



Applicazioni per la Gestione del Punto Cassa, Delle Comande tramite APP, dell'Asporto, Del Delivery Dei Conti, del Magazzino e del Controllo delle Attività Local e Cloud

Sistemi di Cassa Evoluti

Esprime La Massima Integrazione tra Tecnologia, Qualità e Prestazioni in un Design Ricercato

Si Configura In Modo Ottimale Per Qualsiasi Attività Del Mondo Ho.Re.Ca./Food&Beverage Oltre Che Negli Agriturismi E Nei Villaggi Turistici e in tutte le attività dell'Ospitalità

Ha Un Uso Intuitivo Ed Immediato E' Ottimizzato Per L'uso In Tecnologia Touch-Screen Su Monitor Da 10 A 32 Pollici - Su Smartphone e su Tablet

FLESSIBILE

SEMPLICE

TECNOLOGICO

ASSISTITO

Utilizza La Tecnologia Wireless E Wired Con I Più Avanzati Prodotti Disponibili Le Migliori App Fruibili In Tutti Gli Ambienti Operativi, Windows, Android, iOS ...

Installazione, Assistenza, Teleassistenza e Hot Line Anche con la Formula Sempre Attivo: 7-24-365

LA SCELTA MIGLIORE PER IL TUO LOCALE

Permette la gestione di tutte le attività connesse alla somministrazione al pubblico di alimenti e bevande, in qualsiasi tipo di Locale, dal Ristorante Stellato al Fast Food passando per Bar e Pizzerie anche d'Asporto. Automatizza la ricezione delle comande e lascia libero il personale di servizio per seguire al meglio i Clienti. È innovativo e si distingue per la sua completezza, le alte performance e l'innata semplicità d'uso. La decennale esperienza lo rende solido, pratico e adattabile a qualsiasi realtà del Settore ospitalità. mondo



RIGEL IN BREVE

- Predisposizione e Impostazione libera di: sale, menù, prezzi, tariffari, piatti, varianti in più poco o meno con o senza variazione prezzi, note, ingredienti, commenti, menù del giorno, menù fissi, bar, asporto, clienti, ticket, magazzino, regole di lavoro ecc.
- Disposizione libera multisala dei tavoli con possibilità di visualizzarli sulla piantina della sala o di uno sfondo a scelta con dimensione tavoli adattabile e numerazione libera con BIS o NOME PROPRIO.
- Libertà assoluta di numerazione anche alfanumerica dei tavoli con associazione tavoli multipli e numerazione a piacere.
- Comande e addebiti piatti registrati mediante TOUCH SCREEN di Cassa o Ausiliari di Sala e/o con Palmari standard o industriali (certificati a norme IP per caduta e liquidi) e/o tramite Tablet di qualsiasi natura (Windows, IOS, Android).
- Visualizzazione cromatica (a scelta) dello stato dei tavoli, Libero, Occupato, Prenotato, In uscita, Pre-Conto consegnato, Emesso scontrino, Emesso Documento Fiscale, Conto Diviso, Terminato Conto Diviso, Terminato Gestione Magazzino.
- Gestione menu a prezzo fisso. Oltre alla classica gestione di Ristorante e Pizzeria RIGEL è Personalizzato con procedure e funzioni specifiche per i Settori Asporto, BAR, Gelateria, Pasticceria, Fast-Food, Agriturismo, Hotel, Villaggi ecc.
- Gestione menù alla carta e del menù fisso giornaliero con scelta tra i piatti disponibili (anche in apposita lista in deposito storico) con composizione automatica e stampa del menu cartaceo, fisso per ricorrenze o banchetti
- Gestione composizione dei menu in base alle liste prodotti e categorie prescelte con stampa grafica della "Carta" automatizzata o manuale.

- Gestione prezzi multi listino con possibilità di personalizzazione aumenti/sconti a valore o percentuale per fascia, servizio, sala, banco ecc.
- Raccolta ordine direttamente ai Tavoli da parte del cameriere, da parte del Cliente tramite Tablet con verifica del cameriere e in modo tradizionale con riporto su terminale fisso touch-screen.
- Gestione note e varianti fisse o manuali/momentanee in più(+), in meno(-) o "POCO", con ricalcolo automatico del prezzo di vendita.
- Gestione immediata aggregazione piatti, Bis, Tris ... con ricalcolo automatico prezzo di vendita.
- Gestione STAMPE selettive, in tempo reale, delle COMANDE nei vari punti di preparazione con controllo di avvenuto invio e con diversi criteri e moduli di stampa selezionabili dall'utente anche in caso di multisale e postazioni multilivelli di preparazione.
- Controllo e Variazione ordini e comande anche se già inviate e stampate, spostamento di massa o singolo assistito ed automatico delle comande da Tavolo a Tavolo in caso di errore operativo del personale.
- Emissione Biglietto di cortesia prezzato o non da consegnare al Cliente al tavolo o semplice segnaposto con nota di benvenuto.
- Disponibilità immediata del conto in cassa con ogni forma di pagamento ed in più valute.
- Gestione Tabacchi, Riviste e Prodotti da banco con Lettore di bar code
- MultiCassa: con Server e Più Casse in rete, Cassa con più registratori o Registratore su più punti cassa.
- Gestione password personale, responsabili di reparto e amministratori accoppiate alla tipologia di servizio, responsabilità e operatività
- Tenuta automatica dei Log operativi e di tutti i dati per le relative statistiche su Clienti, Articoli, Personale, Fasce, Sale, Reparti ecc.

IL MODULO BASE: OPERATIVITA'

- Emissione Documento Commerciale di Vendita e Prestazione, Scontrino Parlante, Ricevute Fiscali e Fatture immediate XML con pro-forma e varie Opzioni per l'invio Telematico, Documenti fiscali segue fattura con Fatturazione riepilogativa periodica automatica ai clienti abituali o Convenzionati e per i Buoni Pasto.
- Possibilità di emissione di Documenti di Trasporto con fatturazione differita periodica.
- Automazione passaggio del Conto da menù alla carta a menù fisso con automazione della scelta tipologica in base al valore e al tipo.
- Gestione degli omaggi e degli sconti, per valore, percentuale, totale fisso con arrotondamenti a scelta in base alle normative vigenti.
- Gestione Clienti e Ditte Abituali, Buoni pasto, Carte di credito, Ticket, ecc. FIDELIZZAZIONE Clienti e Promozioni tramite Chip Card, RFID, Badge e/o Bar-Code.
- Preparazione PRECONTO e CONTO con stampa Estratti Conto non fiscali.
- Ricevute fiscali, Fatture, Pre-conti, Scontrini fiscali direttamente su misuratori fiscali o su stampanti fiscali di Gestione Conto unico per tavolo, suddiviso a persona sul tavolo, alla romana, parziale, cumulativo, per tavolo/socio, per Cliente, crediti sospesi.
- Trasferimento da un tavolo all'altro anche se già occupato. Combinazione di tavoli. Gestione Repagato e Clienti Club.

- Giro diretto da conto piatti a menu fisso con calcolo automatico del corrispettivo di appartenenza.
- Possibile Visualizzazione dei Totali di Vendita in "corso d'opera" divisi per Fatturati da Fatturare e Comande in corso
- Chiusura fiscale automatica o avviso di chiusura ad orario programmato e prestabilito
- Possibilità di suddivisione Incasso per Contanti, Assegni, Bancomat, Carte Credito, Ticket-Restaurant con memorizzazione dati per emissione fattura periodi alle società emittenti.
- Possibilità di incasso differito automatico per partita Iva diversa anche se operato nello stesso locale (Es. Bar e Ristorante in diversa gestione)
- Operazioni serali di chiusura giornata con statistiche complete per singoli piatti e bevande, varianti , camerieri, gruppi statistici ecc, esportabile.
- Rapporti Finanziari Dettagliati e Riepiloghi per Tavolo, Cameriere, Palmare, Reparti, Pagamento, per giorno, periodo, fascia oraria, fascia oraria ritardata.

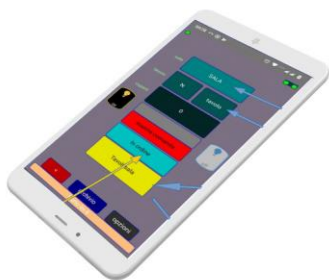


IL MODULO BASE: OPERATIVITA' SPECIALISTICHE

- **ASPORTO:** gestito in modo "REALE" (senza simulazione in apertura tavolo) con prenotazioni per data e ora al punto di preparazione e tenuta del CONTO per l'emissione dello scontrino al momento della consegna effettiva con possibilità di interventi e variazioni. Integrabile con gestione delle code di preparazione e dei giri di consegna
- **FIDELIZZAZIONE:** Clienti in Prepagato con o senza sconto, Prepagato con o senza omaggio (es.10+1), Punteggio Premio gestibile con tessere Smart Card, Chip Card, Bar Code, Codice manuale o in tecnologia RFID anche associate alla domotica centralizzata con unica card.
- **PRENOTAZIONI - BOOKING:** dei tavoli con segnalazione visibile dell'occupazione posti e note di promemoria, prodotti da ordinare e richieste, stampe selettive dei prospetti di occupazione e del tagliando per il tavolo con tutte le indicazioni necessarie.
- **TICKET RESTAURANT:** gestione automatizzata con memorizzazione emettitori e tagli ed emissione fattura riepilogativa
- **VIDEOCOMANDE:** in sostituzione o congiuntamente all'uso della stampante per la visualizzazione "GESTIBILE" della comanda su Monitor Touch Screen che permettono una comoda gestione delle code di lavoro.
- **BILANCIA:** specifico per chiunque gestisca vendite a peso con trasferimento dei dati in rete da bilancia a cassa.
- **PRESENZE:** per la gestione del personale e degli orari effettivi di lavoro
- **CENTRAL-FARM:** Modulo per la visualizzazione dei dati di lavoro e delle statistiche in Back-Office/ Remoto e per l'aggregazione di più locali operativi in realtà quali catene o Franchising
- **SCADENZIARIO:** strumento di contabilità interna per la gestione dei flussi di cassa e dei pagamenti ai fornitori con bilancino in tempo reale e scadenziari immediati
- **R.T.:** modulo per l'interfacciamento dei principali REGISTRATORI TELEMATICI presenti sul mercato.
- **FAST FOOD:** Versione speciale con modalità rapida per la gestione di singole realtà, catene Fast-Food e/o Franchising

IL MODULO BASE: OPERATIVITA' DI CASSA

- La rilevazione comande si concretizza, da parte del cameriere, direttamente al tavolo, tramite dispositivi di input SmartPhone Tablet e/o PALMARI con TOUCH SCREEN, collegati alla rete mediante tecnologia WIRELESS Standard Wi-Fi (radio-frequenza) oppure a scelta imputata in postazione fissa tramite uno o più Personal Computer compatti anch'essi in rete locale e dotati di Monitor LCD senza o con dispositivo TOUCH SCREEN. Ogni qualvolta viene inviato un nuovo ordine, si ottiene automaticamente la stampa della comanda direttamente al centro di produzione interessato (Es. Bar, Cucina, Pizzeria) conseguendo in tal modo un considerevole risparmio di tempo.
- Il cameriere può così avere sempre sotto controllo lo stato delle comande, la disponibilità del prodotto, la fase di lavorazione e la certificazione del momento esatto dell'ordine. Le comande e gli addebiti vengono imputati direttamente dal cameriere davanti ai clienti seduti al tavolo.
- Al termine della consumazione si ottiene automaticamente la stampa del conto considerando le varie forme di pagamento quali contanti, assegni, carte credito, Ticket-Restaurant ecc.
- Viene offerta una completa forma di calcolo conto in modo tale da coprire tutte le richieste dei



IL MODULO BASE: CONFIGURABILITA'


- Il sistema più veloce e sicuro per gestire l'invio di Ordini, Comande e Messaggi e per comunicare VELOCEMENTE tra i vari reparti, controllare lo stato comande lo stato dei tavoli ed eventualmente lo stato conto e di cassa.
- Utilizza terminali Apparati Standard in tecnologia WiFi e Touch Screen, ma appositamente studiati e robusti per un uso sicuro, facile ed efficiente in ambito professionale con batterie ricaricabili estraibili e protezione antiurto, garantendo comunque l'economicità di prodotto.
- Garantisce una soluzione stabile e in "Real Time" per l'invio di Ordini ai centri di produzione
- Garantisce il contestuale addebito in Cassa e l'immediata disponibilità del Conto

propri clienti, conto unico, separato, per piatto, diviso in base ai coperti, a consumo pro-capite ecc.

- Il conto può essere emesso in forma di PRECONTO, fattura, ricevuta fiscale, scontrino fiscale, su stampanti termiche, ad impatto, laser o ink-jet.
- Successivamente in modo semplice e lineare si possono ottenere statistiche sul consumato, fatturato, fatturato per cameriere, emissione fatture Ticket Restaurant, listini in lingua e valuta e numerose altre stampe. Per questi servizi abbiamo interfacciato vari tipi di stampanti oltre ai più comuni registratori di cassa.
- Un'apposita procedura gestisce il registro delle prenotazioni con la stampa giornaliera del registro. Sono visibili sempre, in tempo reale, la disponibilità dei tavoli e dei prodotti in magazzino. Non ultima una completa procedura gestisce la Fidelizzazione Clienti., tramite RFID, Smart-Chip-Card, Bar-Code e altri sistemi di identificazione, in modo variabile e completamente configurabile .
- Sicurezza dei dati garantita da procedure di salvataggio continuo automatico e/o manuale.
- Massima Disponibilità allo sviluppo di integrazioni e personalizzazioni, Aggiornamenti ed adeguamenti legislativi tempestivi e costanti

- Garantisce il sicuro addebito di tutte le comande inviate evitando le consuete dimenticanze di comunicazione alla cassa
- La Gestione dei diritti tramite Password è integrato a livello base in Rigel e gestisce gli accessi limitando o autorizzando i camerieri alle varie funzionalità quali: solo invio comande, abilitazione invio messaggi, variazioni e storni, invio stampa e/o richiesta conto/preconto
- Possibilità di visione delle sale in modo grafico con indicazioni tavoli occupati, in preconto, finiti ecc.
- Possibilità di visione stato effettivo del tavolo e delle comande per invio solleciti e invito a marciare
- Possibilità di visualizzare prezzi dei prodotti e totale delle ordinazioni
- Possibilità cambio rapido sequenza portate e RICHIESTA STAMPA PRECONTO O DISTINTA se autorizzato
- Sistema evoluto di connessione Wireless WiFi e di gestione dei dati che permette l'acquisizione di comande anche in assenza di rete per il successivo invio automatico alla riconnessione.

I MODULI AVANZATI: RIGEL-TA x SMARTPHONE ANDROID / iOS — PALMARI Windows

- E' il sistema per l'invio Comande in postazione fissa di sala, al pass o in qualsiasi luogo di passaggio.
 - E' discreto e fruibile da tutto il personale con un'interfaccia facile e intuitiva
 - E' integrato in Rigel in modo nativo e si collega tramite rete Lan Fissa o in modalità Wireless
 - Utilizza normali computer Touch-Screen normalmente da 15", molto sottili e installabili anche a parete
 - Controllo accesso da parte del personale tramite password classificata.
- 
- Permette tutte le funzionalità descritte nel modulo Rigel-TA
 - Utilizza le tecnologie Tablet nella loro totalità, dal formato 5" al formato 15" e oltre
 - Può utilizzare SmartPhone o Tablet con sistema operativo Windows - Android - iOS indifferentemente
 - Utilizza modalità nativa o emulazione terminale tramite Terminal Server
 - Integra tutte le caratteristiche esposte per i Palmari ed i Terminali di Sala
 - Disponibile versione per l'uso da parte del Cliente con EVENTUALE assistenza e conferma finale del cameriere

I MODULI AVANZATI: RIGEL - ALBERGO

- Consente la gestione di un piccolo albergo o delle camere di un Agriturismo
- Gestisce l'addebito dei costi camera per giorni di presenza. Addebita automaticamente alla camera le spese ed i servizi fruiti dall'ospite al Bar, al Ristorante, negozio, boutique, SPA ecc.
- Si integra con la gestione domotica condividendo la card di gestione della camera
- Gestisce le comunicazioni di legge al Portale alloggiati ed i Rapporti Istat
- E' disponibile l'integrazione con gestionali Hotel di altri produttori.
- E nativo in DS-HOTEL

I MODULI AVANZATI: RIGEL - AGRITURISMO

La Versione Speciale di RIGEL-Chef "AgriTour" è stata pensata e creata per l'Azienda Agrituristica ed è stata sviluppata con l'ausilio ed i suggerimenti di esperti operatori del settore.

- Gestione Del Ricettario Con Indicazione Della Provenienza e Del Consumato Che Produce Report Indicativi
- Gestione Percentuali Di Rapporto Provenienza / Consumo
- Stampe E Classificazioni Indicative
- Passaggio Automatico Da Menu Alla Carta A Menu Fisso e/o A Spuntino
- Gestione Trasparente Del "Coperto" - Gestione Degli Omaggi E Degli Extra
- Gestione Delle Camere E Del Check In-Out In Apposito Quadro
- Addebito Automatico Delle Consumazioni Ristorante, Bar, Spa ..
- Gestione Automatizzata Del Conto Camera Anche Con Card Rfid
- Gestione Ed Invio Schedine Di Pubblica Sicurezza E Istat
- Gestione Delle Vendite, Ddt E Fatturazione Diretta O Differita - Della Contabilità Economica e Scadenziario



MODULI AVANZATI: RIGEL - SAGRE E FESTE POPOLARI

Creato su misura per le Operazioni di Ordinazione, Cassa, Smistamento e Consegna di Cibi e Bevande, pronti o da preparare al momento, nell'ambito di Sagre e Feste Popolari/Paesane in genere

- Nessun limite di Categorie Merceologiche e Prodotti inseribili, organizzabili e modificabili a piacere, disponibile funzione automatizzata per la creazione di Menu fissi dalla carta
- Adotta un criterio organizzato e pratico per l'imputazione Rapida dei Cibi e Bevande scelti alla Cassa dal Cliente con Controllo aggiornato in tempo reale diretto a video della quantità disponibile di piatti e prodotti
- È predisposto per poter aggiungere note e varianti prezzate o meno in modo rapido e semplice
- È in grado di creare piatti BIS, TRIS ecc. dando origine automaticamente al prezzo appropriato
- Scontrini totalmente personalizzabili con Logo, Contatori Progressivi per controllo e sicurezza anticontraffazione, Contatori Giornalieri identificativi per chiamata da altoparlante o display
- Emette automaticamente gli scontrini di Cassa con tutto il Dettaglio, il Conto e il Resto esatti, ma sopra tutto senza timori d'errore per l'Operatore, aumentandone sino al 70% l'efficienza Operativa e la sicurezza d'incasso
- Ha la possibilità di parcheggiare temporaneamente il Conto dei Clienti Indecisi evitando inutile code in attesa della decisione ma soprattutto senza costringere la ripetizione dell'intera digitazione
- Gestione Tavoli sia per Prenotazione gratuita che a pagamento che per la Consegna al Tavolo dell'ordinato se d'uso la consegna tramite cameriere e non il self service
- Possibilità di integrare con Display per riporto elenco Comande visuale ai punti di preparazione

I MODULI AVANZATI: RIGEL - RICETTE

Il modulo Rigel – Ricette si occupa della gestione in Sede Centrale, in modo multi magazzino o nell'Unità Locale delle Distinte Base di Produzione dei Piatti/Ricette e/o delle dosi di prodotto da somministrare.

- Vengono utilizzati i campi specifici quali Marchio, Gr. Merc., Confezione, Scorte minime e massime ,Coefficienti conversione
- L'interfaccia permette di gestire materie prime, semilavorati multipli e ricette creando i prodotti finiti composti da materie prime o semilavorati su più livelli, amministrando quantità necessarie e scarti plausibili .
- Gestisce i costi per la determinazione del valore di produzione di ogni piatto o razione.
- La ricerca e l'individuazione dei prodotti è facilitata dall'interfaccia pratica e sintetica con numerose facilitazioni utilizzabili anche su monitor touch-screen senza l'ausilio di tastiera e mouse

I MODULI AVANZATI: RIGEL - MAGAZZENO

Gestione del magazzino per la Sede Centrale che si occupa dell'acquisizione dei dati di vendita provenienti dallo scarico generato tramite Distinta Base di Produzione (Ricetta) delle Unità Periferiche (Locali), in sede centrale in modalità Monoutente, MonoAzienda e Multi-magazzino (99 magazzini periferici).

- Consente la gestione dei documenti prodotti in azienda e di quelli provenienti dall'esterno quali: • Ordini Clienti/Fornitori • Bolle di Carico/Scarico (bolle di vendita, di acquisto, di trasferimento, di visione etc.) • Fatture Accompagnatorie, Ricevute Fiscali, Corrispettivi, Scontrini
- gestione magazzini multipli (fiscali e non) e loro raggruppamento a fini statistici
- gestione gruppi merceologici
- gestione ubicazioni di magazzino
- gestione descrizioni in lingua estera
- gestione unità di misura di acquisto e vendita con conversione automatica durante le operazioni di carico/scarico
- classificazione degli imballi utilizzati (dimensioni fisiche e tara)
- gestione del peso unitario dei singoli prodotti
- gestione dei raggruppamenti fiscali da usare per la valorizzazione
- acquisizione e revisione interattiva dei movimenti di magazzino con possibilità di gestire i trasferimenti da un magazzino all'altro
- gestione del materiale venduto, smaltito, esausto, rottamato e del materiale in attesa di collaudo e di accettazione a magazzino
- controllo della situazione di magazzino a quantità e a valore visualizzazione e stampa delle schede di magazzino
- analisi gestionali: classificazione ABC, calcolo degli indici di rotazione delle scorte
- valorizzazione LIFO, FIFO e a prezzo medio fiscale
- gestione dei punti di riordino e delle scorte di sicurezza

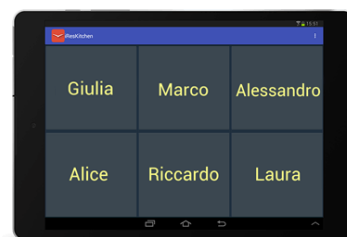
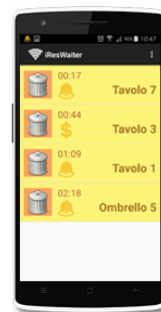
SISTEMA CHIMATA CAMERIERE SU TABLET E SMARTPHONE

CHIAMA CAMERIERI - DALLA CUCINA , PIZZERIA, BAR, ECC.

CHIAMATA DAL CLIENTE - DAL TAVOLO, DALL'OMBRELLONE, , ECC.

CHIAMA IL CLIENTE – DALLA CASSA, DAL BAR, , ECC.

- il sistema risolve il problema della chiamata del cameriere al tavolo dei clienti e a cucina per ritirare gli ordini da consegnare al tavolo. Con la semplice scansione del codice QR oppure NFC che si trova sul tavolo, il cliente può chiamare il cameriere o richiedere il conto. Il cuoco chiama i camerieri dalla tavoletta installata sulla parete con un semplice tocco Semplice da implementare nei ristoranti, bar, terrazze, club, spiagge, il sistema di chiamata cameriere iRestaurante è una necessità in qualsiasi luogo di servizio.
- CUCINA / Utilizza l'applicazione sul Tablet dalla cucina. Il cameriere può essere chiamato dalla cucina, dove, sul Tablet installato in un posto accessibile, funziona l'applicazione. Dall'interfaccia molto semplice ed intuitiva che visualizza i nomi dei cameriere, con un semplice tocco, il cuoco chiama il cameriere desiderato per prendere l'ordine.
- CAMERIERE / Utilizza l'applicazione dal telefono cellulare Le chiamate generate dai clienti o dalla cucina arrivano nell'applicazione installata sul telefono del cameriere o ad esempio sul tablet del bar. Queste sono visualizzate nell'ordine dell'arrivo, indicando chi è il chiamante (CUCINA, BAR, PIZZERIA, ECC..), il tipo della chiamata e il tempo passato dall'inizio della chiamata.



I MODULI AVANZATI: MODULI GESTIONALI E FINANZIARI

Modulo di Generazione automatica di ordini a fornitore - GEA ha lo scopo di generare automaticamente gli ordini a fornitore delle materie prime necessarie ai vari punti vendita. La generazione terrà conto della quantità presente a magazzino di ogni articolo, la confronterà con una scorta minima e se risulterà inferiore verrà richiesto di riordinarla.

Modulo di Generazione DDT di Vendita da DDT di Acquisto - GAV Il Modulo GAV opera in modalità automatica per generare documenti di trasporto di vendita destinati alle unità locali a fronte di documenti di trasporto di acquisto ricevute da fornitori. In fase di trasposizione è richiesta l'eventuale % di mark-up da applicare ai vari prodotti, singolarmente o per gruppo.

Modulo Verifica Via Terminale Mobile Prodotti in consegna da Fornitori - MVT Permette dalla storicizzazione ordini a fornitori, mediante la scannerizzazione dei BarCode posti sui prodotti in consegna, la verifica passiva di congruità per mezzo del raffronto dei codici /quantità letti in rapporto all'ordine in archivio, evidenziando le eventuali incongruenze, carenze o discordanze. Il tutto si traduce nella certezza di verifica dei materiali in carico e in un notevole risparmio di tempo.

Modulo Reportistica Gestionale Aggregata - RGA. Un sofisticato sistema Multi Aziendale vi permetterà di "AGGREGARE", in modo chiaro ed esplicativo, ad esempio sul server del vs. ufficio centrale o semplicemente sul vostro notebook personale, i dati di alcuni o di tutti i punti vendita della vostra Azienda per ottenere una visione di gruppo o individuale dell'andamento delle Tue Aziende. Per Ogni Punto vendita è possibile ottenere infinite situazioni economico/finanziarie/statistiche, effettuare confronti, consultare lo storico ed esportare i dati verso altri applicativi (Excel)

RIGEL TIM Il Modulo di RIGEL per il Controllo Accessi del Personale - UTILIZZA L'ASSET SERVER ESISTENTE E CONDIVIDE LE TESSERE IN USO PER LA FIDELIZZAZIONE CLIENTI E L'AUTOCONSUMO DIPENDENTI IN MODO CHE SI REALIZZI UNA VERA INTEGRAZIONE DI SISTEMI E APPARATI.

RIGEL ALERT & MORE Il Modulo che sulla base di parametri preimpostati dall'Utente invia automaticamente mail su anomalie operative riscontrate (storni, annulli ecc.) e sulla situazione di cassa in tempo reale o a orari predefiniti.

TELECONTROLLO: Controllo Telematico da remoto in Tempo Reale di uno o più Locali di tutte le attività., Operative e di cassa

ALCUNE DELLE APP SVILUPPATE E INTEGRATE IN RIGEL - Adatte a qualsiasi Smartphone/Tablet

QR-MENU APP SU SMARTPHONE O TABLET PER MENU DIGITALI **ASPORTO E DELIVERY** CON FOTO E ALLERGENI E ALTRO



QR-FIDELITY APP SU SMARTPHONE O TABLET PER FIDELIZZAZIONE ANCHE MULTILocale



I VANTAGGI:

- Risparmio** notevole di tempo: 30/40% nella raccolta comande e fino al 90/95 % nell'emissione del conto.
- Sicurezza** degli addebiti ai Clienti e conseguente aumento degli incassi.
- Controllo** e Analisi della gestione per la sicurezza delle transazioni e degli operatori.
- Consulenza** preventiva e operativa fornita gratis alla clientela da esperti CON OLTRE 25 ANNI di attività nel Settore.

- Riduzione** costi di manodopera grazie all'adozione di tecnologie avanzate.
- Affidabilità** assoluta dal produttore che per primo ha utilizzato la tecnologia Wi-Fi.
- Operatività** immediata senza bisogno di particolari conoscenze e formazione.
- Servizio** rapido, risolutivo ed efficace fornito da personale esperto e preparato
- Semplicità** operativa con l'adozione dei metodi piu' fluidi di imputazione elaborazione e controllo. Di servizio e manutenzione grazie alla Tele-Assistenza e Hot Line garantite.
- Assistenza** garantita e assidua, sul luogo, telefonica e/o con TELEASSISTENZA dedicata anche con la formula 24 ore su 24, 7 gg su 7, 365 gg anno.



DA OLTRE **25 ANNI** AL SERVIZIO DEL SETTORE Ho.Re.Ca. con il MOTTO:

Dalla COMANDA al CONTO in un LAMPO

**Qualunque sia il tuo Target abbiamo
la Soluzione per
Gestirlo al Meglio**

