

Un servizio da 90 coperti, senza foglietti e senza urla in cucina.

Come una trattoria-pizzeria con tre reparti, asporto e delivery organizza il servizio con Reprehendo: comande divise per portate, monitor di reparto, conti separati e magazzino che si scarica da solo.

IL LOCALE

Trattoria e pizzeria, 90 coperti interni più dehors, tre reparti: cucina, pizzeria, bar. Asporto e due piattaforme di delivery.

IL PROBLEMA

Comande su carta, piatti che arrivano sordinati, tavoli dimenticati nelle serate piene, conti divisi calcolati a mano alla cassa.

LA SCELTA

Un unico strumento su telefono e tablet, con accessi per ruolo e monitor in cucina: niente hardware dedicato, niente installazioni.

Come cambia il servizio

**-6 min**

SUL TEMPO MEDIO DI ATTESA AL TAVOLO

I minuti di attesa sono sempre a schermo e il tavolo si accende dopo dieci minuti: il ritardo si vede prima che il cliente si lamenti.

**-30%**

SUGLI ERRORI DI COMANDA

Il piatto parte già assegnato a portata e reparto, con nota e allergeni: si eliminano i foglietti e i passaggi a voce.



-4 min

PER CHIUDERE UN CONTO DIVISO

Divisione per persone o per singoli piatti con incassi parziali: alla cassa non si fanno più calcoli a mano.



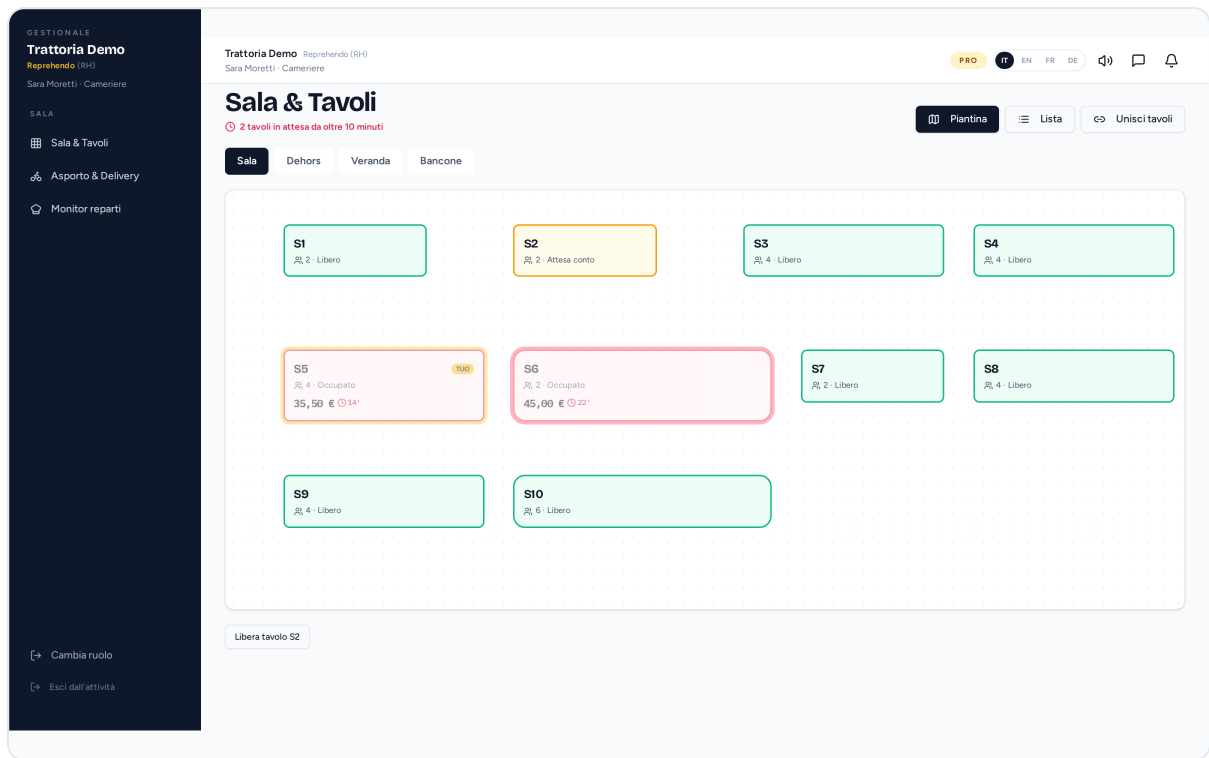
1 turno

PER FORMARE UNA PERSONA NUOVA

Accesso con PIN a quattro cifre e schermata dedicata al ruolo: chi entra vede solo ciò che gli serve.

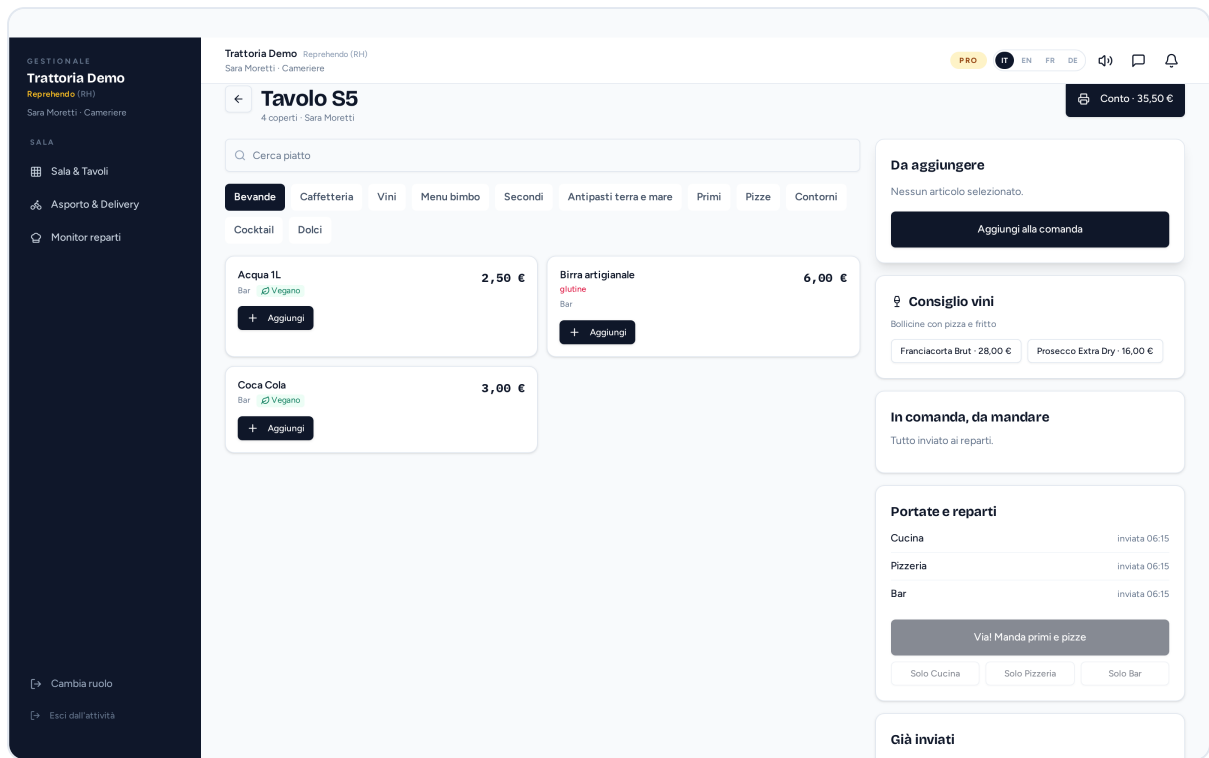
I valori indicati sono uno scenario di riferimento costruito sui tempi misurati dal gestionale in un servizio tipo, non risultati certificati di un cliente specifico.

Il gestionale al lavoro



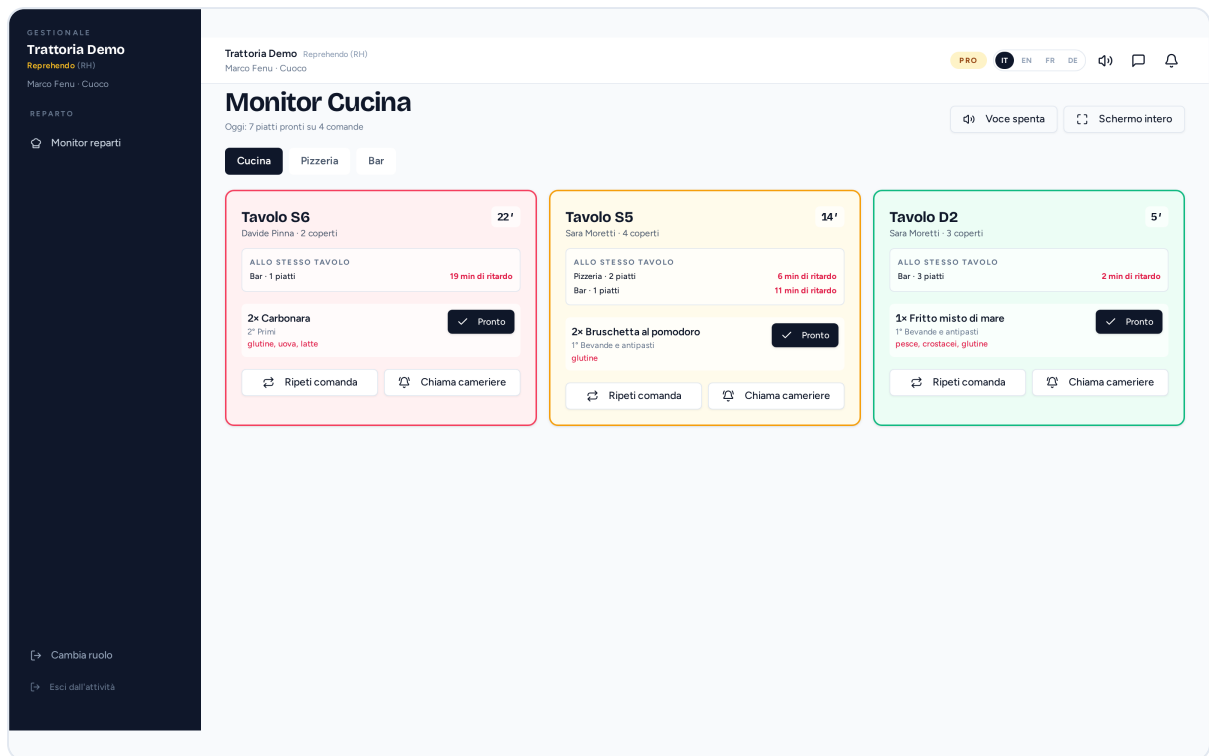
01 Sala e tavoli

La piantina del locale in tempo reale: coperti, conto in corso e minuti di attesa. I tavoli oltre i dieci minuti si accendono.



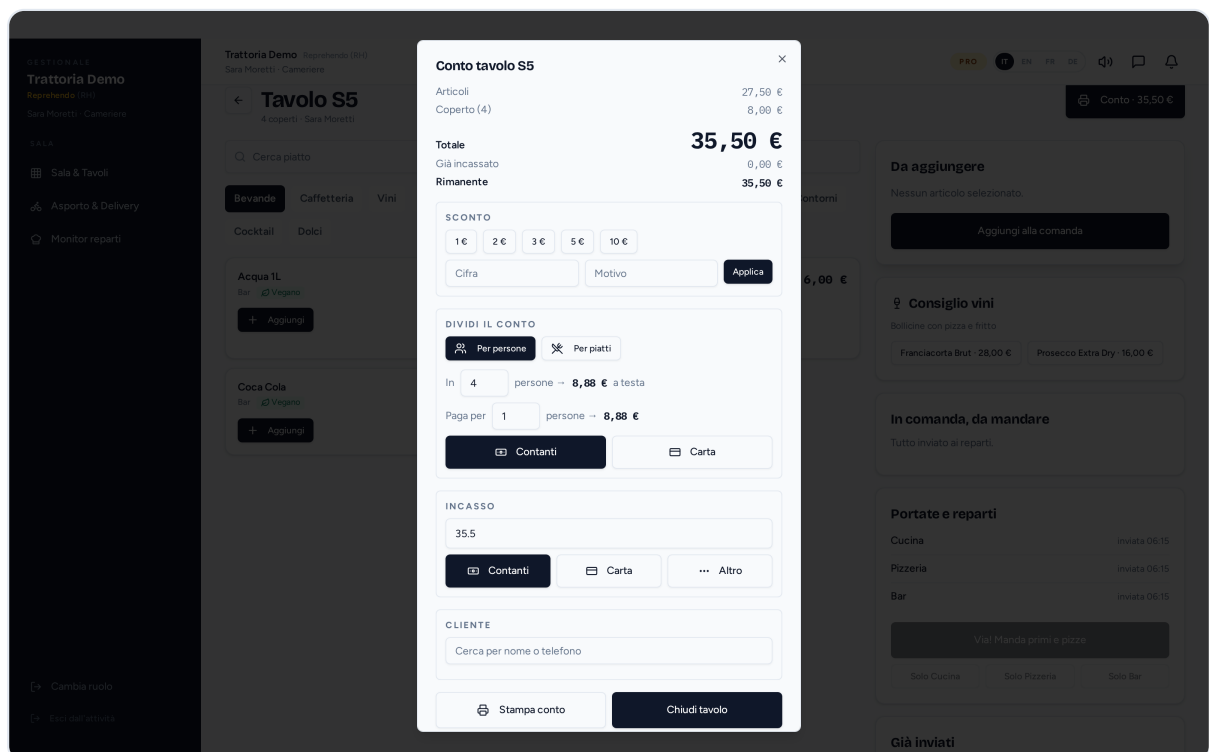
02 Presa comanda

Menu per categorie, allergeni sempre in vista, note per la cucina. Ogni piatto va alla portata e al reparto giusto.



03 Monitor di reparto

Cucina, pizzeria e bar vedono solo ciò che devono preparare, con i minuti trascorsi e l'avviso di sincronizzazione.



04 Cassa e conto

Conto sempre aggiornato, sconti tracciati, divisione per persone o per singoli piatti.

Cosa è incluso

- ✓ Comande divise in cinque portate e tre reparti
 - ✓ Monitor di cucina, pizzeria e bar con lettura vocale
 - ✓ Avvisi sui tavoli in attesa e sui reparti in ritardo
 - ✓ Conti separati per persona o per singolo piatto
 - ✓ Asporto e delivery con commissioni per canale
 - ✓ Magazzino con ricette e scarico automatico
 - ✓ Report vendite, storico ordini e rubrica clienti
 - ✓ Accessi per ruolo con PIN a quattro cifre
-

Prova con i tuoi piatti, non con una demo generica.

Rispondi a sei domande e ricevi la tua app già configurata per sette giorni: reparti, zone e menu di partenza secondo la tua attività. Nessuna carta di credito.

PIANO STANDARD

49,00 € /mese

490,00 €/anno · 2 mesi gratis

Reprehendo (RH) — gestionale per ristoranti, pizzerie e bar · documento a uso commerciale, non fiscale.