



La soluzione software per la ristorazione



L'applicativo gestionale per ristoranti, self service, pizzerie, bar, trattorie, pub, mense...

Dalla compilazione del menù all'emissione dei conti, dall'organizzazione dei tavoli ai report di fine giornata, Dynner gestisce tutta l'attività per la ristorazione.



Un'ottima cucina? Un servizio impeccabile? Una zona giusta? Siete già sulla strada per il successo.
Ma, da oggi, pensate anche a voi stessi.

Pensate a un software che vi consenta, in un colpo solo, di innalzare la qualità del servizio, mantenere sotto controllo tutti gli aspetti gestionali, tagliare i tempi e abbattere i costi.
Pensate a Dynner, la soluzione software per i ristoratori.

Dynner è semplicissimo da usare, rapido nell'elaborazione e, grazie all'interfaccia estremamente intuitiva, veramente alla portata di tutti.

Una versione per ogni esigenza

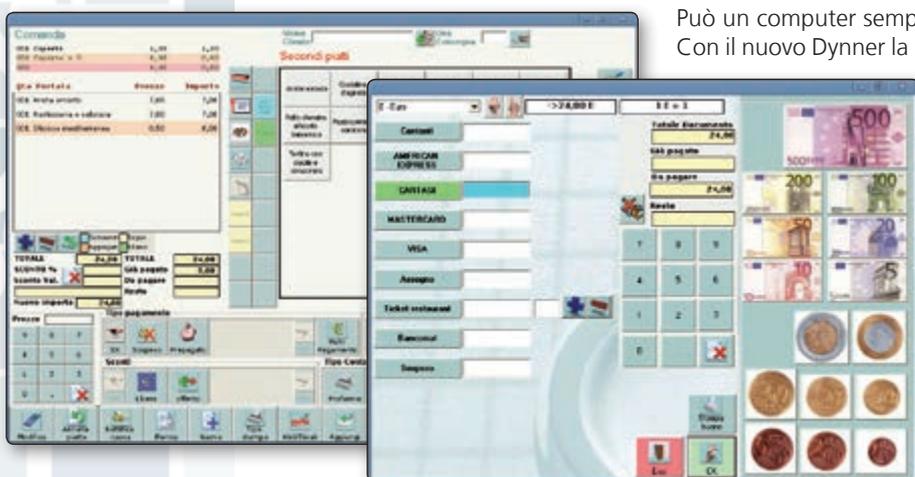


ENTRY: Ideale per i bar, gelaterie, rosticcerie, take away e per tutte quelle realtà che necessitano di un punto cassa evoluto di semplice utilizzo che permetta di monitorare il venduto con precisione.

BASIC: Studiato per una gestione semplice e versatile di ogni genere di locale.

ADVANCED: Per il ristoratore che desidera gestire tutti gli aspetti della propria attività con una soluzione potente e completa.

Gestire in semplicità

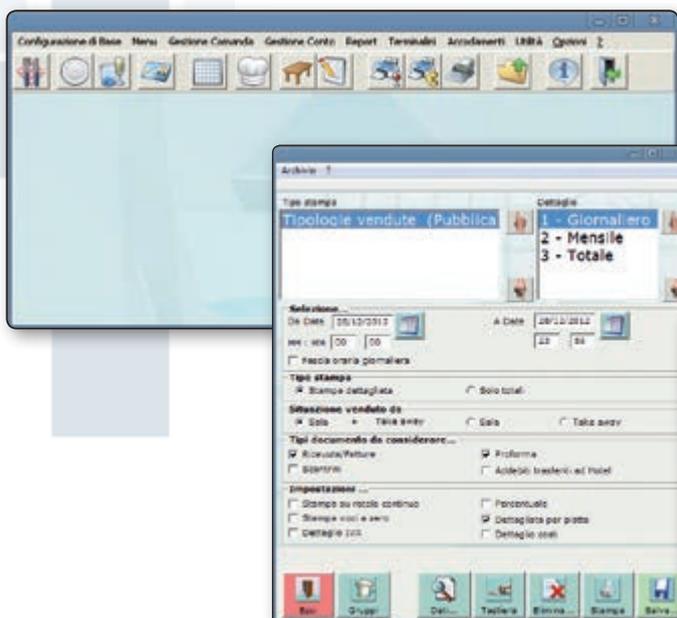


Può un computer semplificare l'attività di un ristorante o di un bar? Con il nuovo Dynner la risposta è sì, grazie a un'interfaccia di vendita che permette, in modo facile e veloce,

di gestire la quotidianità in tutti i suoi aspetti, anche i più complessi.

Scontrino, ricevuta, fattura, proforma, conti separati, sconti, tipologie di pagamento, resto, mance, asporto, prepagati, fidelity card... sono solo alcune delle funzionalità gestibili da un'unica finestra di vendita.

L'evoluzione del registratore di cassa

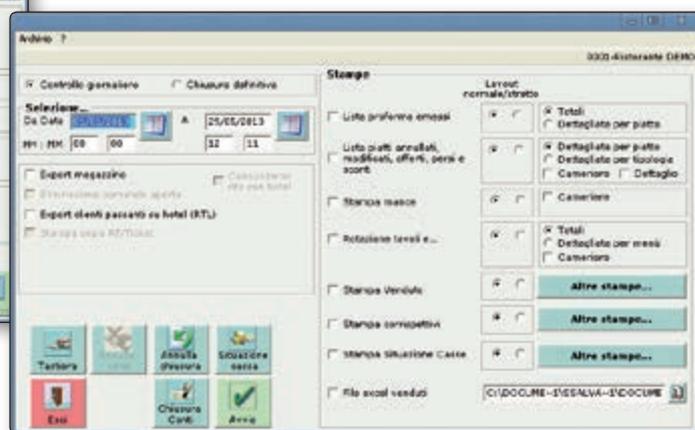


Dynner semplifica anche le operazioni che storicamente sono demandate al registratore di cassa.

La chiusura di fine giornata, il controllo dell'incasso, il corrispettivo del giorno, sono tutti dati che si ottengono con la semplice pressione di un tasto.

Ma non solo... grazie al report del venduto si possono analizzare le vendite della sala, dell'asporto, i tipi di conto (scontrino, fattura, ricevuta proforma), anche per fascia oraria.

Si può ottenere, inoltre, l'analisi del venduto su tutta la carta o solo su specifici piatti o bevande.



Servire più clienti e con più attenzione

Grazie all'utilizzo di un software come Dynner la gestione del punto di ristoro sarà più fluida e meglio organizzata.

Niente più personale che farà avanti e indietro dalla sala alla cucina, comande che si perdono, ordini che ritardano, tavoli che non ruotano... ma soprattutto niente più clienti persi.

Dynner ci aiuta in mille modi:

Stampa reparti: Con estrema semplicità è possibile collegare al programma una o più stampanti per comande e, tramite la gestione dei reparti, indirizzare correttamente, per esempio, il piatto in cucina e la bevanda al bar. Se necessario, si può rilanciare, ritardare e far seguire i piatti. Ogni operazione può essere compiuta senza mai lasciare la sala.

Multi menù e multi listino: Grazie a queste due funzioni è possibile gestire con precisione eventuali listini concordati con clienti abituali o "convenzionati" come aziende o agenzie viaggi e in pochi secondi definire menù a prezzo fisso o definiti per avvenimenti speciali. Utilizzando la validità per data sbagliare non è più possibile. Dalla creazione del menù, inoltre, è anche ottenibile la stampa dei preventivi.

Prenotazioni: Dynner permette la gestione delle prenotazioni all'istante, ricorda l'arrivo del prossimo cliente e, se necessario, consente di precaricare il menù concordato.

Emissione conto: Conti semplici, separati, o alla romana, con fattura, ricevuta o scontrino, con diverse modalità di pagamento anche simultanee (contanti, carta di credito, ticket restaurant).

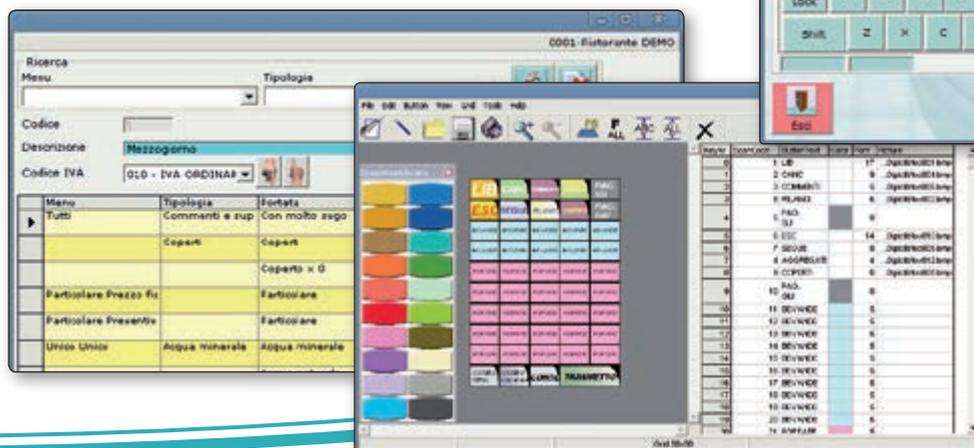
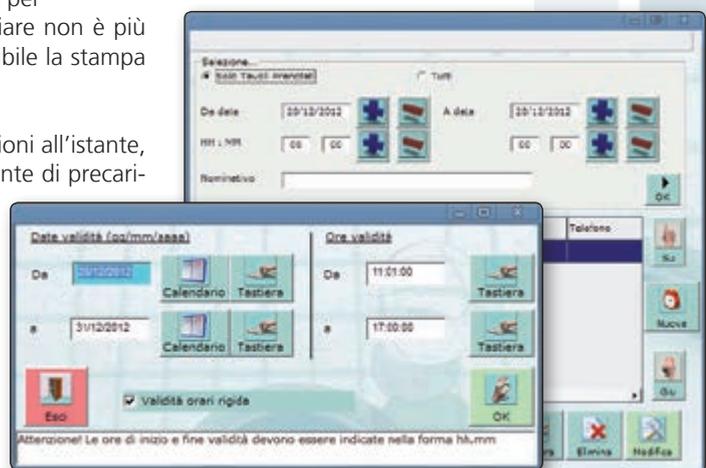
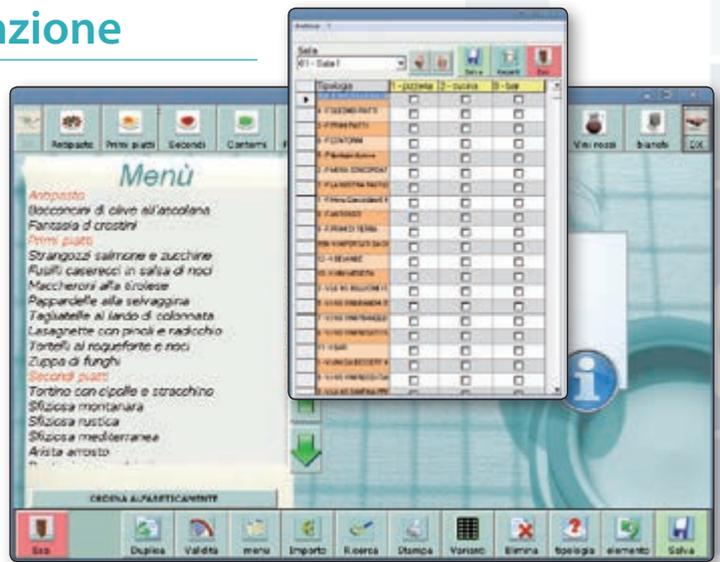
Basta selezionare e stampare.

A fine giornata un riepilogo della situazione casse fornisce quanto necessario per la quadratura. E con la Fidelity Card è possibile gestire punti e sconti da assegnare alla clientela più affezionata.

Gestione grafica della sala: Dynner mette a disposizione uno strumento specifico per la realizzazione di una riproduzione grafica semplificata della sala; consentendo, in questo modo, un'efficace organizzazione degli spostamenti dello staff e delle prenotazioni dei tavoli.

Per chi vuole abbandonare carta e penna: Dynner s'interfaccia indistintamente con i palmari Windows Mobile o CE oppure con i terminali Orderman specifici per la ristorazione. In questa maniera controllo e prestazioni sono al massimo dell'efficienza.

E per gli "affezionati" del PC: In sala, per la presa della comanda, oltre ai palmari è comunque previsto l'utilizzo di un computer touch screen. Tale soluzione garantisce a più camerieri di lavorare su un unico dispositivo.



Quando il ristorante diventa azienda

I segnali del mercato sono sempre più forti, la necessità di un dato centralizzato, la gestione del un magazzino e della contabilità sono esigenze percepite in maniera sempre crescente dal mercato. **Non basta una soluzione in grado di gestire velocemente il servizio: per questo il software diventa sempre più "gestionale" a 360°!**

Nell'ambito della gestione della contabilità e del magazzino la nostra esperienza, ultra trentennale, scava un solco impareggiabile con le soluzioni analoghe della concorrenza.

I moduli di contabilità e magazzino sono completamente integrati e permettono, così, di gestire lo scarico degli ingredienti delle ricette, delle bottiglie (anche con barcode), la registrazione in contabilità delle fatture d'acquisto e molto altro ancora.



Il crescente fenomeno delle catene

Il mercato della ristorazione sta vivendo l'intensificarsi delle catene dei punti di ristoro. Per assolvere questa esigenza si propone una suite, con soluzioni gestionali aziendali (come il software OpenManager), abbinabile a Dynner che permette, grazie ai moduli di scambio dati via ftp, di centralizzare le informazioni provenienti dalle diverse sedi e di analizzarle in maniera approfondita. I prodotti sono "generati" dalla sede dov'è installato il gestionale aziendale e poi distribuiti sui punti di ristoro in cui sarà installato Dynner. Le vendite e i relativi scarichi di magazzino arriveranno giornalmente al sistema centrale permettendo una gestione puntuale delle filiali e dell'andamento delle catene dei punti di ristoro.

Dynner e Hotel, una sinergia vincente

Per gli albergatori viene proposta una soluzione integrata tra Dynner e il software Hotel che permette di prenotare i tavoli, servire i clienti dell'hotel al ristorante. Ciò permette di abbinare, in automatico, l'addebito del ristorante o del bar alla camera assegnata al cliente della struttura ricettiva.



Assistenza e Aggiornamento



L'importanza di avere sempre al vostro fianco una grande industria del software, leader con decine di migliaia di installazioni in tutta Italia, garantisce:

- Applicativi sempre allineati alle norme di legge in vigore
- Aggiornamenti dei prodotti direttamente via internet
- Assistenza tecnica telefonica diretta
- Ampia sezione FAQ
- Oltre 700 partner tecnico/commerciali in tutta Italia
- Servizi di avviamento e formazione a tariffe convenzionate
- Acquisto di ulteriori moduli e/o postazioni di lavoro a condizioni esclusive



GIANIMILA
CONSULENZA E SOLUZIONI PER AZIENDE, PROFESSIONISTI E STUDENTI

Viale Italia, 58
PONSACCO (PI)
Tel. 0587 730028



SOFTWARE OFFICE SCHOOL HOME

info@gianimila.it
WWW.GIANIMILA.IT