



La soluzione software completa per la ristorazione



Da oltre 20 anni, il programma più diffuso in Italia
per il mondo della ristorazione e dei bar



Facilità d'uso
e operatività
immediata



Assistenza
tecnica dalle
09.00 alle 23.00



Compatibilità
con gli hardware
più diffusi



Soluzioni Web per
fare conoscere il
locale su internet



Statistiche
consultabili
via web



Perfetto per la
gestione delle
catene

Bacco: la soluzione software completa per la ristorazione



Menù con Gruppi e Varianti

- Con semplici operazioni il sistema consente la **creazione di nuovi piatti e bevande** anche durante il servizio.
- Ogni piatto ha una serie di caratteristiche da cui derivano differenti gestioni operative e fiscali.
- Le classiche **varianti** (+ mozzarella, + pepe, ecc...) vengono abbinate ai singoli piatti o, in modalità massiva, a interi gruppi (pizze, primi ecc...).
- Si possono organizzare **menu alla carta o a prezzo fisso in pochi secondi** e con la massima elasticità.



Incassi e Pagamenti

- Gestione completa delle **modalità di pagamento**.
- **Videata unica** per la selezione di tutte le monete, banconote, carte di credito, buoni pasto, ecc...
- Gestione dei **ticket restaurant** con possibilità di gestire in autonomia la fattura all'ente emittente.
- Fatturazione veloce ed intuitiva dei sospesi, molto utile per i rapporti con enti e aziende.



Ordini e Comande

- Il programma gestisce con estrema velocità **qualsiasi tipo di comanda** e qualsiasi tipo di **personalizzazione grafica**.
- Lavorando su parametri di base, come il giorno, il tipo di servizio, la fascia oraria e l'operatore, si ottengono con pochi clic **dati utilissimi per le prime analisi**.
- L'utente può:
 - » Collegare un pulsante a ogni piatto o funzione dell'applicativo.
 - » Personalizzare il colore dei pulsanti.
 - » Definire lo spazio da dedicare alla comanda e quanti pulsanti prevedere nel quadro conto.
 - » Definire la data e l'orario di lavoro, andando anche oltre la mezzanotte.



Stampa Conti e Stampe in cucina

- **Compatibile** con le stampanti più diffuse nel mercato.
- **Completa copertura funzionale** e possibilità di ricevere su Bacco informazioni che di solito gestisce solo la stampante (fine carta, lettura a video del Giornale di Fondo Elettronico, ecc...).

Stampe Fiscali

- Predisposizione per stampanti con o senza modulo continuo.
- Gestione di fatture, ricevute e scontrini, con conti divisi in parti uguali o meno, separati alla "romana".

Stampe Non Fiscali

- Gestione completa delle **stampe proforma**.
- Stampe di reparto (cucina, bar, forno, ecc...) con infinite possibilità di opzioni.



Analisi Statistiche

- **Statistiche di incasso e produzione** per consentire a tutti i ristoratori di aver un'analisi completa della propria attività. Bacco consente di ottenere immediatamente dati sul venduto, con o senza legame ai documenti emessi.
- **Business intelligence**. Grazie ad uno strumento all'avanguardia, gli imprenditori più esigenti possono creare statistiche avanzate personalizzate, attingendo direttamente dalla base dati. Il modulo consente di scegliere area, colonne e righe, gestire qualsiasi tipo di filtro e ottenere in pochi secondi grafici esportabili in Excel e Pdf.
- **Statistiche consultabili anche in mobilità**. Bacco Web Portal consente ai titolari di piccole e grandi catene di analizzare sempre e ovunque l'andamento dei propri locali con tablet e smartphone.



PC e Palmari

- Possibilità di **scelta della modalità di caricamento delle comande** tra:
 - » **Caricamento su PC** della comanda presa su carta.
 - » Utilizzo di **Palmari**, con grande risparmio di tempo.
- Massima **libertà di scelta dell'hardware** e del sistema operativo (Windows CE, Android, Orderman delle linee Leo / Don / Max).



Gestione Operatori

- Con Bacco è semplice creare **nuovi operatori** ed assegnarli ad un gruppo da cui ereditano le autorizzazioni.
- Il programma registra le **operazioni effettuate dai singoli addetti**, con particolare attenzione alle modifiche (che possono essere controllate da singole causali).



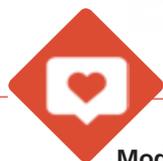
Magazzino

- Un modo semplice per gestire il magazzino, **studiato appositamente per le esigenze della ristorazione**.
- Dati precisi sul **Food Cost**.
- Distinte basi, Scambi tra depositi.
- Chiarezza assoluta nei rapporti con i **fornitori**.



Sale, Tavoli e Asporto

- **Prenotazioni** tavoli intuitiva.
- Gestione di un **numero illimitato di sale**.
- Colori differenti ed **icone intuitive** consentono al ristoratore di avere una "fotografia" di sale e tavoli **in tempo reale**.
- Cambiamento della disposizione, dei colori e del numero di coperti in pochi semplici passaggi.
- Con il pannello **Asporto**, in automatico si attivano **apposite funzionalità** (richiesta intestazione, intervallo temporale, saturazione intervallo) che consentono di **gestire velocemente gli ordini di asporto**.



Fidelizzare i clienti

Modulo Fidelity con funzionalità di altissimo livello:

- **Gestione punti, sconto al raggiungimento budget e combinazioni tra piatti / bevande** sono solo alcune delle molteplici possibilità a disposizione del ristoratore.
- Il cliente del locale viene riconosciuto con la tessera fidelity e le sue abitudini e preferenze d'acquisto possono essere utilizzate per successive **comunicazioni promozionali mirate ed efficaci**.
- Nel caso di più locali appartenenti alla stessa proprietà o catena, grazie ad un sistema di scambio dati, **il cliente può usufruire dei vantaggi della sua card in ognuno di essi**.



Catene e Franchising

Quando il ristorante diventa impresa

- Gestione di **piccole o grandi catene** del settore ristorazione.
- **Replica delle impostazioni** di piatti, sale, quadro bar da un locale all'altro.
- **Controllo remoto dei locali** senza occupare postazioni ed in modalità non invasiva.
- **Statistiche specifiche**, consultabili anche online, per imprenditori che gestiscono catene.



Catering ed Eventi

Organizzazione e Controllo

- Calcolo del **fabbisogno** e del **costo pasto** per il singolo evento.
- **Previsione periodica** del fabbisogno.
- Gestione completa degli **acconti**, per una gestione precisa e redditizia dei banchetti.



Integrazione con Hotel

- Bacco è integrato con la soluzione software **"Hotel"** di Dylog e Buffetti, una suite di prodotti che soddisfa le esigenze di qualsiasi tipo di struttura ricettiva.
- L'utente può:
 - » **Trasferire e stornare addebiti** da Bacco al programma Hotel.
 - » **Controllare l'allineamento tra i conti** dell'hotel e del ristorante.
- **Integrabile**, a richiesta, con qualsiasi software gestionale per alberghi.



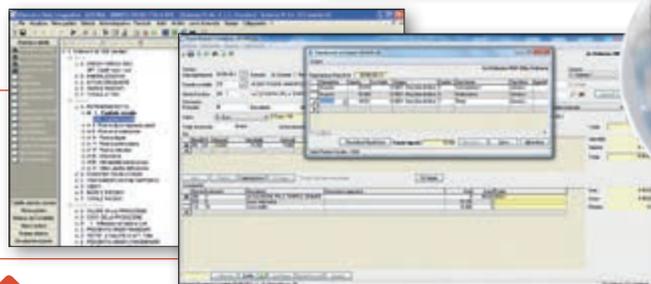
Il tuo locale sempre più Digital

- Soluzioni di **Web Marketing** per attrarre e fidelizzare i clienti.
- **Sito Web** professionale con **grafica personalizzabile**.
- Pagina **Facebook** per promuovere le proprie iniziative.
- **Social Wi-fi**: interagisci con i clienti e massimizzi i profitti.



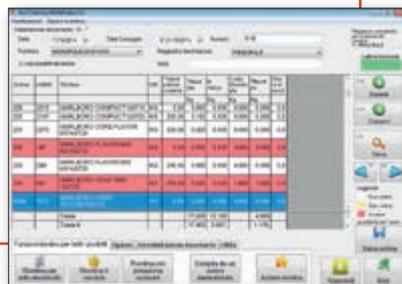
Integrazione con i gestionali aziendali

Per tutte le realtà che hanno bisogno di una **gestione contabile e fiscale completa**, Bacco offre l'integrazione totale con i **programmi gestionali Dylog/Buffetti**, sviluppati in **oltre 30 anni d'esperienza** nel software per imprese e professionisti.



Modulo Tabacchi

- Interfaccia specifica per gestire tutto il **flusso di tabacchi e gratta e vinci**.
- Compilazione automatica del **modulo U88** in formato fax o telematico.
- Aggiornamento automatico del **listino prodotti** e dei **barcode**, grazie al collegamento al sito della F.I.T. (Federazione Italiana Tabaccai).
- **Giacenze di magazzino** sempre sotto controllo.
- **Integrazione con il modulo di vendita** per una corretta gestione della fiscalità.



Controllo Accessi

- Soluzioni complete per la **rilevazione presenze** e il **controllo accessi**.
- **Terminali lettori di badge** per qualsiasi tipologia e dimensione di locale.
- **Software per la gestione delle presenze** del personale, sempre aggiornati alle disposizioni di legge.

