

RETRATO ORDERMAN

Setenta años a sus espaldas y continúa en boca de todos

Resentin first opened its doors in the El Resentin vio la luz en los años 40, en pleno corazón de Brera, el barrio de los artistas de Milán. Durante su larga historia, este establecimiento ha acogido a numerosos clientes de renombre: cantantes y futbolistas, intelectuales y artistas, modistos y empresarios... Aún hoy en día, las múltiples fotografías colgadas de sus paredes atestiguan la presencia de sus ilustres visitantes: Sofia Loren y Vittorio Gassman, Diego Abatantuono, Umberto Eco, Paolo Maldini, Domenico Dolce, Adriano Galliani, por nombrar tan solo algunos de ellos. La nueva gerencia del Resentin apuesta por perpetuar la larga tradición de este local. Su propietario no es otro que Eros Ramazotti. Junto con sus amigos Roberto Nardacci y Claudia Parola, desea conservar el ambiente agradable y distendido que hace del Resentin un lugar atemporal y célebre.



La tecnología se aúna con la tradición en el Resentin de Milán

Un local con estilo y una atmósfera relajada en el que los clientes se sienten en todo momento como en casa, un restaurante rico en historia en el corazón de Milán, la metrópolis de la moda y la cultura. Cocina tradicional, platos caseros de temporada, un ambiente íntimo y agradable idóneo para tomar un café o un aperitivo, para celebrar una comida de negocios o para disfrutar de una cena informal. Pero, no sólo eso...

El Resentin, el histórico restaurante en el barrio Brera de Milán, reabrió sus puertas en septiembre de 2008 tras una amplia y concienzuda reconversión realizada bajo la dirección de Claudia Parola y Roberto Nardacci. Además del local, abierto durante todo el día, el Resentin dispone a su vez de cuatro elegantes habitaciones con lo que,

de forma adicional al café, bar y restaurante, este establecimiento se ha convertido también en un hotel.

Desde sus comienzos en manos de profesionales

Ya desde el primer día, sus gerentes apostaron por un sistema informático de gran alcance para la gestión conjunta de todos los servicios ofrecidos por el Resentin: dos PCs, una caja registradora y cuatro telecomandas Max2 de Orderman. „Estamos siempre abiertos: desde el desayuno a primera hora de la mañana hasta media noche. Este servicio requiere una gran implicación pero, a pesar de ofrecer un horario tan amplio, no siempre estamos presentes. Gracias a las telecomandas de Orderman y a nuestro sistema informático podemos

estar tranquilos ya que sabemos que, aunque no nos encontremos aquí, todos los procesos quedan registrados.“ Todos los procesos realizados se almacenan en los ordenadores instalados en las dos plantas del edificio. El manejo de las telecomandas de Orderman resulta sumamente sencillo. Y, aunque los gerentes no tengan ocasión de utilizar a menudo las telecomandas de Orderman, en momentos de gran ajetreo pueden echar una mano al personal y tomar pedidos. „No es preciso realizar una formación o asistir a cursos especiales“, comenta Claudia Parola con satisfacción. „El manejo de las telecomandas es realmente fácil y los ayudantes y nuevos empleados aprenden en pocos minutos cómo tomar pedidos correctamente.“

Las palabras de Claudia Parola no dejan

lugar a dudas: „A pesar de que en la fase de apertura constituyó una gran inversión, queríamos estar seguros de que todos los procesos de gestionaran siempre de la mejor manera posible. Por ello pedimos consejo a un amigo que regenta un hotel con restaurante en Milano Marittima. Nos recomendó, sin dudar, el sistema informático de Ericsoft y las telecomandas de Orderman.”

Soporte y personalización

Durante la fase inicial y la puesta en marcha, todo el personal debe familiarizarse con los nuevos aparatos. Además, es preciso adaptar la instalación y el software a los requerimientos del local. La decisión de apostar por una solución profesional que no incluya solamente ordenadores y telecomandas, sino también la instalación y el soporte del sistema por parte de una empresa profesional, conlleva en un principio una inversión que, no obstante, se rentabiliza con el paso del tiempo. La experiencia de Claudia Parola en el Resentin lo confirma: „Al principio siempre había problemas con los que lidiar: teníamos que llamar a los empleados de PCassa para pedirles ayuda a media noche, o incluso durante el fin de semana, porque surgían fallos en el cierre de caja.

El apoyo fue perfecto: sus solícitos y experimentados empleados estaban continuamente a nuestra disposición por lo que siempre pudimos resolver todas las dificultades sin contratiempos.” Se trata de la fase de transición habitual, durante la cual es preciso realizar pequeñas modificaciones y adaptaciones que pueden llevar cierto tiempo. „La excelente relación existente con los

instaladores del sistema nos proporciona un sentimiento de satisfacción y de seguridad. Sabemos que contamos con un apoyo profesional y también agradable para realizar las últimas mejoras y resolver las posibles dificultades futuras”: un aspecto imprescindible en un entorno de trabajo complejo y exigente como es el del Resentin. Tanto el

aparatos Orderman. „Antes de comenzar a trabajar en el Resentin, utilicé diferentes telecomandas que, aunque eran más pequeñas, resultaban mucho más complicadas de manejar”, comenta Roberto, jefe del restaurante. „Esto va así: para el servicio de las mesas es necesaria una telecomanda que funcione, que esté operativa de inmediato



El pedido de grappas, vinos y aperitivos tradicionales milaneses se convierte en todo un juego de niños gracias al servicio ofrecido por las telecomandas Max2 de Orderman.

café como el restaurante y el hotel deben atenderse de forma continuada y precisan de aparatos profesionales que estén operativos día y noche. Un escenario para el que las telecomandas de Orderman están predestinadas.

Prueba de confirmación

El cierre de caja siempre concuerda, incluso aunque Claudia y Roberto no se encuentren en el local durante uno o dos días. „Cada proceso se registra electrónicamente. Gracias a nuestras telecomandas y equipos informáticos, el Resentin puede funcionar también sin nosotros.” El hecho de que las telecomandas aportan tranquilidad y seguridad lo confirma, a su vez, una persona que utiliza prácticamente durante todo el día los

y que pueda manejarse rápida y fácilmente. Yo prefiero los terminales de Orderman porque nunca han dado problemas y, simplemente, porque siempre funcionan.” No es preciso ser un experto en ordenadores ni sistemas informáticos para comprender los motivos: las telecomandas de Orderman han sido diseñadas específicamente para la gastronomía y los resultados en la práctica lo demuestran.

Instalación: PCassa
<http://www.pcassa.it>
Software: Ericsoft
<http://www.ericsoft.com>
Telecomandas: Orderman
<http://www.orderman.com>