

# Catering

## ◆ Gestione dei menù — CATERING



- ◆ Menù con rotazione (senza limite di numero ed assegnabili a cliente)
- ◆ Gestione delle alternative (fisse e a rotazione)
- ◆ Gestione delle stagioni (definibili a piacere)

## ◆ Gestione delle convenzioni — CATERING



- ◆ Più convenzioni per cliente
- ◆ Accessori
- ◆ Legame caldo e freddo
- ◆ Divisione clienti in categorie di grammatura

## ◆ Gestione delle prenotazioni — CATERING



- ◆ Lettura automatica del menù
- ◆ Caricamento veloce della prenotazione
- ◆ Calcolo automatico degli accessori
- ◆ Stampa della prenotazione e delle sue variazioni (per reparto di confezionamento)
- ◆ Stampa dei piatti per categoria (distinti per salsa separata e per legume)

## ◆ Gestione bolle-fatture — CATERING



- ◆ Bollettazione per giro/menù/cliente
- ◆ Raggruppamento bolle in fattura per cliente o per destinazione
- ◆ Composizione distinte.  
Stampa scadenze attive e passive per mese.

## ◆ Gestione magazzino — CATERING



- ◆ Inventario mensile
- ◆ Distinta base
- ◆ Calcolo dei fabbisogni

## ◆ Ordini a fornitori — CATERING



- ◆ Stampa ed invio dell'ordine a fornitore
- ◆ Evasione dell'ordine in acconto o a saldo
- ◆ Carico del magazzino