



## PUNTI DI FORZA DEL SISTEMA

### GESTIONE ELETTRONICA DELLE COMANDE / ORDINAZIONI

#### ✓ INTERFACCIA GRAFICA

Pratica, chiara ed intuitiva!

#### ✓ ASPORTO E CONSEGNE

Una funzione utilissima soprattutto per le pizzerie da asporto e take away. Gestione della comanda presa al telefono, con indicazione dell'orario di arrivo del cliente e gestione dell'invio della comanda al forno 15 minuti prima del suo arrivo. In caso di consegna, il sistema aggiunge sul conto stampato i dati del cliente a cui effettuare la consegna.

#### ✓ LISTA D'ATTESA

Pensata per locali quali PUB, Discoteche o locali molto affollati elimina la necessità di mille foglietti e di attese lunghe e poco piacevoli ai clienti.

#### ✓ GESTIONE DEL PAGAMENTO

Eseguibile in diverse modalità, anche miste tra loro, ed in particolare la gestione dei Ticket. Il software permette di incassare i ticket di tutte le aziende erogatrici e traccia tutti i pagamenti eseguiti con questi.

Suddivide i pagamenti per taglio ed aziende erogatrice, e a fine mese, esegue la stampa delle fatture con tutti i tagli incassati. Il sistema permette di lasciare in sospeso pagamenti o ricevute fiscali e fare un rendiconto mensile o fatture cumulative.

#### ✓ MODULO CAMERE

Praticamente un gestionale per piccole strutture alberghiere ed agriturismo, che possono collegare alla gestione del ristorante (*della mensa o sala colazione*) la gestione integrata delle camere affittate. In questo modo può essere facilissimo agganciare alle tariffe delle camere, opzioni, consumazioni frigobar ed altro, i conti del ristorante, e trarre un consuntivo finale al termine della permanenza degli ospiti.

#### ✓ MODULO AMMINISTRATIVO E MAGAZZINO

Modulo di gestione *Back Office*. Questo permette all'amministratore di avere sotto controllo tutto quello che accade nel proprio locale: dal magazzino alle consegne di merce, alle vendite al banco, dai tavoli aperti alle comande consegnate alla cucina ed effettivamente preparate allo scadenzario degli acquisti. Un controllo **COMPLETO** del proprio locale. Il modulo "Server" come è denominata la parte amministrativa dispone di una serie di statistiche di andamento dell'attività, con la possibilità di tenere sotto controllo anche le derrate alimentari e le materie prime attraverso la distinta base integrata. Richiedi una demo del software di ristorazione più completo oggi sul mercato italiano.

1

Inviare ordinazioni in cucina senza lasciare la sala e i clienti

2

Organizzare un servizio ai tavoli rapido ed efficiente

Dare il conto al cliente in pochi istanti

3



# Ristoranti, Birrerie e Pub

# Pizzerie e kebab da asporto



# materiali abbinabili

## HARDWARE E CONSUMABILI COLLEGATI AL SISTEMA GESTIONE ELETTRONICA DELLE COMANDE / ORDINAZIONI

### PC POS ALL IN ONE

PC fanless con touch screen resistivo ed antiurto. Prodotto industriale studiato per l'uso intensivo. Disponibile in 2 modelli Light e Lux con caratteristiche variabili in base alle esigenze.



### PALMARE

Terminale per la raccolta delle ordinazioni ai tavoli. Copertura gommata per attutire gli urti. Schermo TFT 3,5" con touch panel e retroilluminato. Tastiera alfanumerica. Sistema operativo Windows CE.

### STAMPANTE POS

Prodotto disponibile in due modelli per comande (nei luoghi di preparazione) o preconto al punto cassa. Varie interfacce.



### STAMPANTE A IMPATTO

Slip printer per la stampa della fattura.



### REGISTRATORI E STAMPANTI FISCALI

Al sistema POS sono stati collegati vari modelli di diverse case: DATAPROCESS, SUPREMA, CUSTOM, DITRON ecc. Basta scegliere :)

## PER CONTATTI ED INFORMAZIONI

Numero Verde  
**800593344**  
da telefono fisso

**OmniTEK**  
STORE

www.omnitekstore.com  
info@omnitekstore.com  
Via A. Meucci 5 - 50012 Grassano (FI)

da telefonia MOBILE e FISSA  
a pagamento  
**055 0332599**

sistema sviluppato da  
**welab**  
Information Technology Consulting

