

attrezzature

tecnologia

Quel geniale cubetto ti gestisce l'impresa

Chi l'ha installato se lo tiene stretto. L'oggetto dei desideri, che ha semplificato la vita di molti operatori, è un sistema informatico, il software innovativo Pizzicare System. Prodotto da Softcare di Torre de' Roveri (Bg) – www.pizzacare.it – è una soluzione nata per gestire le pizzerie d'asporto; la sua specifica architettura consente di amministrare e controllare in tempo reale dalla singola struttura fino a centinaia di punti vendita in contemporanea. È infatti indicato per **catene di franchising** e per **gestioni associate** di piccoli gruppi di

Pizzicare System è un software che amministra in tempo reale dal singolo esercizio a centinaia di punti vendita

Grandi prestazioni in poco spazio

Pizzicare System, tutto cervello in poco spazio. Si compone di Cube, lo strumento progettato per ospitare il software e i dispositivi necessari al funzionamento del sistema. Di ridotte dimensioni (23x23x23 cm), dal design moderno, si installa anche in ambienti piccoli. Sono sufficienti una connessione a internet Adsl a tariffazione fissa/flat e una linea telefonica analogica con servizio riconoscimento chiamate. Oltre a Cube, sono in dotazione un monitor "touch screen" per la gestione ordini in sala, una stampante a rotolo per le comande e una fiscale, un lettore di codici a barre.



**Pizzicare System:
Cube e monitor touch screen**

pizza & food



esercenti. Grazie al cruscotto via web, sempre e ovunque si può verificare l'andamento della singola attività o del gruppo. Il programma vanta un'interfaccia intuitiva, ideale anche per chi teme

il computer. Pizzicare System gestisce tutte le variazioni di una pizza e tramite l'analisi del numero di telefono prepara l'ordine con nome e indirizzo di consegna. Si interfaccia alle casse fiscali con il giornale di fondo elettronico e **genera statistiche** su consegne, ordini, quantità e importi consegnati dai fattorini. Il "**modulo magazzino**" può configurarne uno o più, associarli al punto vendita, controllarne carico e scarico; verifica le giacenze e consente di trasferire la merce da uno all'altro. L'anagrafica di fornitori e materie prime è condivisa per tutti i punti vendita. ■