

## Costose dimenticanze

Una bottiglia di vino, un caffè, una grappa, è facile che al cameriere sfugga qualcosa, soprattutto nei momenti di pienone. Se però questo accade ogni sera e moltiplichiamo i soldi in meno, per un anno, ci rendiamo conto che alla fine abbiamo perso una somma che sarebbe stato meglio avere in cassa. Per risolvere problemi di questo tipo e razionalizzare al massimo le entrate e le uscite di un ristorante è indispensabile avere a disposizione uno strumento che ci permetta di tenere tutto sotto controllo in maniera definitiva: qualcosa come un sistema per la gestione elettronica delle comande.



**GESTIONE COMANDE  
TRAMITE PALMARE  
E SISTEMI TOUCH-SCREEN**

Sky Line srl

## Azzerare gli sprechi



Il software di gestione permette di azzerare le perdite dovute ai mancati incassi, offre la possibilità di creare delle statistiche

per sapere in maniera concreta quanto abbiamo guadagnato su ogni singolo piatto e per vedere come cambia il flusso dei clienti durante i vari giorni della settimana. Si tratta di particolari che occorre considerare come un fattore da moltiplicare. Basti pensare solo ad una perdita giornaliera di 10 euro per dimenticanze varie, per calcolare la perdita di fine anno.

## Sky Line srl

Via Napoli N°15 - Lavello (PZ)  
Tel./Fax: 0972 877091

[info@skylinesrl.com](mailto:info@skylinesrl.com)  
[www.skylinesrl.com](http://www.skylinesrl.com)

Sky Line srl



## Sistemi di Gestione Comande tramite palmare e touch-screen



## Semplicemente Affidabile

Sky Line srl