

VareseNews

Ristomanager: miglior software per la gestione del tuo ristorante

Pubblicato: Martedì 4 Giugno 2019



Oggi giorno, portare avanti un'attività di ristorazione solo grazie all'aiuto di carta e penna non è più concepibile, specialmente se l'affluenza dell'attività è notevole e bisogna badare anche ad altre faccende come **gestione del magazzino**, disponibilità dell'**assortimento prodotti nel menu** o le **prenotazioni**.

Non è più inusuale entrare in un pub o in un ristorante e veder **prendere le comande tramite tablet o smartphone** programmati ad hoc tramite **applicazioni di gestione degli ordinazioni**, semplificando così l'intricata mole di lavoro che si ammasserebbe presso la cucina, migliorando il servizio dei camerieri e facilitando chi, alla cassa, dovrà emettere lo scontrino per il conto.

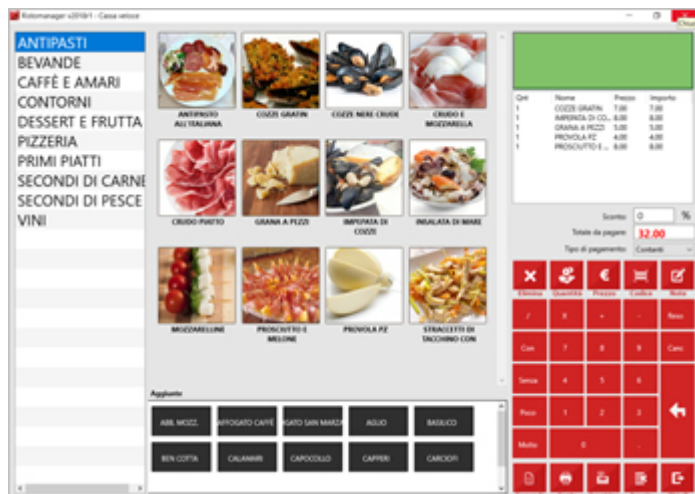
Il lato negativo di questi software è che, per la stragrande maggioranza, necessitano di una connessione ad Internet per poter funzionare e, nonostante le società di **telecomunicazioni** forniscano ormai **pacchetti** sviluppati appositamente **per aziende e attività commerciali**, può capitare che alcuni non abbiano la possibilità di installare una connessione alla rete all'interno della propria attività per problemi di infrastruttura o copertura, oppure, nel peggiore dei casi, possano capitare improvvisi down della Rete compromettendo il sistema gestionale e, di conseguenza, anche il servizio offerto, che risulterà ovviamente più lento e disorganizzato.

Se anche voi si siete ritrovati in almeno uno dei casi sopra riportati, sappiate che esistono **app manager** in grado di sopperire a queste lacune e permettervi di lavorare in maniera efficiente anche **senza Internet**. Tra le migliori spicca sicuramente **Ristomanager**, un software gestionale dalle alte prestazioni che non vi abbandonerà mai nel momento del bisogno, con cui potrete controllare i vari aspetti della vostra attività con pochi semplici click. Lo trovate scaricabile al link <https://ristomanager.it>. Vediamone insieme le caratteristiche.

Addio Internet, sempre operativi con Ristomanager

Il principale punto di forza nonché l'innovazione di **Ristomanager** sta nel fatto di non aver bisogno di una connessione alla rete per poter funzionare: questo è possibile perché, a differenza delle altre app manager che utilizzano un **sistema di archiviazione in cloud** tramite Internet, Ristomanager utilizza direttamente il computer dell'attività commerciale come server sfruttando semplicemente la rete locale ed evitando così problemi che invece possono crearsi attraverso l'**archiviazione di dati online**, specialmente per quanto riguarda la privacy e la sicurezza, senza contare i già citati problemi di connessione.

Come ottenere Ristomanager



Per un corretto funzionamento, Ristomanager si avvale di due componenti software: una da **scaricare sul proprio PC** o Mac, mirata alla gestione vera e propria delle varie mansioni ed indispensabile – in quanto da essa dipende l’archiviazione di tutti i dati – e una da **scaricare in formato app** sui propri dispositivi mobili da impiegare per le **ordinazioni**, il **controllo dei tavoli** e l’**erogazione degli scontrini**. L’applicazione non funziona senza il software per computer.

Per avere una possibilità di **prova di Ristomanager** basta che eseguite il download di entrambi i software, la **versione trial** dal sito ufficiale compatibile con sistemi operativi Windows, Mac e Linux, che vi permetterà di effettuare fino ad un massimo di 500 comande, e l’applicazione per dispositivi mobili presso gli store autorizzati per sistemi Android e iOS.

Al termine del **periodo di prova** potrete scegliere tra le offerte di pacchetti proposte sul sito:

- Versione **Light**: prezzo contenuto, garantisce un massimo di mille ordinazioni, gestione di una sala e la cassa veloce e il collegamento a un solo palmare. L’assistenza è gratuita solo via email e livechat e, terminato il numero di comande a disposizione, potrete decidere se riacquistare il pacchetto.
- Versione **Professional**: aggiornamenti gratuiti per un anno e sblocco delle limitazioni, possibilità di collegare fino a tre palmari e assistenza gratuita del supporto tecnico.
- Versione **Advanced**: aggiornamenti gratuiti per un anno, sblocco di tutte le limitazioni, collegamento di un numero infinito di palmari ad un’unica postazione (è consigliata l’installazione su un computer dalle buone prestazioni per poter gestire al meglio molti tablet).

È possibile acquistare anche kit completi che includono, oltre al **pacchetto Professional** o **Advanced**, computer, tablet e stampanti Wi-Fi per l’emissione degli scontrini.

Le potenzialità di Ristomanager



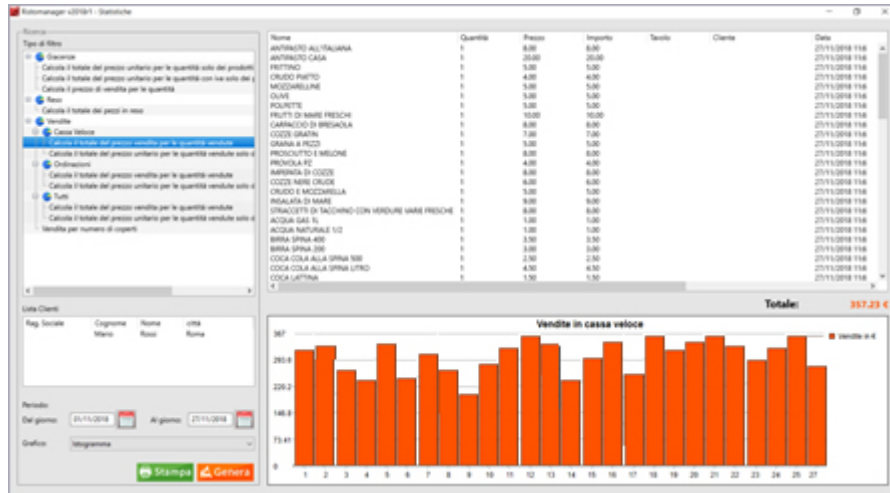
The screenshot shows the Ristomanager software interface. At the top, there is a toolbar with icons for various actions: Aggrega, Modifica, Duplica, Elimina, Gestione categorie, Gestione ingredienti, Servizi Prodotti, Associa Stampante, Stampa Prodotti, and Importa Prodotti. Below the toolbar, there is a search bar labeled 'Cerca prodotto'. The main area displays a table with the following columns: cod prodotto, Quantità, Nome, Prezzo di vendita, Categoria, Tipo, and Stampante. The table contains a list of products such as ACQUA12, ACQUA145, ACQUA176, etc., with their respective quantities, names, prices, categories, and types.

cod prodotto	Quantità	Nome	Prezzo di vendita	Categoria	Tipo	Stampante
ACQUA12	167	ACQUA GAS TL	1,30	BEVANDE	Magazzino	Cucina
NATURA145	190	ACQUA NATURALE 1,5L	1,30	BEVANDE	Magazzino	Cucina
NATURA176	210	ACQUA NATURALE TL	1,30	BEVANDE	Magazzino	Cucina
NATURA196	51	AMARO DEL CAPO	2,30	CAFFÈ E AMARI	Magazzino	Cucina
AMARO123	100	AMARO	3,00	DESSERT E FRUTTA	Magazzino	Cucina
ANGURA123	100	ANGURA	2,20	DESSERT E FRUTTA	Magazzino	Cucina
ASTICE123	20	ASTICE ALLA CATALANA	40,00	SECONDE DI PESCE	Magazzino	Cucina
AUSTRIA123	40	AUSTRIA	2,00	CAFFÈ E AMARI	Magazzino	Cucina
BALEF123	30	BALETS	1,79	CAFFÈ E AMARI	Magazzino	Cucina
DREHER123	49	BIARRI DREHER 330	1,81	BEVANDE	Magazzino	Cucina
DREHER166	100	BIARRI DREHER 600	3,30	BEVANDE	Magazzino	Cucina
HOKER196	100	BIARRI HOKER 100	3,30	BEVANDE	Magazzino	Cucina
SPINA123	90	BIARRI SPINA 200	3,30	BEVANDE	Magazzino	Cucina
SPINA166	80	BIARRI SPINA 400	3,30	BEVANDE	Magazzino	Cucina
SPINA189	40	BIARRI SPINA 1,5L	6,00	BEVANDE	Magazzino	Cucina
TENANTS123	36	BIARRI TENANTS	3,30	BEVANDE	Magazzino	Cucina
NOVELLO123	9	BOTTIGLIA NOVELLO	12,00	VINI	Magazzino	Cucina
BRANCA189/123	76	BRANCA BIANCA	2,00	CAFFÈ E AMARI	Magazzino	Cucina
BRANCA123	7	BRNO BLANC	11,00	VINI	Magazzino	Cucina
NEGRAMARO123	1	CAMPÒ AFFIO NEGRAMARO	12,00	VINI	Magazzino	Cucina
FRANCO123	40	CAMPÒ AFFIO FRANCO	12,00	VINI	Magazzino	Cucina
CASIA123	20	CASIA	3,40	DESSERT E FRUTTA	Magazzino	Cucina
COCCOLARI189	100	COCA BOTTIGLIA 1,5L	2,30	BEVANDE	Magazzino	Cucina
COCCOLARI167	140	COCA COLA ALLA SPINA 200	1,50	BEVANDE	Magazzino	Cucina
COCCOLARI186	87	COCA COLA ALLA SPINA 100	2,30	BEVANDE	Magazzino	Cucina
COCCOLARI146	51	COCA COLA ALLA SPINA 1,5L	4,30	BEVANDE	Magazzino	Cucina
COCCOLARI12	15	COCA LATINA	1,50	BEVANDE	Magazzino	Cucina
COCCOLARI167	100	COCCO	4,30	DESSERT E FRUTTA	Magazzino	Cucina

Questo gestionale copre in maniera completa le esigenze di qualunque esercizio commerciale di **ristorazione**: gestione prodotti, gestione prenotazioni e tavoli, cassa, ordinazioni tramite mobile device ma anche backup dei dati e addirittura statistiche sulla vendita.

- **Gestione prodotti:** in questa sezione è possibile inserire dati relativi ai prodotti e gli ingredienti a disposizione. È anche possibile caricare file con estensione di tipo .CSV elaborati in precedenza in un foglio di calcolo per poter avere in maniera ordinata e immediata l'elenco completo del materiale a disposizione. Il programma suddivide i prodotti in "pietanze" o "magazzino" ma è possibile creare nuove categorie secondo le vostre esigenze, così come modificare le quantità ed ordinare gli "ingredienti" nella maniera più congeniale.
- **Gestione tavoli:** con questa sezione avrete il pieno controllo dei posti a sedere, l'orario delle prenotazioni, la disposizione dei tavoli nella sala e gli ordini attribuiti a ciascuno così come il loro stato (occupato, libero, in attesa di pagamento oppure prenotato).
- **Gestione clienti:** Ristomanager vi fornisce la possibilità di inserire anche i dati della clientela abituale per poter riservare loro trattamenti personalizzati.
- **Cassa veloce:** attraverso questa funzione è possibile avere un promemoria di ogni singola ordinazione nei minimi dettagli, gestire i singoli piatti ordinati, importare le pietanze dalla lista "magazzino", apportare modifiche agli ordini o azzerarli con l'apposita calcolatrice, effettuare il totale e inviare il comando di stampa dello scontrino. La sezione "Cassa Veloce" di Ristomanager rende l'applicazione ideale anche per tipologie di ristorazione che effettuano **servizio d'asporto** indipendentemente dal fatto che si tratti dell'attività principale o secondaria.
- **Statistiche sulla vendita:** questa sezione vi aiuterà ad avere un bilancio delle vendite dettagliato, consultabile nel modo che più si preferisce, impostando determinati filtri oppure selezionando un determinato tavolo e comparando le ordinazioni avvenute nel corso del tempo, in modo da poter controllare anche i prodotti in "giacenza".

Utilizzare Ristomanager su dispositivi mobili



Come già accennato, è possibile utilizzare il **programma gestionale tramite tablet e palmari** per prendere nota delle comande rispetto all'uso di metodi più tradizionali. È necessario impostare preventivamente i dispositivi tramite la configurazione su computer; dopo aver scaricato l'applicazione, basterà inserire l'indirizzo IP, la "Porta" e la password assegnata per effettuare l'accesso. Attraverso il tablet o il palmare potrete controllare in tempo reale lo stato dei tavoli e aprire una comanda: avrete accesso alle categorie precedentemente create per scegliere quali pietanze inserire nell'ordine, modificare o rimuovere o addirittura aggiungere note per specificare le esigenze e richieste dei vostri clienti.

L'**applicazione di Ristomanager** dà la possibilità di inviare la stampa dello scontrino al termine di un ordine senza doversi recare al PC.

In conclusione, Ristomanager è un gestionale a tutto tondo in grado di sopperire a qualsiasi vostra esigenza e che si adatta a qualunque tipo di locale, indipendentemente dal tipo di servizi e prodotti offerti.

Redazione VareseNews
redazione@varesenews.it