

A man with a beard, wearing a light blue button-down shirt and a beige apron with brown leather straps, is looking down at a blue tablet he is holding. He is standing behind a dark wooden bar counter. On the counter, there is a black cup of coffee on a saucer. In the background, there are bottles and a chalkboard. The image is framed by purple geometric shapes on the left and right sides.

MENU

Il software gestionale
per la **ristorazione**



Menu è la soluzione gestionale Passepartout dedicata al mondo della ristorazione. Un software studiato per rispondere con completezza alle esigenze di ristoranti, pizzerie, bar, pub, enoteche, self-service, chioschi e di tutte le attività che operano nel settore del food & beverage.

Molto più di un semplice punto cassa, Menu permette di gestire il servizio con velocità e precisione, tenere sotto controllo le scorte e il magazzino, fidelizzare i clienti, analizzare costantemente l'andamento dell'attività.

L'interfaccia grafica, semplice e intuitiva, garantisce un notevole risparmio di tempo che si traduce in un miglioramento del servizio offerto con una conseguente maggiore soddisfazione del cliente. La gestione della comanda, veloce e completa, risponde a tutte le esigenze della ristorazione: menu degustazione, varianti, ordine delle uscite e invio delle comande ai centri di produzione.

Ottimizzato anche per le ordinazioni da asporto e per la vendita diretta dei prodotti, Menu supporta la gestione completa dei tavoli, dalla prenotazione al conto anche con palmari, smartphone e tablet. L'innovativa funzione dedicata alla cucina permette di coordinare comande e camerieri tramite monitor touch direttamente dal centro di produzione.

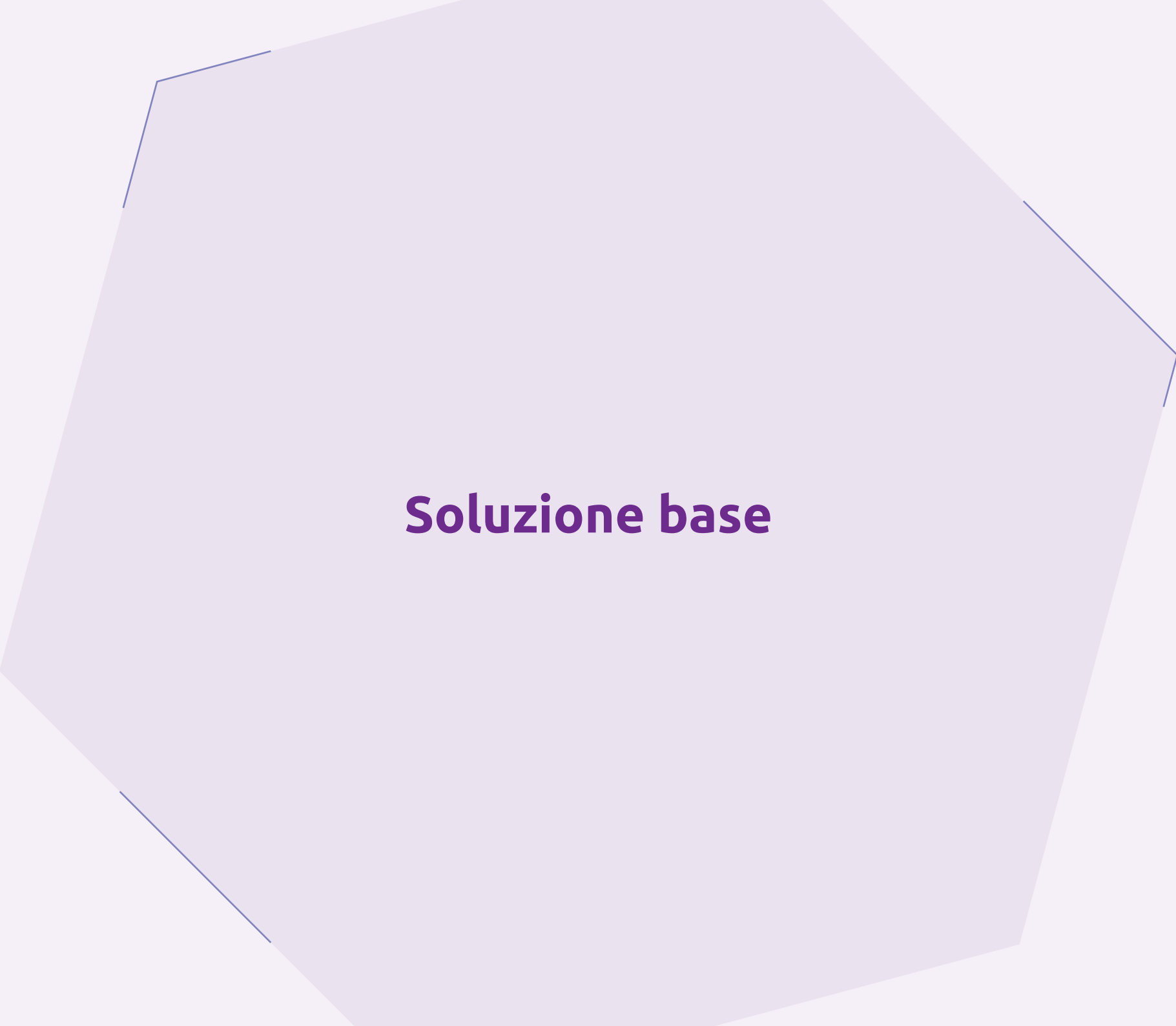


A chi si rivolge

- Ristoranti
- Catene
- Pizzerie
- Bar
- Gelaterie
- Mense

Vantaggi

- ✓ **Affidabile** al 100%
- ✓ Utilizzabile da **tablet** e **smartphone**
- ✓ **Velocizza** la gestione del **servizio** e del **conto**
- ✓ Tiene **sotto controllo** magazzino e scorte
- ✓ Aiuta la **fidelizzazione** del cliente
- ✓ Completo di **analisi** dati e **grafici** online



Soluzione base

Menu gestisce in maniera completa il servizio: dalla prenotazione alla presa della comanda, dalla comunicazione con la cucina e il bar alla chiusura del conto.

Tecnologicamente evoluto, consente di ottimizzare i tempi e di tenere sotto controllo, in maniera completa, tutti gli aspetti relativi alla gestione del locale.

Le funzionalità di back office rispondono a tutte le necessità di una corretta amministrazione. Il controllo accessi permette l'utilizzo dell'applicazione da parte del personale tramite autorizzazioni e di consultarne l'operato. Il sistema di analisi integrato consente la creazione di statistiche e indagini su qualsiasi dato presente all'interno di Menu.



Gestione multi locale in cloud

La configurazione multi locale garantisce tutte le funzionalità necessarie a coordinare l'attività di aziende collegate fra loro, come ad esempio reti di locali in franchising e catene.

L'architettura versatile permette a ciascuna installazione di lavorare in autonomia senza la necessità di un collegamento costante alla sede, destinando lo scambio di dati a momenti specifici designati dal gestore.



Il cloud Passepartout

Le soluzioni gestionali Passepartout si avvalgono di un'infrastruttura cloud altamente performante a elevati standard di sicurezza.

Grazie all'architettura diffusa e all'attenta scelta dei fornitori, il cloud Passepartout rappresenta una garanzia in termini di backup e tempi di ripristino dell'attività. I nostri software si basano su protocolli di comunicazione proprietari efficienti e sicuri.

Passepartout eroga i propri servizi tramite i data center di AWS e la server farm di proprietà. Attivato nel 2006 e iscritto al RIPE NCC, il data center proprietario ha permesso a Passepartout di conseguire la certificazione come Autonomous System and Maintainer per la registrazione dei domini Internet.

Sicurezza

Passepartout ha ottenuto le importanti certificazioni ISO 27001, PCI-DSS, STAR ISECOM e il suo personale è certificato OSSTMM (ISECOM OPST). Mediante l'ausilio di strumenti di controllo automatizzati, lo stato dei servizi cloud viene monitorato costantemente 24 ore al giorno per tutto l'anno.

Per la protezione di servizi cloud, siti web e servizi applicativi e per la mitigazione degli attacchi DDoS Passepartout si avvale di CloudFlare, leader mondiale nella realizzazione di sistemi AntiDDoS. Questa soluzione sfrutta una rete globale distribuita su 270 città in oltre 100 paesi ed eroga servizi di protezione a livello L3-L7.

Web Application Firewall, sistemi anti DDoS, crittografia end-to-end sono solo alcuni degli strumenti per la protezione dei servizi cloud.

Per salvaguardare la privacy, i dati transitano all'interno del solo territorio europeo come richiesto dalla normativa GDPR.



Gestione del servizio

La presa della comanda permette di gestire, in maniera semplice e veloce, tutte le esigenze del servizio.

Gli articoli del menu possono essere organizzati in un numero illimitato di categorie e sottocategorie associando loro immagini o colori per individuarli facilmente in fase di ordinazione. È possibile vendere i piatti a prezzo fisso, a quantità, a peso o tramite qualsiasi unità di misura: l'importo viene calcolato in automatico in base al venduto.

L'ordine può essere inviato ai centri di produzione subito e interamente oppure il cameriere può indicare l'avanzamento delle portate. La stampa può essere personalizzata indicando ad esempio il cameriere, il numero di tavolo, l'orario di invio in produzione, note ed eventuali piatti prodotti da altri centri per la stessa comanda.



Gestione del punto cassa

L'emissione del conto è rapida e precisa e riduce al minimo qualsiasi margine d'errore. È possibile gestire il conto unico ma anche conti separati alla romana o manualmente. Da una stessa comanda si possono ottenere più conti, emettere più documenti (anche di tipi diversi) applicare sconti o maggiorazioni ed utilizzare diverse tipologie di pagamento.

I piatti possono essere associati al singolo cliente già alla presa dell'ordine: si può così richiamare, in fase di conto, l'elenco di quanto ordinato da ciascuno, calcolando immediatamente l'importo da pagare.

Menu è interfacciato con i principali registratori per l'invio telematico dei corrispettivi e, con la versione base del programma, è già possibile generare l'XML per le fatture elettroniche.



Gestione della sala

Le sale che compongono il locale sono configurabili in maniera autonoma e personalizzabili attraverso una piantina o un'immagine di sfondo. A ciascuna è possibile associare menu e listini differenti.

La piantina interattiva fornisce, in maniera immediata e precisa, informazioni sullo stato dei tavoli: liberi, occupati, prenotati, con comanda da inviare o già inviata, vicini al conto o con conto già emesso.

Menu consente inoltre di registrare le prenotazioni specificando tutti i dettagli.



Smartphone e tablet

La gestione di comande e conti può essere effettuata da postazioni fisse, tramite l'utilizzo di palmari e con dispositivi mobile come smartphone e tablet.

Tutte le operazioni effettuabili su comande o conti attraverso una postazione standard, come ad esempio un PC touch screen, possono essere eseguite anche da dispositivo mobile.

Menu garantisce massime prestazioni sia su dispositivi Android sia su dispositivi Apple.



Monitor clienti

L'innovativo customer monitor permette al cliente di visualizzare lo stato di avanzamento delle comande ed è utilizzabile per la gestione dell'asporto o per i locali in cui non si effettua il servizio al tavolo.



Kitchen monitor

Il monitor cucina è un'interfaccia per monitor touch screen che consente a cucina e sala di comunicare e di essere sempre connesse tra di loro. Le comande vengono visualizzate sullo schermo in una stessa videata per scorrerle e consultarle in maniera agevole con semplici gesti. Attraverso il kitchen monitor la cucina può comunicare al personale di servizio in sala i piatti pronti, inviare un messaggio al singolo cameriere o ad altri centri di produzione.



Back office

Le complete funzionalità di back office permettono, a fine giornata, di eseguire velocemente la chiusura e stampare il riepilogo dettagliato degli incassi per tipo di documento e tipo di pagamento per ogni sala.

Tramite la maschera di elaborazione conti è possibile gestire facilmente tutte le operazioni relative ai conti emessi come ad esempio fatturazione e incasso dei sospesi, fatture riepilogative, emissione di fatture su scontrino e fatturazione di buoni pasto.

Menu prevede anche una funzione di contabilizzazione delle chiusure giornaliere e la possibilità di salvare i dati su file in un formato utile a una successiva esportazione.



Gestione del cliente

Gli strumenti dedicati alla gestione del cliente garantiscono i migliori risultati in termini di fidelizzazione e permettono di centralizzare i dati e condividerli con ciascun operatore e ogni locale.

Nella scheda anagrafica vengono registrate preferenze, listini dedicati e sconti applicati automaticamente in fase di conto. È possibile inviare SMS e email per informare i clienti di nuove promozioni, impostare gli auguri per il compleanno e creare gruppi di utenti ai quali inviare messaggi legati alle iniziative marketing.

Menu gestisce un numero illimitato di promozioni di molteplici tipologie come carte a debito, a credito, ad accumulo punti, carte prepagate e buoni sconto.



Controllo e analisi dati

L'accesso al gestionale è consentito solo previa autenticazione, la comanda ed il conto vengono così associati automaticamente al cameriere che li effettua. Impostare i permessi è facile così come decidere cosa può o non può fare ogni collaboratore. Tutte le operazioni effettuate sul programma vengono registrate con data, ora e nome di chi le ha eseguite, così da identificare le responsabilità, riconoscere margini sui tavoli serviti e raccogliere dati per effettuare statistiche.

Menu consente la creazione di analisi e indagini su qualsiasi dato presente nel programma e a ogni report può essere associato un formato di stampa specifico. Ogni nuova statistica elaborata può essere salvata e rilanciata sui dati aggiornati, pianificata e inviata tramite mail.

The background of the slide is a grid of light gray hexagons. Several hexagons are highlighted in purple and blue. The text "Moduli aggiuntivi" is centered in a bold, dark purple font.

Moduli aggiuntivi

I moduli aggiuntivi di Menu ampliano le funzionalità del programma per soddisfare le esigenze specifiche avanzate delle singole attività.

Il software per la ristorazione di Passepartout include una suite di strumenti per gestire le operazioni in mobilità come le prenotazioni online da App o tramite sito web per tavoli e cibi da asporto o con consegna a domicilio.

Menu offre tutti gli strumenti necessari per migliorare la gestione del servizio, misurare le performance dell'attività e fidelizzare i clienti con soluzioni digitali innovative.



Una soluzione integrata

Menu consente una gestione completa ed evoluta del locale e può essere integrato con altri prodotti dell'offerta Passepartout tra cui Retail per la gestione di negozi, Beauty per i centri benessere, Welcome per le strutture ricettive e Passcom per avanzate esigenze contabili e fiscali.

Inoltre, grazie all'interfacciamento con Passweb, è possibile realizzare un sito web con vendita ecommerce completamente integrata al gestionale.



Fatturazione elettronica

Passepartout offre, per la gestione della fattura elettronica, diverse soluzioni adatte alle esigenze dei singoli utenti.

La soluzione base comprende già la generazione del file XML a cui può essere aggiunto sia un servizio di semplice invio/ricezione delle fatture elettroniche sia un'offerta all inclusive che solleva l'utente da ogni incombenza e responsabilità. Questa tipologia di servizio prevede la firma della fattura elettronica, l'invio al Sistema di Interscambio (SDI), la gestione delle notifiche, l'apposizione delle marche temporali ai pacchetti di archiviazione e la conservazione digitale dei documenti per dieci anni.



Gestione asporto

È possibile gestire diverse tipologie di asporto anche con listini dedicati e fasce orarie privilegiate, centri di produzione riservati e promozioni esclusive. Indicando i tempi di realizzazione dei piatti, l'invio in produzione delle comande per l'asporto può essere reso automatico in base all'orario di ritiro. Il sistema è in grado di calcolare la capacità produttiva del locale in base alle tempistiche previste per le singole pietanze.

Per la gestione dell'operatività di rider e fattorini è disponibile l'integrazione con il portale PassDelivery: un unico strumento che semplifica il lavoro di coordinamento del locale e permette ai rider di organizzare al meglio le proprie tratte.



Magazzino e produzione

Le funzionalità di magazzino, efficienti e affidabili, rendono facili e accurate tutte le operazioni di carico e scarico della merce.

Lo scarico integrato alla vendita consente di gestire le scorte in maniera automatica. Per ciascun articolo è possibile impostare quantità minima e massima per il riassortimento, fornitori abituali con relativo prezzo, lotto di riordino, ultimo prezzo di acquisto e scadenza della merce. I locali possono inviare degli ordini alla sede centrale per il rifornimento, ricevendo da questa bolle e fatture di carico che aggiornano automaticamente il relativo magazzino, e trasferire la merce tra singoli locali.

Menu organizza anche la produzione. Indicando gli ingredienti che compongono ciascun piatto e le relative quantità è possibile calcolare i fabbisogni per la produzione giornaliera, settimanale, mensile oppure per eventi e banchetti.



App Menu MySelf - ordini online

L'App multilingua per dispositivi Apple e Android permette al cliente di ordinare in autonomia direttamente dal proprio smartphone.

In fase di ordinazione il cliente può scegliere se richiedere la consegna a domicilio o l'asporto ritirando direttamente quanto ordinato, specificare l'orario desiderato e pagare direttamente online con carta di credito in maniera sicura. All'interno dell'App è anche possibile gestire news e notifiche con eventi, serate, promozioni ed effettuare prenotazioni online dei tavoli. Oltre alla versione standard si può richiedere una App personalizzata con loghi, colori e immagini del proprio locale.



Arricchimento anagrafiche

L'integrazione con Cribis, tramite l'inserimento della sola partita Iva, permette di completare le anagrafiche clienti e fornitori compilando in maniera automatica i dati relativi a ragione sociale, indirizzo completo, PEC e recapiti email e telefono.



Contabilità

Per esigenze contabili e fiscali avanzate è disponibile un modulo dedicato alla gestione della contabilità e di tutti gli adempimenti IVA fra cui: registri, comunicazione liquidazioni periodiche, comunicazione dati fatture, comunicazione IVA annuale, F24 e scadenziario. Menu può essere integrato con Passcom al fine di facilitare e rendere più veloce il flusso di dati fra l'esercizio ristorativo e il proprio commercialista. Il professionista può così ricevere, direttamente nell'applicazione utilizzata per la gestione dello studio, tutte le informazioni necessarie al suo lavoro registrate sul programma gestionale del locale. Grazie a questa integrazione è infatti possibile trasferire i dati contabili dal programma al database di Passcom.



App Menu Point per totem, chioschi e tavoli

Menu è dotato di una App per chioschi e totem che permette al cliente di consultare il menu in altre lingue, ricercare i piatti in base a ingredienti o allergeni, visualizzare foto e ricette ed effettuare ordini in autonomia per asporto o consumazione in loco. Dal dispositivo è possibile stampare lo scontrino ed effettuare pagamenti con carta o contanti. L'App può anche essere utilizzata su tablet messi a disposizione dal locale sui singoli tavoli. L'App consente anche di gestire news e notifiche con eventi, serate e promozioni.



Sicurezza dati

Questo modulo permette di attivare un servizio di backup periodico che consente di recuperare tutti i dati in caso di eventuali problemi sul dispositivo originale in cui sono stati salvati. È possibile registrare una copia di sicurezza in cloud per avere i propri dati sempre disponibili.



Business intelligence

Le funzionalità di business intelligence, interamente fruibili in modalità web, garantiscono informazioni in tempo reale sulle performance della propria attività. È possibile ad esempio monitorare l'andamento delle vendite e la redditività effettuando indagini sull'intera rete, sul singolo locale oppure su gruppi di locali aggregati. Oltre a report e dashboard già predefiniti, questo strumento consente di creare nuove indagini, salvarle ed esportare i risultati delle analisi effettuate.



Anche in hotel

L'interfacciamento con Welcome, il software gestionale per strutture ricettive di Passepartout, risponde a tutte le esigenze degli hotel con servizi ristorativi.

Le consumazioni effettuate al bar o al ristorante, vengono addebitate direttamente sul conto della camera, tramite un'interfaccia grafica in cui vengono presentati unicamente le camere occupate in hotel e le anagrafiche degli ospiti.



Sito web

L'integrazione con Passweb, il CMS di Passepartout, permette di realizzare un sito web estremamente semplice da utilizzare e aggiornare.

Per la creazione del sito sono disponibili numerosi template grafici standard fra cui scegliere oppure è possibile optare per una completa personalizzazione del layout.

Menu permette anche la vendita di prodotti sul proprio sito web con pagamento online tramite i principali circuiti bancari. Il sistema è completamente integrato con il gestionale per cui gli articoli venduti vengono caricati sul sito direttamente dal software con aggiornamento della disponibilità in tempo reale.



Portali ordini e prenotazioni

Menu è interfacciato con le più diffuse piattaforme per la gestione degli ordini con consegna a domicilio. Una volta accettati, gli ordini ricevuti dalle piattaforme online vengono riportati all'interno del gestionale per essere lavorati.