

## Regis3 presenta noves solucions per a la gestió i el control d'efectiu

 **Ágora**  
Point of Sale Software



Moltes cafeteries, bars i restaurants gestionen els diners en efectiu de manera manual al TPV, una gestió que pot provocar diversos inconvenients, com la falta de seguretat o la lentitud en les operacions. Una bona gestió de l'efectiu evita el frau de bitllets falsos, els petits furtos interns i externs, les errades a l'hora de donar el canvi i redueix les cues dels clients de l'establiment. Així

### Els sistemes garanteixen una manipulació senzilla i segura dels bitllets i les monedes

mateix permet quadrar la caixa tots els dies de forma fàcil, ràpida i segura, minimitzant els temps de recaptació i flexibilitzant els torns de feina de tots els treballadors. Regis3, proveïdor acreditat del Gremi de Restauració i distri-

buidor d'Ágora Restauración, us proposa les solucions de gestió d'efectiu d'Azkoyen (Cashlogy) i Cashkeeper al seu software de TPV, amb condicions especials per a tots els nostres agremiats. Els beneficis d'aquestes solucions són nombrosos: ajuden a quadrar la caixa a diari, eliminen errades humanes en la devolució del canvi i possibles discrepàncies entre el client i l'empleat, garanteixen el control dels diners en tot moment evitant possibles atraments, furtos interns o externs i identifiquen i rebutgen les monedes i els bitllets falsos. Els responsables dels negocis, a més, tindran un retorn ràpid de la inversió feta en aquestes noves eines ja que es contempla el finançament per rënting. Podeu sol·licitar, sense cap mena de compromís, més informació sobre aquestes solucions de gestió d'efectiu contactant amb Regis3. Pere Ruiz. Telèfon: 936 653 205 o info@regis3.es.

## Participa al concurs de receptes asiàtiques de BCN

Ja està marxa el primer concurs de receptes asiàtiques *The Noodlemaster*, organitzat per la cadena de restaurants Udon i obert a tothom que vulgui participar-hi amb creacions originals de noodles o izakayas. Les receptes s'han d'elaborar, fotografiar i presentar-les, explicades per escrit, al web dels organitzadors fins al 9 d'octubre. Els guanyadors es donaran a conèixer el 23 d'octubre en el marc del Fòrum Gastronòmic Barcelona i hauran de cuinar en directe les seves receptes. Hi ha més de 3.000 euros en premis per a les millors receptes. Per a més informació i inscripcions entreu a: <http://noodlemaster.udon.es>.



## L'etiquetatge per a celíacs

El pròxim dilluns 3 d'octubre, a les 10:00 hores, tindrà lloc l'acte de presentació del Pacte de col·laboració entre l'Agència Catalana del Consum i diverses empreses compromeses amb l'etiquetatge dels productes alimentaris d'utilitat per a persones celíacques. A l'acte, que comptarà amb la presència del conseller d'Empresa i Coneixement, el senyor Jordi Baiget, hi intervindrà el president del Gremi de Restauració de Barcelona, Pere Chias, que exposarà les bones pràctiques i el compromís del sector amb les persones celíacques. Si hi voleu assistir, a la sala d'actes de l'Agència Catalana del Consum (carrer Pamplona, 113 de Barcelona) truqueu al Gremi: 933 018 891 o per correu: [virtu.moron@gmirestaucio.com](mailto:virtu.moron@gmirestaucio.com).

CONSULTA TOTS ELS CURSOS I SESSIONS FORMATIVES QUE T'OFEREIX EL GREMI AL WEB [WWW.GMIRESTAUCIO.COM](http://WWW.GMIRESTAUCIO.COM)