Bar, ristoranti e pizzerie

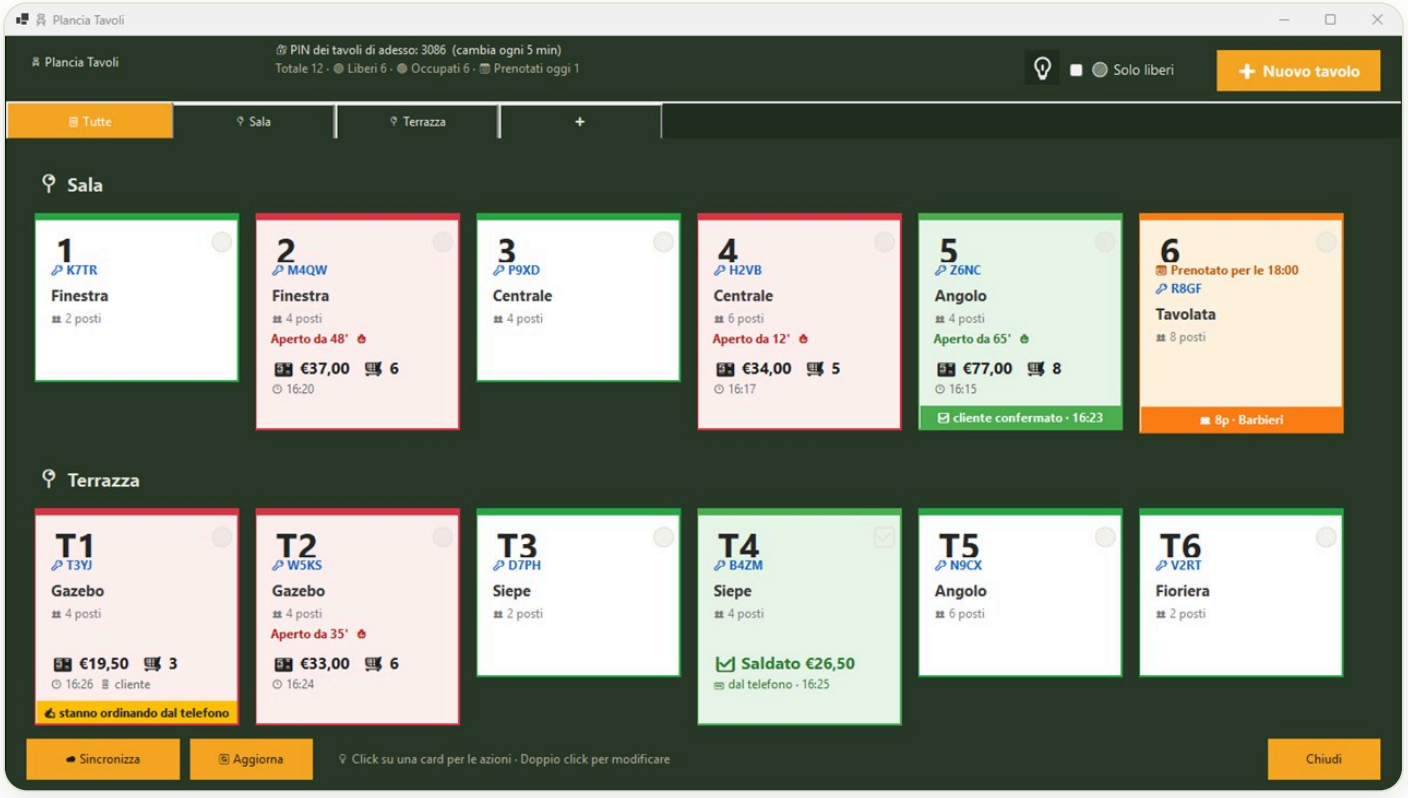
La cassa multicanale che ti aiuta a vendere di più, al banco come online. Scontrini sul telefono, carta solo se serve; riconosce e fidelizza i tuoi clienti.

Per chi ha un bar, un ristorante o una pizzeria, con la sala da servire e il banco da seguire. Il cliente ordina e paga dal telefono, la cucina riceve la comanda e in cassa vedi chi ha ordinato e chi ha pagato.

Tutte le funzioni e tutte le app sono incluse: niente moduli da comprare, paghi quello che usi.

IL SERVIZIO DI TUTTI I GIORNI

- Alle 13 e alle 20 corri tra i tavoli e il cliente aspetta il conto.
- In cassa si forma la fila, mentre in sala c'è chi vuole ordinare.
- A fine serata i conti li rifai con la calcolatrice.



La plancia dei tavoli in cassa: chi è libero, chi sta ordinando dal telefono, chi ha già saldato.

ORDINI E CONTO DAL TELEFONO

Il cliente ordina e paga dal tavolo

Si inquadra il QR del tavolo e si ordina dal telefono, senza app e senza registrazione. In cassa la plancia dei tavoli mostra la sala. Lo stesso menu serve per l'asporto e la consegna: quegli ordini arrivano in cassa, in un elenco con lo stato di ognuno.

1 Inquadra il QR del tavolo

Il menu si apre nel browser del telefono. Non c'è niente da scaricare.

2 Digita il PIN dei tavoli

Quattro cifre che cambiano ogni pochi minuti e si leggono sul display in sala: ordina solo chi è davvero seduto.

3 Ordina con gli altri

La sessione è condivisa: ognuno aggiunge i suoi piatti. La cucina riceve la comanda quando tutto il tavolo ha confermato.

4 Paga dal telefono

Con carta o Satispay. Dal telefono si paga tutto il tavolo; per dividere il conto si passa dalla cassa.

5 Lo scontrino parte da solo

La cassa lo emette e lo trasmette all'Agenzia delle Entrate. Compare subito sul telefono del cliente.

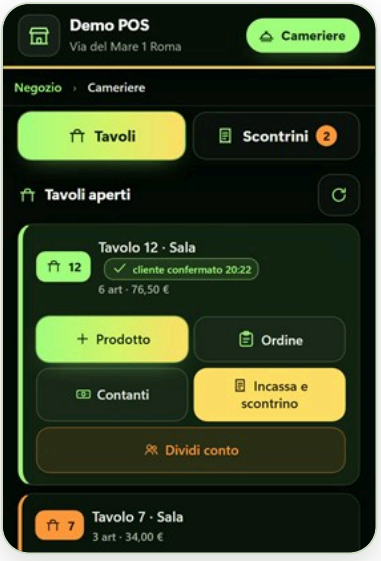
6 In contanti si passa dalla cassa

Il cameriere porta i soldi in cassa, il cassiere conta, dà il resto ed emette. Lo scontrino torna sul telefono del cameriere.

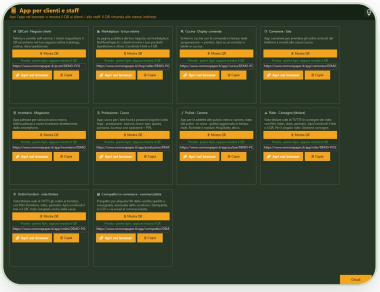
APP DEL CAMERIERE

Il cameriere lavora dal telefono

Prende gli ordini al tavolo e li manda in cucina, vede i conti e apre il tavolo dove nessuno usa il telefono. Dalla cassa mostri un QR e la sua app è aperta: non si installa niente e non c'è una licenza per postazione. L'operatore entra con il suo PIN.



I tavoli aperti



Si aprono dalla cassa: nel browser o mostrando il QR



Gli scontrini dei tavoli, con il QR da mostrare

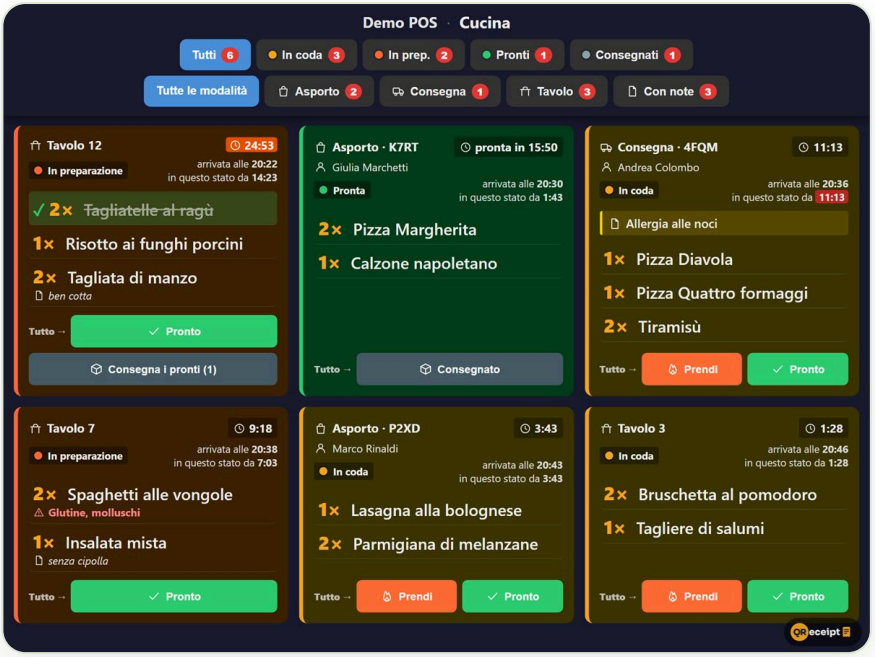
CUCINA E BANCO

Ogni reparto vede le sue comande

La cucina vede le comande su uno schermo, con le note e gli allergeni. I tempi diventano arancio e rosso se un piatto tarda. Forno, griglia e bar sono reparti separati: ognuno vede solo quello che deve fare.

Cucina e bar possono lavorare un ordine subito oppure solo dopo il tuo «Accetta»: lo scegli tu.

Al banco il barista vede gli scontrini della cassa e gli ordini già pagati dall'app, con il numero in grande: lo confronta con il telefono del cliente e sa che ha pagato.



Il display di cucina.

DAL TAVOLO ALLA CASSA

Conto diviso, mance e chiusura

Il conto si divide

Alla romana o a importi liberi, con uno scontrino per ciascuno o uno solo. La cassa fa i conti e ti dice se il totale è coperto.

La mancia arriva a chi l'ha guadagnata

Si registra con il nome del cameriere e resta fuori dall'incasso: è una partita di giro. A fine periodo vedi quanto spetta a ciascuno e segni chi hai già pagato. La Mancia Giusta nasce spenta e si accende dalle Impostazioni: da accesa, il cliente la lascia dal telefono quando paga il conto.

A fine serata la cassa conta con te

Lettura X di prova quando vuoi, chiusura Z a fine giornata. La cassa ti dice quanto contante deve esserci nel cassetto, per metodo di pagamento e con il riparto IVA. Tu conti quello che c'è: la cassa confronta e ti dice se torna. Poi le dici quanto lasci come fondo per il turno dopo.

RICETTE E COSTO DEL PIATTO

Cosa c'è nel piatto e quanto costa

Scrivi gli ingredienti di ogni piatto. A ogni vendita si scaricano da soli dal magazzino, e la ricetta ti dice quanto costa il piatto: è il food cost stimato, in alto nella finestra. Dalla stessa finestra stampi la scheda, esporti in Excel o parti da un esempio di ricette.

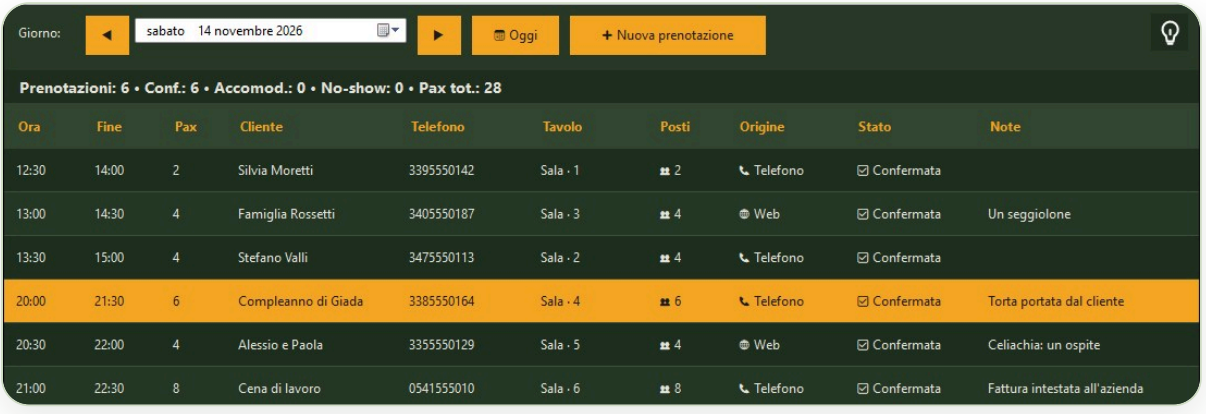


La ricetta di una pizza, ingrediente per ingrediente, con il food cost stimato in alto.

PRENOTAZIONI

Le prenotazioni dei tavoli stanno in cassa

Le segni al telefono o di persona: giorno, ora, persone, tavolo e note, come un seggiolone o una celiachia. Se il tavolo a quell'ora è già preso, la cassa te lo dice. Quando il cliente arriva lo segni come accomodato; se non si presenta, come no-show.



Le prenotazioni di un sabato: ora, persone, tavolo e note.

PRIMA DI CAMBIARE

Le domande che ci fanno

Ho già il registratore telematico.

La cassa emette lo scontrino elettronico e lo trasmette da sola all'Agenzia delle Entrate, con il registratore telematico software di OpenAPI: non serve un secondo apparecchio. Prima di cambiare la provi in ambiente di prova, senza toccare quello che usi oggi.

I miei camerieri non sono tecnici.

L'app è una pagina web sul telefono: si apre con il QR che mostra la cassa e non si installa niente. L'operatore entra con il suo PIN.

Se salta internet in sala?

I dati stanno nella tua cassa, non in un cloud di terzi. Gli ordini dai telefoni dei clienti e l'app del cameriere passano invece dalla rete: senza rete quelli non arrivano.

Non ho tempo di caricare il menu.

Per bar, ristoranti e pizzerie c'è un Excel d'esempio già pronto, con le categorie fatte. L'import riconosce da solo i piatti che vanno in cucina e le bevande preparate al banco. Ai Negozi Fondatori configuriamo la cassa e carichiamo noi il catalogo.

Il cliente non vuole scaricare un'app.

Non serve: il cliente inquadra un QR e si apre una pagina web. Registrarsi serve solo per il self-checkout, la spesa scansionata dal telefono.

Ho già il POS bancario.

Satispay e SumUp funzionano con un QR sul secondo schermo, senza terminale da noleggiare. Per la carta fisica c'è il lettore SumUp Solo, facoltativo, che si compra da SumUp. Alla cassa accetti anche buoni pasto e pagamenti misti.

QUANTO COSTA

Tutto compreso, si paga a consumo

Un minimo, non un canone

Tutte le funzioni e tutte le app sono incluse: niente moduli da comprare, paghi quello che usi, con un piccolo minimo per cassa che diventa consumo.

Fatturazione bimestrale sul consumo reale. La macchina resta tua. Importi IVA inclusa. Alla fine della prova si passa a Premium dall'area cliente, altrimenti la cassa si ferma. La prova è una sola per Partita IVA.

Si parte con una prova gratuita. I prezzi di oggi, il minimo per cassa e le condizioni della prova stanno sulla pagina viva: **nomorepaper.it/pos.php**. Qui non li scriviamo, perché cambiano.

COME SI PARTE

Dalla prova alla prima vendita

1 Attivi la prova

Dal sito, da solo: ricevi per email il programma da installare e il codice per accenderlo.

2 Installi QReceipt

Sul PC della cassa. Gli aggiornamenti arrivano da soli.

3 Colleghi pagamenti e registratore

Satispay e SumUp con un clic. Per il registratore telematico software ti aiutiamo noi.

4 Parti con il tuo settore

Il Setup Guidato ti porta dal primo avvio alla prima vendita. Per bar, ristoranti e pizzerie c'è un Excel d'esempio già pronto da riempire con i tuoi prodotti: la cassa riconosce da sola i piatti che vanno in cucina e le bevande preparate al banco.

Il banco: cassa touch con display cliente

QReceipt gira su un PC cassa dedicato, che regge il negozio nelle ore di punta.

- **Processore Intel Core i5**: regge cassa, magazzino e vendite online insieme.
- **16 GB di RAM & disco SSD**: avvio rapido.
- **Lettore NFC integrato**: carte fedeltà e riconoscimento del cliente con un tap (il contactless bancario, se lo vuoi, col lettore SumUp Solo).
- **Lettore barcode**: scansioni i prodotti al volo, anche per il controllo all'uscita.
- **Secondo schermo cliente**: mostri al cliente totale, prodotti, promozioni e i **QR**: per **pagare** con Satispay o SumUp, per lo scontrino digitale, la carta fedeltà e le offerte.





Conforme alla normativa italiana

- **Scontrino elettronico** trasmesso in tempo reale all'Agenzia delle Entrate (corrispettivi telematici), tramite OpenAPI.it: corrispettivi e fatture elettroniche B2B senza registratore di cassa.
- **GDPR**: consensi granulari; PDF degli scontrini cifrati a riposo (XChaCha20-Poly1305).
- **Backup completo** del database con un tocco dalla cassa, copiato anche in una cartella cloud o via email, e **log di audit** delle operazioni.

ALTRE BROCHURE

Le altre brochure e la presentazione generale

Hotel, B&B e stabilimenti balneari
Hai anche camere o un lido?
www.nomorepaper.it/commerciale/hotel-bb-stabilimenti

Alimentari, minimarket e supermercati di quartiere
Vendi anche prodotti confezionati?
www.nomorepaper.it/commerciale/alimentari-minimarket-supermercati

La presentazione generale
Tutte le funzioni della cassa, per ogni tipo di negozio.
www.nomorepaper.it/commerciale/

NEGOZI FONDATORI

Poche attività per settore entrano nei Negozi Fondatori, con condizioni dedicate: **nomorepaper.it/negozi_fondatori.php**

Se hai un bar, un ristorante o una pizzeria puoi candidarti.

Vuoi vederla sui tuoi prodotti?

Organizziamo una demo sul tuo assortimento reale: i tuoi articoli, i tuoi listini, i tuoi punti vendita. E ti mostriamo il negozio già online.

Prova la cassa gratis →

Alcune funzionalità possono richiedere configurazione in base al settore. Per una panoramica e i tempi di attivazione, contattaci all'indirizzo info@nomorepaper.it.

QReceipt by NoMorePaper.it • info@nomorepaper.it • P. IVA 09657821006 • La cassa che vende anche online, senza carta.
Presentazione aggiornata a novembre 2026