

Sulle rive del lago: storie di qualità e impegno solidale

Sulla bassa sponda veronese del Lago di Garda, nel punto in cui le acque confluiscono nell'emissario Mincio, appena fuori dalle cinta murarie, e circondato dai numerosi canali, la Bortolussi Fabio Srl ha voluto la sua sede: un palazzetto tinteggiato di bianco rosa, perfettamente inserito nell'ambientazione serena e vivace del lago.

L'azienda, che opera nel campo dell'*office automation* già da alcuni anni, offre servizi alle piccole imprese, agli enti pubblici e alla maggior parte delle attività commerciali operanti nella zona del lago di Garda, rappresentando, di fatto, con un personale altamente qualificato in grado di intervenire in tempi rapidi, un punto di riferimento, non solo per il versante sud del lago, ma per il suo intero perimetro.

La feconda collaborazione con la Ditron ha portato la Bortolussi Fabio Srl a sperimentare nuove opportunità di business, attraverso l'offerta al pubblico di avanzate soluzioni per l'automazione del punto vendita e formazione continua sul territorio.

BORTOLUSSI
FABIO S.N.C. DI BORTOLUSSI FABIO E MASSIMO



Locanda Le Salette

Nel cuore dell'ospitalità

L'AZIENDA

Espressione di un esperimento riuscito di grande encomio, la *Locanda Le Salette* fa parte di un ambizioso progetto di giovani fondato sull'idea e sui valori di *ospitalità, solidarietà, cura - con particolare attenzione all'ospite non autosufficiente - e amore per la propria terra.*

Fanno parte di questo concetto la scelta della tradizione e della cantina dedicata alle *Doc veronesi*; la scelta delle farine biologiche e della *cucina km 0*, che porta a privilegiare nella ristorazione le tipicità e l'utilizzo di materie prime prodotte localmente, ma soprattutto ne fa parte il *progetto sociale*, in collaborazione con ASL locale, che vede Ospiti in un'ala dell'albergo persone con handicap mentale, che vengono coinvolte nelle attività lavorative quotidiane, al fine di favorirne il reinserimento "dentro la società", e sconfiggerne la tradizionale esclusione ed emarginazione.



L'ESIGENZA, LA SOLUZIONE.

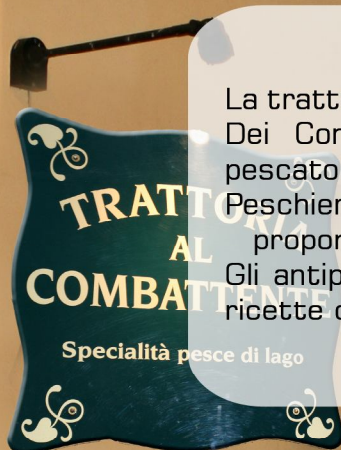
La Locanda Le Salette sorge in un caseggiato storico nel cuore di Fumane (VR), ai piedi del Parco Naturale della Lessinia.

Per l'attento intervento di restyling, che fa ampio utilizzo del legno, dei colori pastello, e di una nuova illuminazione, si rendeva necessario un sistema di automazione che, nel design, non risultasse dissonante con l'intima ambientazione, che rispondesse alle esigenze di un pratico e veloce registratore di cassa e che facilitasse la gestione dell'ampia gamma di vini e prodotti tipici che la rinomata cantina custodisce.

In piena sintonia cromatica con il contesto e con la semplicità d'uso che la contraddistingue, Philosophy ARM è risultata la soluzione più indicata, riscontrando nell'attività quotidiana ampio successo e un pregevole riconoscimento da parte dei gestori e operatori della Locanda.



"Al combattente" ...la ricercatezza sceglie Philosophy Arm



L'AZIENDA

La trattoria Al Combattente, che prende il nome dal circolo Dei Combattenti, è situata in un'antica contrada di pescatori a pochi passi dal lago e dal centro storico di Peschiera del Garda. Dal 1977 la famiglia Baschieri propone una cucina di tipo locale a base di pesce di lago. Gli antipasti, vari e sfiziosi, sono il retaggio delle antiche ricette dei pescatori, nonché il fiore all'occhiello del locale..



L'ESIGENZA, LA SOLUZIONE

I proprietari del semplice ma elegante ristorante il Combattente, accanto all'esigenza di un prodotto dallo stile sobrio, hanno manifestato la necessità di un prodotto che presentasse funzionalità più evolute di un semplice registratore di cassa come la gestione semplificata conti/tavoli.

Anche in questo caso, Philosophy ARM si è mostrato come uno strumento di registrazione dei corrispettivi tecnologicamente evoluto, di elegante design con il suo touch-screen, efficace, affidabile e con performance innovative.



"I dolci...peccati di gola"

di Peschiera del Garda

Pellini

"vino del caffè"

L'AZIENDA

Una storia fatta di passione, quella di Mario e MariaPia, che venti anni fa lasciano la Campania per trasferirsi a Peschiera del Garda, alla ricerca di un sogno, che, giorno dopo giorno con perseveranza, sacrificio e dedizione, hanno realizzato creando una delle più rinomate e gustose pasticceria della cittadina lacustre, il bar-pasticceria "I dolci...peccati di gola"



L'ESIGENZA, LA SOLUZIONE

L'atmosfera informale del bar pasticceria *I dolci...peccati di gola* necessitava di un sistema di cassa non ingombrante, di facile utilizzo e dal design armonico.

Perfettamente in sintonia con il cliente, la Bortolussi Fabio Srl ha presentato come soluzione INFINITY ARM a marchio Sarema, uno strumento di registrazione dei corrispettivi tecnologicamente evoluto, dotato di touch-screen, efficace, affidabile, con performance innovative come la gestione conti/tavoli e delle fatture.

La soluzione offerta è un sistema completo composto da un' UNITÀ LOGICA compatta e versatile, dotata di tecnologia ARM e di un monitor touch-screen integrato, del nuovissimo applicativo software XPOS residente di front-end e gestione e della stampante fiscale STYLE-ST dalle altissime prestazioni per l'emissione di scontrini fiscali, fatture, report gestionali e fiscali con dettagliate informazioni.