassa**: dal servizio in sala si arriva dritti alla cassa, dove spesso il lavoro è reso complicato dall'afflusso contemporaneo di clienti, in gruppo o comitiva. Grazie a un software gestionale è possibile ricavare immediatamente il conto del tavolo e suddividerlo in ogni modo possibile, accettando pagamenti elettronici, anche tramite app.
- **Controllo e analisi dati**: un tema che spaventa spesso i ristoratori, poco avvezzi a questo tipo di attività. Con un **gestionale come Menu di Passepartout**, l'analisi dati è alla portata di tutti. Grazie a una piattaforma online è possibile analizzare i principali dati raccolti dal gestionale nel locale, fino a poter intervenire sulla personalizzazione delle dashboard e dei grafici esistenti.
- **Prenotazioni Online**: Menu di Passepartout è anche dotato di un'app mobile che permette al cliente di ordinare in autonomia dal proprio smartphone. In fase di prenotazione il cliente può scegliere se richiedere la consegna a domicilio o l'asporto, specificare l'orario di consegna o ritiro e pagare direttamente online con carta di credito.

- **Prenotazioni nel locale**: un gestionale per ristoranti dispone di più soluzioni per la gestione della prenotazione autonoma nel locale. Tramite app ma anche tramite totem multimediale, grazie a un’interfaccia dedicata a tali dispositivi, molto in uso nell’ambito delle catene del fast food.
- **Monitor multimediali**: per i ristoratori ancora più esigenti, un software gestionale per ristoranti permette anche di utilizzare monitor multimediali in sale e in cucina. I monitor vengono utilizzati per informare i clienti sullo stato degli ordini e per comunicare con la cucina: mostrando gli ordini ma anche permettendo agli addetti alla preparazione dei piatti di organizzare le comande in base al tempo di preparazione o alle personalizzazioni richieste dal cliente.
- **Food delivery**: un gestionale per ristoranti moderno è in grado non solo di offrire soluzioni native per la gestione del proprio team di fattorini ma anche, di collegarsi alle richieste che pervengono dalle principali piattaforme di food delivery come Deliveroo, Just Eat e Glovo.