



EvolS[®]

Nuconga Food & Beverage

La soluzione per la gestione del Food & Beverage

hospitality specialist
evols.it

 TeamSystem[®]

NUCONGA FOOD & BEVERAGE

NUCONGA FOOD & BEVERAGE

Nuconga Food & Beverage offre una risposta completa alle esigenze di efficienza organizzativa, riduzione dei costi, ottimizzazione dei consumi e delle scorte, incremento dei margini di guadagno e delle vendite del settore della ristorazione. La soluzione consente la gestione ottimale di bar, ristoranti, catene della ristorazione, società di catering e centri di cottura, offrendo un completo controllo sull'attività di tutti i reparti, grazie ad una gestione integrata di vendite, consumi ed acquisti. Dalla prenotazione di un tavolo, all'apertura di una comanda, alla vendita di una bibita al bar, con Nuconga F&B tutte le operazioni divengono più veloci grazie a comandi semplici da terminali mobili e touch screen.

PIANIFICAZIONE E CONTROLLO

Nuconga F&B permette la pianificazione periodica dei menù, con la possibilità di effettuare lo scarico automatico di ogni singolo articolo che compone la ricetta del reparto di competenza, verificare il costo pasto, effettuare il controllo delle giacenze e ottimizzare la gestione delle scorte a magazzino in funzione dei consumi previsti, generare ordini a fornitore, con evidenti benefici sulla pianificazione delle scorte delle politiche di acquisto a livello centralizzato. Consente inoltre di verificare il livello di produttività dei singoli punti vendita, di verificare la marginalità di ogni singola commessa, di effettuare statistiche e ribaltamenti di produzione sui vari centri di costo e di ricavo e di operare confronti fra budget e consuntivo in base ai parametri desiderati.

ORGANIZZAZIONE ED EFFICIENZA

L'efficienza organizzativa migliora sensibilmente grazie anche all'immediatezza con cui vengono gestite tutte le operazioni. La gestione delle sale diviene immediata attraverso layout grafici e monitor touchscreen che consentono un'immediata visualizzazione dello stato dei tavoli, così da ottimizzare la gestione degli impegni e offrire il miglior servizio ai propri clienti. La soluzione consente inoltre di gestire al meglio tutte le fasi relative all'organizzazione di un banchetto di successo: dall'emissione dei preventivi, alla gestione delle location e del layout delle sale, alla preparazione delle pietanze, all'eventuale noleggio, trasporto e monitoraggio delle attrezzature.

ACCESSO REMOTO

Le funzionalità "Mobile" del software Nuconga F&B consentono l'accesso al sistema da remoto aumentando la produttività del personale, riducendo la possibilità di errore, automatizzando le operazioni e garantendo il costante aggiornamento in tempo reale del sistema. È possibile appoggiandosi alla rete locale, da una postazione mobile, inserire le comande del ristorante e accettare pagamenti con moneta elettronica direttamente al tavolo. Il sistema permette anche di interagire in tempo reale da qualunque luogo e appoggiandosi alla rete internet, con il sistema della sede centrale, per verificare ad esempio le prenotazioni o per consultare e aggiornare le disponibilità.