

case**history**



STEFANO **BARTOLINI**

CLIENTE

**Osteria Del Gran Fritto  
(Stefano Bartolini)**

SETTORE MERCEOLOGICO

**Ristorazione**

NUMERO ADDETTI

**120**

SITO INTERNET

**[www.stefanobartolini.com](http://www.stefanobartolini.com)**

**SOLUZIONI ZUCCHETTI IN USO:**

**Zmenu**

## **Il 'Gran Fritto' è di qualità con ZMenu Zucchetti!**

L'Osteria del Gran Fritto nasce a Milano Marittima nel 2004, sulla scia del successo del locale omonimo di Cesenatico.

Situato in posizione privilegiata, in riva al mare, il locale offre una cucina con una tradizione che arriva direttamente dai pescherecci, caratterizzata da profumi e sapori intensi.

Il locale realizza anche piatti d'asporto sempre presi dalla tradizione marinara. I piatti, della tradizione, seguono il ritmo delle stagioni, così come i dolci della casa fatti dal laboratorio.

Il locale è attivo sia d'inverno che d'estate, in cui si può usufruire della veranda, accomodandosi direttamente sulla sabbia. Osteria del Gran Fritto è presente con locali omonimi a Cesenatico e a Bologna.



**ZUCCHETTI**

**[www.zucchetti.it](http://www.zucchetti.it)**

### ESIGENZE DEL CLIENTE

Il cliente non era soddisfatto del software in uso e uno degli aspetti da migliorare, in particolare, era quello legato alla velocità di esecuzione della soluzione che risultava non particolarmente performante. La necessità primaria era quella di disporre di un software che garantisse migliori performance, primo tra tutti, il poter servire il cliente velocemente unito all'utilizzo veloce e immediato del programma, evitando di effettuare troppi passaggi anche per svolgere le operazioni più semplici. Un'ulteriore necessità era quella di modificare l'impostazione dell'infrastruttura del sistema composta da 6 postazioni PC collegate via cavo, sostituite con tablet Windows per rendere più agile la gestione delle comande, anche dai diversi ambienti del locale.

### PROGETTO REALIZZATO

Per rispondere alla necessità di velocizzazione, è stato prima condotto un approfondito lavoro di analisi delle modalità di utilizzo e gestione del locale con la soluzione precedentemente utilizzata per comprenderne le problematiche e le aree di miglioramento. Si è poi passato alla migrazione dalla precedente soluzione a Zmenu, con conseguente esportazione e importazione di tutti i dati annessi. Il cliente è stato assistito nelle fasi iniziali di configurazione e implementazione, su cui sono state fatte alcune personalizzazioni. Con Zmenu, l'operatività è resa più veloce grazie al software semplice e intuitivo che, in pochi click, permette di effettuare le operazioni, con conseguente ottimizzazione del lavoro e risparmio di tempo.

Zmenu, in particolare, viene utilizzato per:

- Cassa aggiuntiva (postazione 'client');
- Asporto e domicilio (moduli su cui sono state effettuate personalizzazioni);

- Controllo remoto per controllare ogni device e in ogni momento l'andamento del ristorante;
- Report e analisi di Business Intelligence che permette di avere un quadro preciso e aggiornato sulla situazione del locale, modulo particolarmente utilizzato per la gestione attenta e puntuale, consultabile anche comodamente da casa e sempre accessibile (anche quando il locale è chiuso).

Zmenu è stato implementato in uno dei locali di Stefano Bartolini, l'Osteria del Gran Fritto che si trova a Milano Marittima; è prevista l'implementazione negli altri locali (2 a Cesenatico e 1 a Bologna), tutti denominati Bib Gourmand, ristoranti selezionati dagli ispettori della Guida MICHELIN.

Zmenu è un software molto flessibile che, grazie alla possibilità di essere notevolmente personalizzato, risponde al meglio alle esigenze di ogni realtà. Con queste premesse, sarà più semplice estendere l'utilizzo del software anche alle altre realtà.

Per rispondere alle esigenze legate a una migliore organizzazione del locale, che presentava più casse sparse in vari punti collegate solo via cavo, è stata predisposta una postazione composta da:

- 1 cassa principale PC
- tablet Windows per gestire le rimanenti 5 postazioni, tutti collegati tra loro, di cui 1 totalmente dedicato all'asporto.

In questo modo, tutto è centralizzato e la cassa comunica direttamente con i tablet e viceversa, per una gestione in mobilità del locale, permettendo più dinamicità ed ergonomia essendo la struttura composta da più parti (struttura a 2 piani, interno e esterno che, durante la stagione estiva, si estende anche in spiaggia).

### PERCHÉ ZUCCHETTI?

#### Risponde Andrea Bartolini Ristoratore

Siamo molto soddisfatti della scelta di Zmenu, soprattutto per l'estrema solidità del software, caratteristica non da poco, che non ha mai mostrato problemi. Zmenu, inoltre, permette notevoli personalizzazioni che ci consentono di rispondere alle nostre specifiche esigenze. Punto di forza assoluto è la possibilità di essere installato su svariati supporti hardware; questa caratteristica lo rende estremamente apprezzabile perchè permette un notevole risparmio in termini di costi e di ottimizzazione delle attività della ristorazione. Zmenu è un prodotto altamente affidabile che ci ha permesso di migliorare la gestione quotidiana ed essere tranquilli, allo stesso tempo. Come ristoratori puntiamo sempre alla qualità e la pretendiamo anche come imprenditori: per questo abbiamo scelto Zucchetti e lo rifaremo ancora.