

Un Dynner per collaboratore

Dynner è la **soluzione** informatica progettata da Dylog per ristoranti, pub, birrerie, pizzerie, self service e mense. Disponibile in tre versioni, Entry, Basic e Advanced, **ottimizza** i tempi di lavoro facilitando le operazioni di cassa e di gestione dei tavoli.

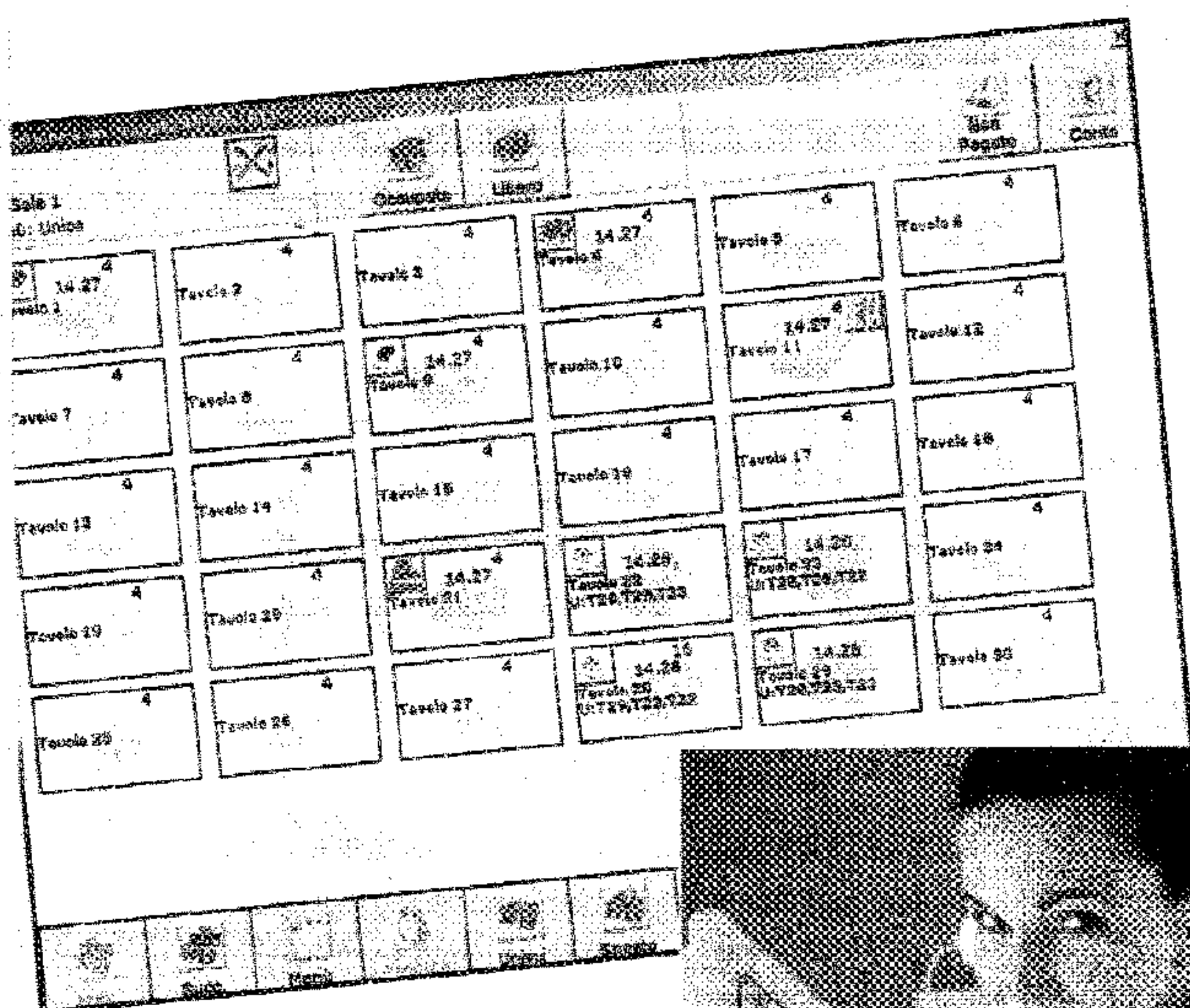
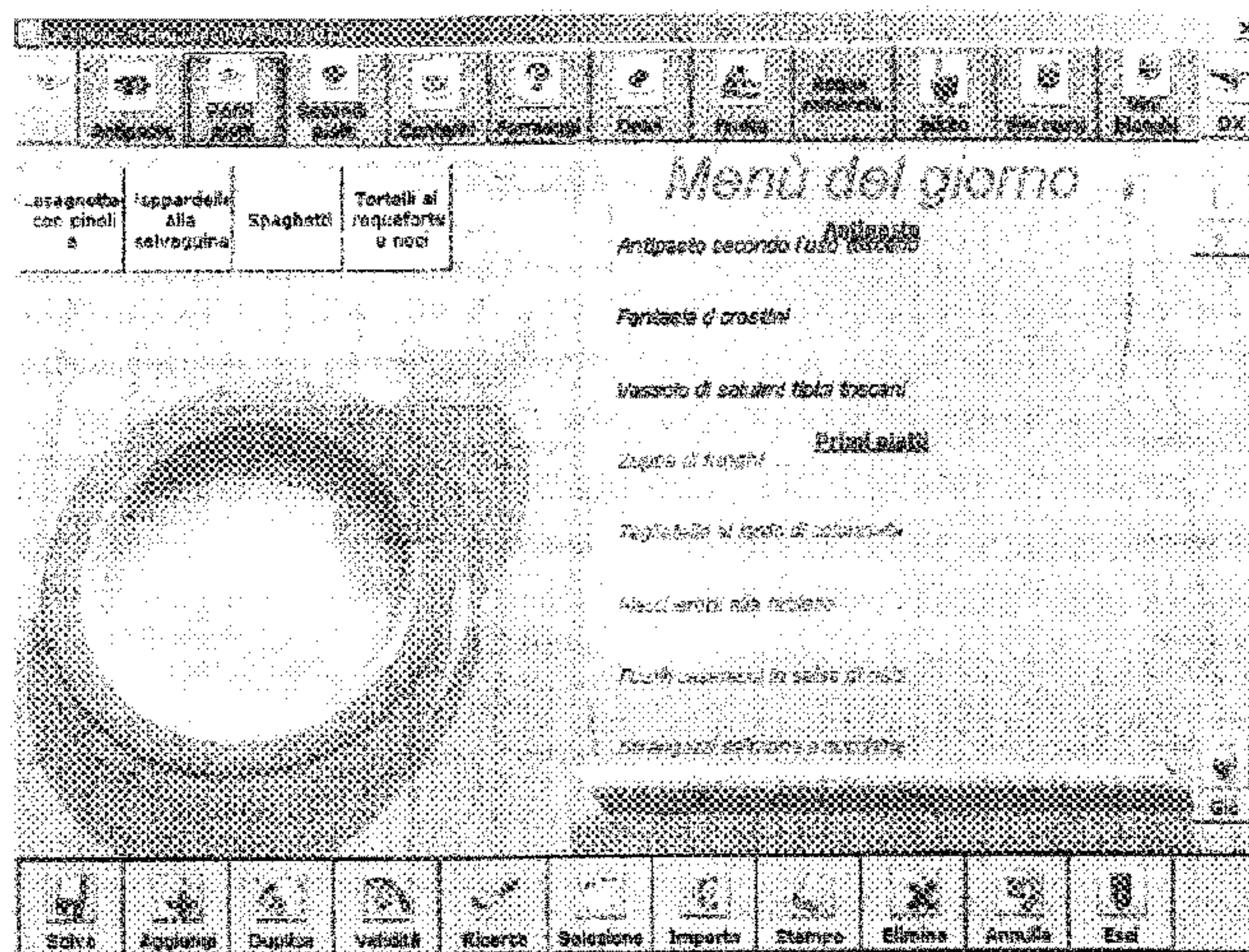
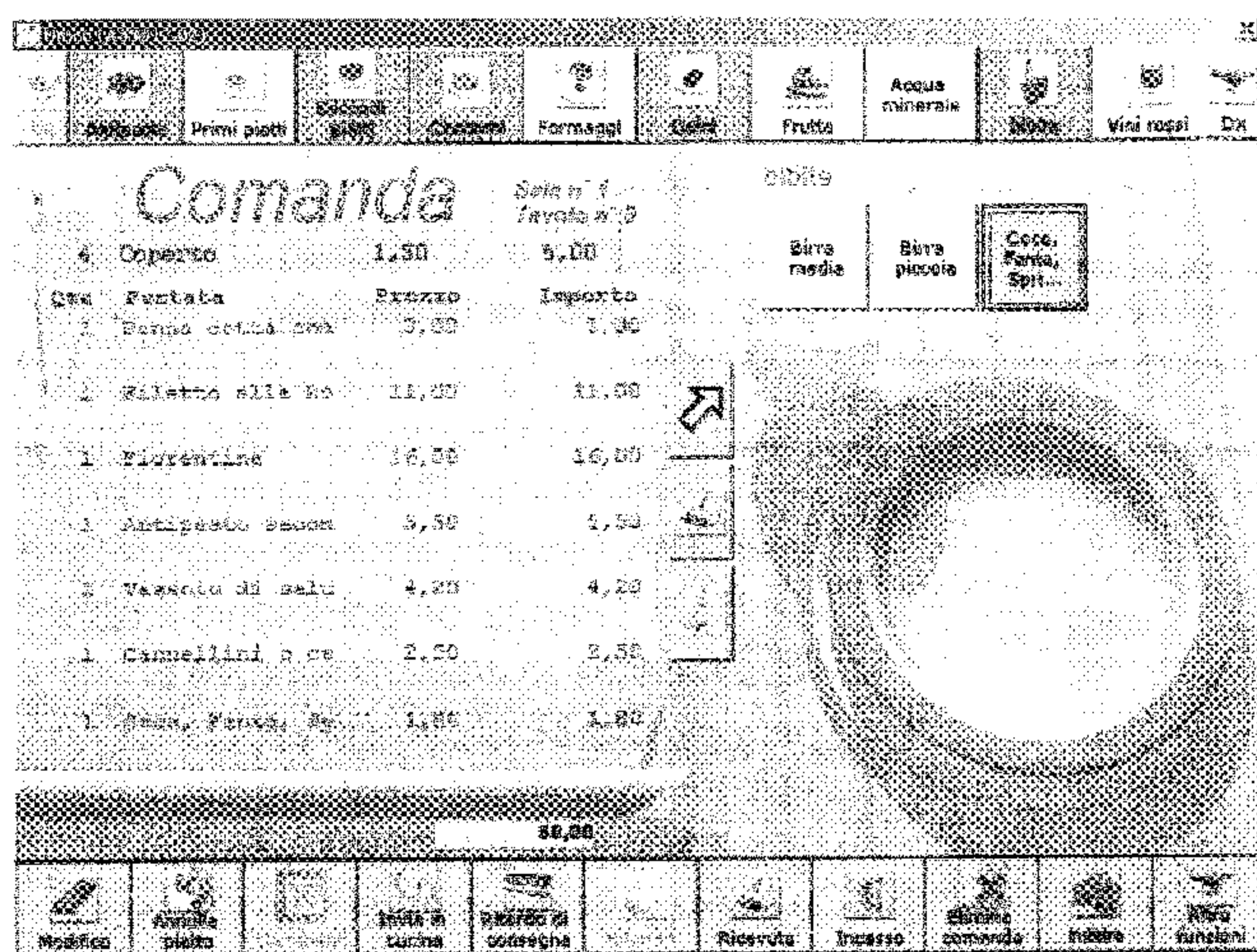
di **Paolo Gussoni**

L'informatica per amica. Possiamo presentare così il programma per computer Dynner se pensiamo a una soluzione che, effettivamente, innalzi la qualità del servizio e consenta di tenere sotto controllo tut-

ti gli aspetti, operativi e gestionali, collegati all'attività di un pubblico esercizio. Elaborato da Dylog -- azienda torinese presente da venticinque anni nel campo dell'informatica e, da dieci, attiva anche nell'ambito dell'informatica applicata al settore della ristorazione alberghiera e non -- il programma Dynner è stato appositamente messo a



Davide Valpreda,
di Dylog Italia SpA



L'interfaccia di DYNNER è veramente facile: comande, menu e tavoli sono subito sotto l'occhio, a portata di "dito".



punto pensando a un pubblico di non 'addetti ai lavori' per cui è semplice, flessibile e veloce. E, last but not least, si presenta con una grafica e un lay-out molto intuitivi e alla portata di tutti proprio perché, in un locale pubblico, il turn-over di personale è continuo.

Tre versioni su misura

Come a dire: ogni esigenza, ha il suo Dynner. E allora, vediamo insieme: la versione Entry gestisce il menu, l'emissione dei conti e i report di fine giornata.

In pratica: classifica quello che ha venduto una cassa. La Basic, oltre a gestire i multi menu (pranzo, cena, menu turistico, a prezzo fisso e degustazione), i conti e i report giornalieri, controlla i tavoli e le varie comande. In sostanza: verifica, in tempo reale, lo stato delle cose in sala facilitando la gestione dei tavoli liberi,

occupati e prenotati: con il vantaggio di una rotazione migliore e più dinamica dei coperti. La versione Advanced, infine, copre l'intera attività, dal magazzino agli altri reparti: gestisce le ricette, le prenotazioni, controlla i consumi, le scorte integrando tutte le operazioni per

avere un controllo totale. È altresì interfacciabile con i terminalini per la prenotazione delle comande.

Funzionale e compatibile

La praticità è senza dubbio un altro requisito vincente di Dynner che si installa e si avvia in pochissimo tempo. Ma non è tutto. Grazie alla modalità 'touch screen', basta sfiorare lo schermo per richiamare ogni operazione ma, se non avete lo schermo, Dynner funziona anche con mouse e tastiera su PC

muniti di sistema Windows XP Professional o Windows 2000 Professional senza ricorrere ad hardware dedicato. Inoltre è integrabile con registratori di cassa, computer e stampanti fiscali già installati e funziona sui più diffusi sistemi hardware compatti realizzati per essere adoperati in spazi ristretti.

Un call center con oltre 100 operatori eroga aggiornamenti via Internet e assistenza telefonica, mentre una rete di tecnici diffusa in tutta Italia si occupa di assistenza presso i clienti. Infine Dynner può essere collegato in rete a due altri software prodotti da Dylog: Hotel Manager e Hop 2000. Entrambi sono dedicati alla gestione delle attività di front e back office dell'albergo: Hotel Manager è la soluzione ideale per strutture con una gestione articolata, garantendo, tra l'altro, tutte le integrazioni con i moderni sistemi di controllo e automazione (centralini, pay TV, smart card eccetera), mentre HOP2000, caratterizzato da semplicità d'utilizzo e flessibilità operativa, trova collocazione ideale in alberghi contraddistinti da agilità e snellezza operativa. Collegando Dynner a Hotel Manager e Hop 2000, sarà quindi possibile trasferire tutte le consumazioni del bar e del ristorante sulla fattura della camera in maniera esatta e inconfutabile. A vantaggio, ancora una volta, di una impeccabile gestione dell'hotel e dei vari punti ristorazione e mescita. ■