

Cinque minuti a casa del cliente

L'ordine dei passaggi da fare davanti a lui: telefono, questo foglio e un biglietto da lasciare.

0:00 — Prima di entrare

Apri sul tuo telefono la pagina della prova. Non parlare del gestionale: chiedi com'è andato il servizio ieri sera.

«Ieri sera quante comande hai perso o sbagliato?»

0:30 — Fai il questionario davanti a lui

Tipo di attività, zone, quante persone in squadra. Lascialo rispondere lui: sono 6 domande, un minuto.

«Rispondi tu, così esce il tuo locale e non un esempio.»

1:30 — Mostra il locale già pronto

Apri Sala: tavoli e zone ci sono. Apri Menu: i piatti della sua cucina ci sono. Nessuna configurazione.

«Questo l'ha creato lui in un minuto, non l'ho preparato io.»

2:30 — La comanda che arriva in cucina

Apri un tavolo, aggiungi due piatti, invia. Passa al Monitor cucina: la comanda è là, con i tempi che partono.

«Da qui la cucina sa cosa fare e da quanto aspetta. Niente urla, niente foglietti.»

3:30 — Segna pronto e chiudi il conto

Dal monitor segna un piatto pronto, torna in sala, chiudi il conto e dividi tra due persone.

«Il conto è già fatto: dividi, incassi, e a fine serata la cassa quadra da sola.»

4:30 — Lascialo provare, poi fermati

Dagli il telefono per due comande. Non mostrare magazzino e statistiche: sono la seconda visita.

«Provalo stasera con il tuo servizio. Domani mi dici cosa non ti torna.»

Se ti dice...

«Quanto costa?»

In beta è gratis, nessuna carta. Se poi ti serve, ne parliamo con i numeri in mano.

«E se non funziona internet?»

Le comande già aperte restano leggibili e si sincronizzano quando la linea torna.

«Il mio personale non è capace.»

Il cameriere vede solo tavoli e comande. Il PIN glielo dai tu e in dieci minuti va.

«Ho già il registratore di cassa.»

Questo non lo sostituisce: gli evita di riscrivere tutto a mano.

«E i miei dati?»

Sono solo tuoi, li puoi scaricare quando vuoi e chiedere la cancellazione in qualsiasi momento.

Da ricordare

- La chiamata dal tavolo col QR: il cliente chiede cameriere, conto o acqua con un tocco. Si stampa un QR per tavolo da Menu fisso e si decide chi la riceve (sala, zona, cameriere del tavolo o direttore).
- A serata archiviata il titolare riceve per email incassi, coperti, differenza di cassa e piatti più venduti: fagli vedere che controlla il locale anche da casa.
- La prova dura 7 giorni con tutte le funzioni. Alla scadenza non si blocca: continua in versione base.
- I PIN del personale li crea il titolare da Dipendenti: il sistema li genera e lui li detta.
- Tavoli, squadra e magazzino vanno messi sui suoi numeri veri: il questionario dà la base.
- Se merita più tempo, dalla Console gli regali 12 mesi Pro e gli arriva l'email del regalo.
- Lascia sempre un biglietto: lui riprova da solo la sera, con calma.