

case **history**

CRACCO

CLIENTE

Ristorante Cracco

SETTORE MERCEOLOGICO

Ristorazione

NUMERO DIPENDENTI

circa 100 dipendenti

FATTURATO

circa 10 milioni di euro

SITO INTERNET

www.ristorantecracco.it

SOLUZIONI ZUCCHETTI IN USO:

Zmenu

**Digital Hub Zucchetti:
Fatturazione Elettronica
Conservazione Zucchetti
Firma Digitale**

L'eccellenza italiana della ristorazione incontra l'innovazione Zucchetti

I locali dei ristoranti targati Carlo Cracco, caratterizzati da location raffinate, architettura elegante e cucina innovativa ma tradizionale alla ricerca continua dell'eccellenza, regalano un'esperienza unica nel campo dell'intrattenimento gastronomico.

Cracco in Galleria, aperto tutti i giorni dalla prima colazione al dopo teatro, riunisce in un unico luogo caffè, ristorante, cantina e un salone privato per occasioni particolari. Uno scenario che fonde in maniera equilibrata elementi di gusto architettonico a partire dalla seconda metà dell'800, racchiusi in uno stile milanese, sobrio e raffinato.

Al piano terra si trova il caffè in cui si servono pranzi e cene veloci e informali, oltre a prodotti di pasticceria e creazioni in cioccolato del pastry chef Marco Pedron. Al piano superiore una sala d'accoglienza finemente rivestita introduce al Ristorante, articolato in tre sale e due privè. La cucina è all'insegna della continuità con quella della sede precedente: non mancano piatti classici, dall'insalata russa caramellata al tuorlo d'uovo marinato, dal risotto allo zafferano e midollo alla piastra al rombo in crosta di cacao, ma anche proposte come ostriche, spaghetti al caviale e selezione speciale degli Chef Spigaroli. Al secondo piano il salone riservato alle occasioni speciali: concepito come uno scenario teatrale è privo di arredi fissi, per consentire di creare ogni volta un ambiente su misura. La cantina, che si trova al seminterrato, ospita oltre 2000 etichette e oltre 10000 bottiglie, con un'importante selezione di vini soprattutto italiani e francesi, ed è dedicata, oltre che alla vendita, alle degustazioni.

Infine, i numeri: 50 coperti circa al piano terra, dehors incluso, 50 al primo piano, fino a 100 posti seduti e 150 in piedi al secondo.

 **ZUCCHETTI**

www.zucchetti.it

ESIGENZE DEL CLIENTE

In un ristorante stellato le esigenze diventano sempre più complesse. È quindi fondamentale poter contare su un sistema affidabile, valido e all'avanguardia in grado, per esempio, di trasmettere a ogni chiusura fiscale una mail riepilogativa con i dati aggiornati di chiusura giornata, facilmente consultabile anche in mobilità. I clienti del Ristorante Cracco sono alla ricerca dell'eccellenza e l'offrire un'esperienza esclusiva passa anche attraverso un'impeccabile gestione della sala, la pronta risposta della cucina e il loro coordinarsi in modo perfettamente sincronizzato.

Il software diventa quindi centrale per soddisfare le necessità dello staff, monitorandone e massimizzandone le performance, nonché rispondendo in modo sempre più efficiente alle richieste e alle aspettative della clientela. Le complessità gestionali sono poi amplificate dalla necessità di gestire la cantina e gli eventi che frequentemente hanno sede in spazi diversi dalle sale del ristorante in Galleria Vittorio Emanuele II a Milano.

PROGETTO REALIZZATO

L'esigenza di mantenere alti standard qualitativi ha richiesto di ricercare un partner che rispondesse in modo innovativo alle esigenze più complesse e che fosse un punto fisso nell'evoluzione dell'attività. Con il software per la ristorazione Zmenu, Zucchetti ha risposto efficacemente alle esigenze gestionali del ristorante stellato; la soluzione è stata prima implementata al ristorante Garage Italia Customs, poi presso il Ristorante Cracco e, da ultimo, in Carlo e Camilla in Segheria. Tutti i ristoranti utilizzavano una soluzione concorrente che non era più in grado di rispondere alle esigenze sempre più complesse di gestione; l'introduzione di Zmenu, un prodotto più innovativo, costantemente aggiornato e con assistenza dedicata è stata la soluzione perfetta alle esigenze dei tre ristoranti di chef Carlo Cracco. La preparazione dei tecnici e l'elevato grado di customizzazione di Zmenu hanno consentito di integrare il software con una speciale soluzione verticale per la gestione delle cantine (Enoweb). Inoltre, grazie all'elevato grado di integrazione dell'offerta Zucchet-

ti, è stato adottato il Digital Hub Zucchetti per rispondere all'obbligo normativo della fatturazione elettronica. L'integrazione nativa tra Zmenu e Digital Hub consentirà di velocizzare ulteriormente le operazioni contabili, migliorando le performance e abbattendo il rischio di errori.

PERCHÉ ZUCCHETTI?

Risponde Alessandro Ruggie

Resp.le Comunicazione di Carlo Cracco

La scelta è ricaduta su Zucchetti per l'affidabilità del sistema e la possibilità di personalizzazione del software, così da rispondere perfettamente alle nostre esigenze. Abbiamo apprezzato la disponibilità e la competenza delle persone dell'assistenza e dei tecnici della Zucchetti nelle fasi di vendita, avviamento e post vendita.

Inoltre, grazie a Zmenu, possiamo monitorare l'andamento dei tre ristoranti ovunque siamo, grazie all'email riepilogativa che riceviamo ogni giorno, contenente la chiusura fiscale della giornata e tutti i report necessari per avere un quadro completo dei nostri locali.

