



case**history**

L'Osteria Vecia

CLIENTE

L'Osteria Vecia

SETTORE MERCEOLOGICO

Ristorazione

NUMERO ADDETTI

20 - 25

SITO INTERNET

www.osteriavecia.it

SOLUZIONI ZUCCHETTI IN USO:

ZMenu

per gestire il ristorante e l'asporto

Tilby

per la bottega e la vendita online

Pasta fresca e tecnologia: l'innovazione è servita!

L'Osteria Vecia si trova a Misano Adriatico (Rimini), nella zona centrale e accoglie i clienti facendoli sentire "a casa". Il ristorante deve il suo successo prima di tutto alla gestione appassionata di un'intera famiglia che ha fatto della buona cucina e dell'accoglienza dei clienti la propria ragione di vita. Il loro motto è: "ridi, ridi ... che la vecia ha fatto gli gnocchi" e rispecchia in pieno la loro personalità. Morena, la titolare, che tutti chiamano "la Mori", lavora da quando aveva 16 anni e si occupa di accogliere i clienti e di coordinare la sala e il personale. Al suo fianco il marito, che gestisce le prenotazioni e sta alla cassa, poi la mamma, detta "la zdòra" (vale a dire la tradizionale specialista della pasta fresca), la regina incontrastata della cucina (si occupa anche dei fornitori) e infine il padre, "il baffo", che ha avviato l'attività e ora è il *tuttofare* e si dedica anche allo stile del locale e alle manutenzioni. Nonostante si tratti di una località balneare, all'Osteria Vecia la carne la fa da padrona: oltre ai piatti classici (grigliata, tagliata, fiorentina, filetto, pollo) vengono cucinati anche il coniglio, il galletto, lo stinco di maiale, il castrato, le costine, gli arrosticini e la trippa. Oltre naturalmente alla pasta fatta in casa, come da tradizione romagnola. Oltre ai tavoli, il locale accoglie uno spazio dedicato alla vendita dei loro prodotti, rigorosamente *home made*: si possono acquistare e portarsi così a casa tutta la bontà di pasta fresca e ripiena, salse, zuppe e dolci. Sapori autentici, cucina della mamma, prodotti freschi e di stagione uniti a un'atmosfera sempre briosa e gioiale - e al sorriso inimitabile della Mori - rendono l'Osteria Vecia una tappa da non perdere in Romagna.



ZUCCHETTI

www.zucchetti.it

ESIGENZE DEL CLIENTE

Viste le dimensioni del locale, che è provvisto anche di un dehors, e la quantità di tavoli da servire - sempre pieni, specialmente la sera - la Mori e il suo staff cercavano un sistema che permettesse la gestione completa di tutto il locale, e che fosse in grado di inviare alla cucina una grossa mole di ordini in tempi ridotti per consentire un servizio agile e senza intoppi. La scelta è ricaduta su **ZMenu**: il gestionale di cassa che organizza i tavoli e le ordinazioni, che gestisce le comande in sala e gli ordini per l'asporto, e li invia in cucina in tempo reale.

PROGETTO REALIZZATO

È stato implementato **ZMenu** con un punto cassa all'interno, un *touch-point* per gli

ordini all'esterno e i palmari per le comande cucina. Per la vendita dei prodotti (sia all'interno del ristorante che via *web*) è stato scelto **Tilby**, il *software* di cassa telematica per vendere *online* con la stessa semplicità con cui si vende al banco, garantendo sempre il miglior servizio ai clienti.

PERCHÉ ZUCCHETTI?

Risponde Morena Carnevali, titolare

"La tecnologia di Zucchetti è risultata indispensabile per garantire ai nostri clienti di pranzare in tempi brevi mantenendo sempre alta la qualità del servizio.

Noi dobbiamo essere efficienti e veloci: abbiamo i tavoli sempre pieni, e dobbiamo avere tutto sott'occhio in qualunque momento. Inoltre, sono semplici ed efficaci

l'invio delle comande elettroniche in cucina, l'emissione dei conti e la fatturazione elettronica.

La qualità dei software Zucchetti ci ha permesso di ottenere esattamente il tipo di digitalizzazione che cercavamo per il nostro ristorante, e anche per la nostra nuova attività di vendita di prodotti.

E il servizio di assistenza è super efficiente: ci sentiamo capiti, mai abbandonati... anzi: quasi coccolati.

Lo staff tecnico Zucchetti è sempre cordiale, disponibile e professionale."

