

# Nettuna7000Plus 4Rest

## IL PARTNER IDEALE PER IL TUO RISTORANTE.

Chi ha un ristorante lo sa: per soddisfare i clienti, il lavoro dietro le quinte deve essere impeccabile e silenzioso.

**Nettun@7000plus 4rest** è la soluzione ideale: un sistema integrato che mette in comunicazione la sala, la cucina e la cassa in modo rapido e preciso, ottimizzando ogni fase del lavoro.

**Nettun@7000plus 4rest** è estremamente flessibile, può essere configurato secondo le esigenze del locale e consente facili modifiche successive.

Il cuore del sistema è il software potente e affidabile di **Nettun@7000plus**, al quale è collegato un router wireless per la gestione automatizzata degli ordini al tavolo attraverso tablet e stampanti da posizionare nel luogo di produzione. In caso di situazioni architettoniche complesse, sono previsti semplici PowerLAN Adapter che consentono di trasformare la rete elettrica del locale in una efficiente via per lo scambio dei dati.





*Inserimento rapido e agevole del rotolo carta*



*Connessioni per device esterni*



*Forma compatta, linee curate e moderne*

## CARATTERISTICHE

### IN SALA, RAPIDITÀ E DISPONIBILITÀ NEL RAPPORTO CON I CLIENTI

- fino a 5 tablet in collegamento wireless per la presa comanda
- layout grafico touchscreen con comandi semplici e intuitivi
- mappa interattiva con indicazione dei tavoli liberi, prenotati, occupati o in chiusura conto
- comandi per liberare, unire, spostare o riservare i tavoli
- ordinazione del cliente gestibile in più fasi per invio alle stampanti
- possibilità di attribuire a ciascun piatto varianti di preparazione
- gestione del preconto
- funzioni di annullo ordine, storno e riepilogo

### IN CUCINA, UN AIUTO CONCRETO PER OTTIMIZZARE IL LAVORO

- fino a 5 stampanti gestite dall'applicazione di cassa
- stampa selettiva dell'ordine nei diversi punti produzione (bar, cucine, forno, grigliera...)
- indicazione sulla comanda di tutte le informazioni utili: nome del cameriere, numero del tavolo, coperti, ora e data, sequenza di preparazione, numero di portate ordinate ed eventuali varianti

### ALLA CASSA, MASSIMA EFFICIENZA ED ECONOMIA DI GESTIONE

- interfaccia intuitiva e programmabile
- configurazione personalizzabile per bar, pub, pizzerie, trattorie e ristoranti
- gestione fino a 100 tavoli
- gestione dei compiti da attribuire al personale di sala
- chiusura del conto cliente con divisione analitica o alla romana
- emissione di fatture differite o immediate, gestione fattura semplificata
- gestione magazzino con impostazione soglia per scorta minima e report gestionale articoli sottoscorta
- gestione integrata del buono pasto
- possibilità di attribuire listini prezzi differenti allo stesso articolo

