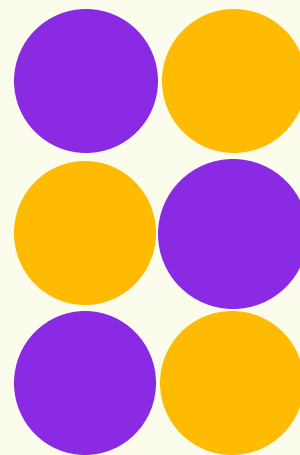


VICSAMGROUP 

VICSAM GROUP DIGITAL WEEK

45 anni di innovazione.
Una settimana per guardare avanti.



20 Cassago
Ottobre
2025
dal
↗ al **24**

www.vicsamgroup.it





Agenda

- 1.** Il Gruppo
- 2.** Evoluzione tecnologia e crescita organizzativa
- 3.** Soluzioni per piccoli e grandi esercenti
- 4.** Foodcost in cloud

Un'azienda Gruppo, non un gruppo di aziende

VICSAM

LEFT



WORKCOM

NETYS

LART.NET.WORK
TELEFONIA & TELEMATICA

VICSAM

Business
Unit

Retail
Solutions

Software
Solutions

Business Analysis
& Consulting

ICT - Cloud &
Security Services

Marketing
HUB

Print
Solutions



Evoluzione tecnologica e crescita organizzativa

Intervento a cura di

Emilio Mainardi

CBO | Chief Business Officer -Retail & Print Solutions



VICSAM GR UP DIGITAL WEEK

VICSAM

Retail
Solutions



Mattia Gerosa

Retail & Print Solutions Specialist



VICSAM GR UP DIGITAL WEEK

VICSAM

Retail
Solutions

Soluzioni Software Integrate
TS Cassa in Cloud

Soluzioni Software integrate
TS Hospitality

Soluzioni POS
Retail/server casse

Soluzioni
Multifunzioni

Soluzioni SCO

Soluzioni
**Cash
Management**

**Soluzioni Etichette
Elettroniche**

**Registratori
telematici**

Software di governance per
monitoraggio e configurazione

**Terminali e
stampati
etichette**

**Servizi
Customer Service**

Cablaggio rete punti vendita

Attività di Manutenzione on site e allestimento negozio

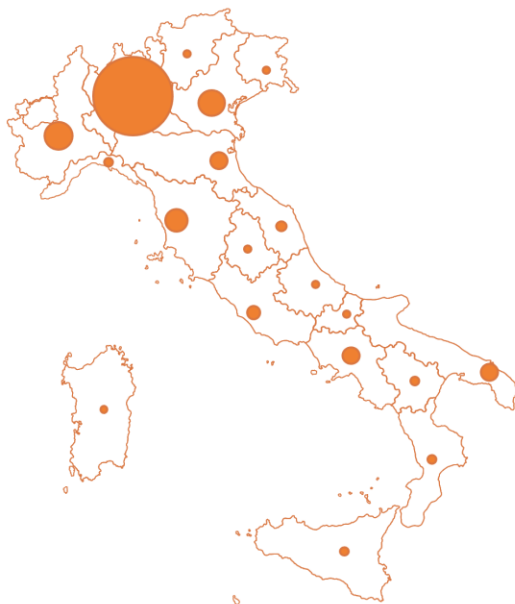
Dalle origini agli strumenti full cloud

- **Anni '80** primi calcolatori, sistemi rudimentali
- **Anni '90** introduzione misuratori fiscali
- **Anni 2000-2010** software gestionali, integrazioni
- **Oggi** soluzioni full cloud, centralizzazione, modularità

Numeri operativi & parco clienti

2596 Clienti Attivi * Crescita Annua 10%

* 2031 Registratori Telematici Attivi



- | | |
|-------------------------|-----------------------|
| ● Lombardia | ● Abruzzo |
| ● Piemonte | ● Sicilia |
| ● Veneto | ● Calabria |
| ● Toscana | ● Trentino-Alto Adige |
| ● Emilia Romagna | ● Basilicata |
| ● Lazio | ● Sardegna |
| ● Campania | ● Marche |
| ● Liguria | ● Valle d'Aosta |
| ● Friuli Venezia Giulia | ● Molise |
| ● Puglia | |



23 PVD

FAZZINI

14 PVD



32 PVD



5 PVD



600 punti vendita



300 punti vendita



6 PVD

Partner



CUSTOM

EPSON®



Diebold Nixdorf

vne



ratiotec®
■■■■■■■■■■
get connected



Evoluzione normativa: obblighi e scadenze

- **2020** obbligo RT (registratore telematico)
- **2024** scontrino digitale full software
- **2026** accoppiamento del punto cassa con strumenti di pagamento elettronico
- **2027 e oltre** dematerializzazione completa dello scontrino fisico

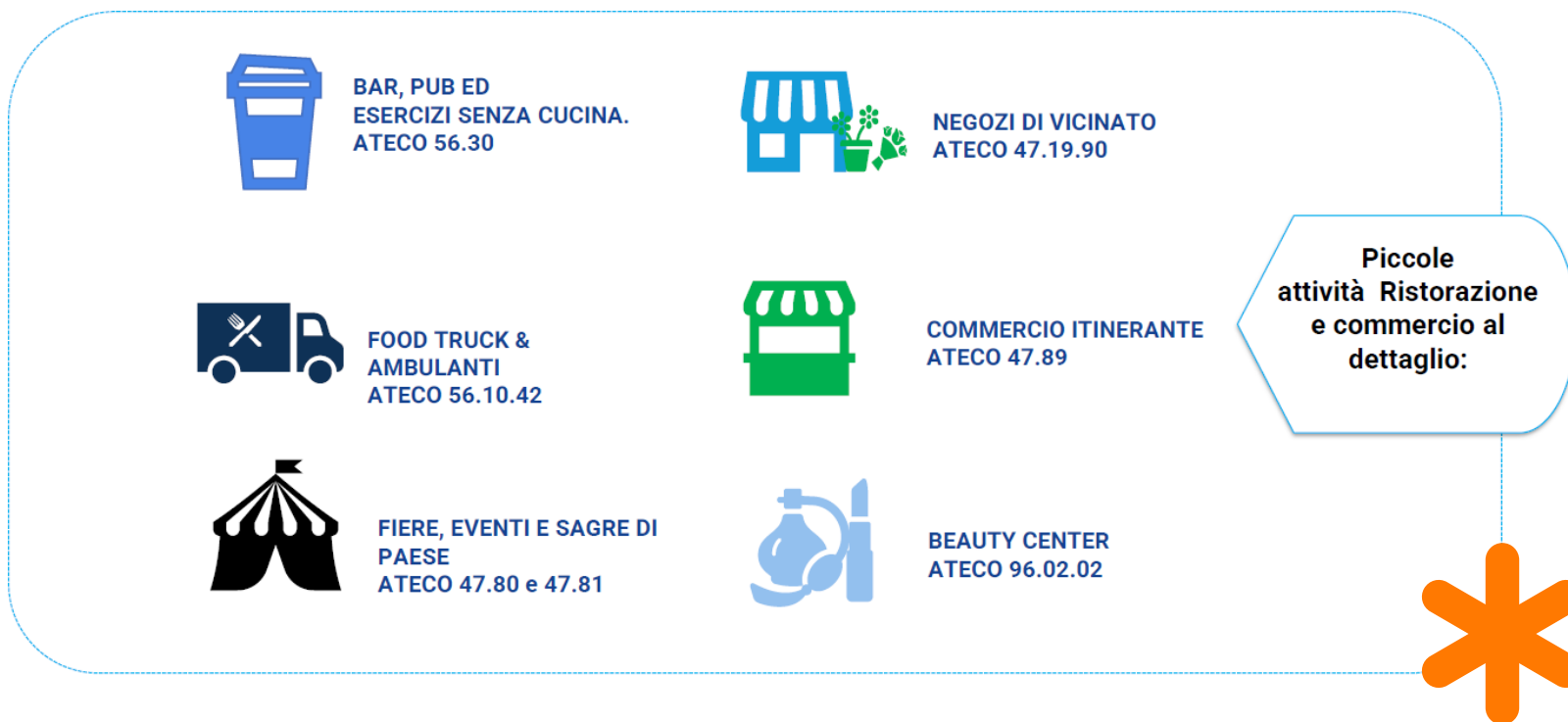


Soluzioni per esercenti

VICS▲M GR ○ UP D DIGIT▲L WE≡K

Soluzioni per piccoli esercenti

Con **Cassa in Cloud Essential**, anche le piccole attività possono affrontare con serenità la rivoluzione digitale del punto cassa, contando sulla vicinanza e sul supporto costante di Vicsam.



Essential

Dimentica l'ingombro e la complessità: con Cassa in Cloud Essential hai un dispositivo **All-in-One compatto**, maneggevole e immediatamente pronto all'uso.

Tutto ciò che ti serve per pagamenti, scontrini e fatture è in un'unica, pratica soluzione.



Fatturazione elettronica inclusa * Compliant alla normativa 2026 * Scontrini digitali

Pagamenti digitali * Gestione listini e prodotti * Analisi delle performance

Essential

Una soluzione innovativa per un'esperienza
di pagamento totalmente digitale



Con Cassa in Cloud Essential i tuoi clienti possono pagare in un click utilizzando il tradizionale POS Bancario integrabile oppure possono eseguire il pagamento da smartphone, grazie all'integrazione con TeamSystem Pay e Satispay. Possono scegliere anche come ricevere lo scontrino, se cartaceo o in formato digitale.

Addio costi e sprechi di carta, benvenuta sostenibilità ✱ Semplifica la gestione di resi e garanzie

Più efficienza per la tua attività con pagamenti e scontrini digitalizzati ✱ Sempre in linea con la normativa fiscale attuale e quella in arrivo nel 2026 ✱ Trasforma lo scontrino in uno strumento per fidelizzare i tuoi clienti con la lotteria degli scontrini

Cassa in cloud per grandi esercenti

Controllo, efficienza e integrazione in un'unica soluzione.

Cassa in Cloud è un punto cassa digitale, efficiente e personalizzabile, pensato per semplificare e velocizzare il lavoro di qualsiasi attività commerciale.

Disponibile per **tablet Android e iPad**, sostituisce il vecchio registratore con una soluzione innovativa, sicura e facile da usare. **Funziona anche offline**, comunicando via WiFi con la stampante fiscale, e grazie alla gestione in cloud offre controllo totale e dati sempre aggiornati.



Le skill del software

Gestione del punto cassa * Fatturazione elettronica integrata

Portale cloud centralizzato * Reportistica istantanea * Integrazione con sistemi terzi

Scalabilità delle licenze * Personalizzazione di ogni installazione

Gli sviluppi recenti

- **Nuova web app di Self Order**
che consente ai clienti finali di ordinare in autonomia dal proprio dispositivo, riducendo i tempi di servizio e migliorando l'esperienza d'acquisto.
- **Kitchen Monitor**
un sistema digitale per la gestione delle comande in cucina, che ottimizza la comunicazione tra sala e cucina e garantisce una maggiore efficienza operativa.
- **Modulo di prenotazione tavoli**
completamente integrato con la piattaforma di cassa, per una gestione precisa e centralizzata dei coperti e delle fasce orarie.
- **Integrazione con i principali servizi di delivery**
che consente di ricevere automaticamente gli ordini provenienti dalle piattaforme esterne, eliminando la necessità di inserimenti manuali.
- **TS Wallet e soluzioni di monetica**
che ampliano le possibilità di pagamento digitale e fidelizzazione del cliente, rendendo il punto vendita più moderno e competitivo.
- **Nuovi sviluppi per l'Hospitality**
con moduli dedicati alla gestione di strutture ricettive e servizi complementari, a conferma della versatilità della piattaforma TeamSystem.

I rilasci futuri

Le prossime evoluzioni, già in fase di rilascio o previste per i prossimi mesi, mirano a semplificare ulteriormente la gestione del punto vendita e a migliorare l'esperienza dell'operatore e del cliente finale.

Le novità

Gestione della mancia

Una funzione pensata per rendere più trasparente e immediata la gestione delle gratifiche al personale, in linea con le nuove esigenze del settore hospitality e ristorazione.

Integrazione con sistemi di messaggistica

Permetterà una comunicazione più diretta con i clienti, ad esempio per conferme d'ordine, prenotazioni o promozioni.

Sistema di notifiche avanzato

Studiato per informare in tempo reale su aggiornamenti, anomalie o eventi rilevanti all'interno del punto vendita, migliorando la reattività operativa.

VICSAM

ICT - Cloud &
Security Services

Foodcost in cloud

Intervento a cura di

Vincenzo Liccardi

CEO MadOut Srl - FOODCOST



VICSAM GR UP DIGITAL WEEK

Perché digitalizzare

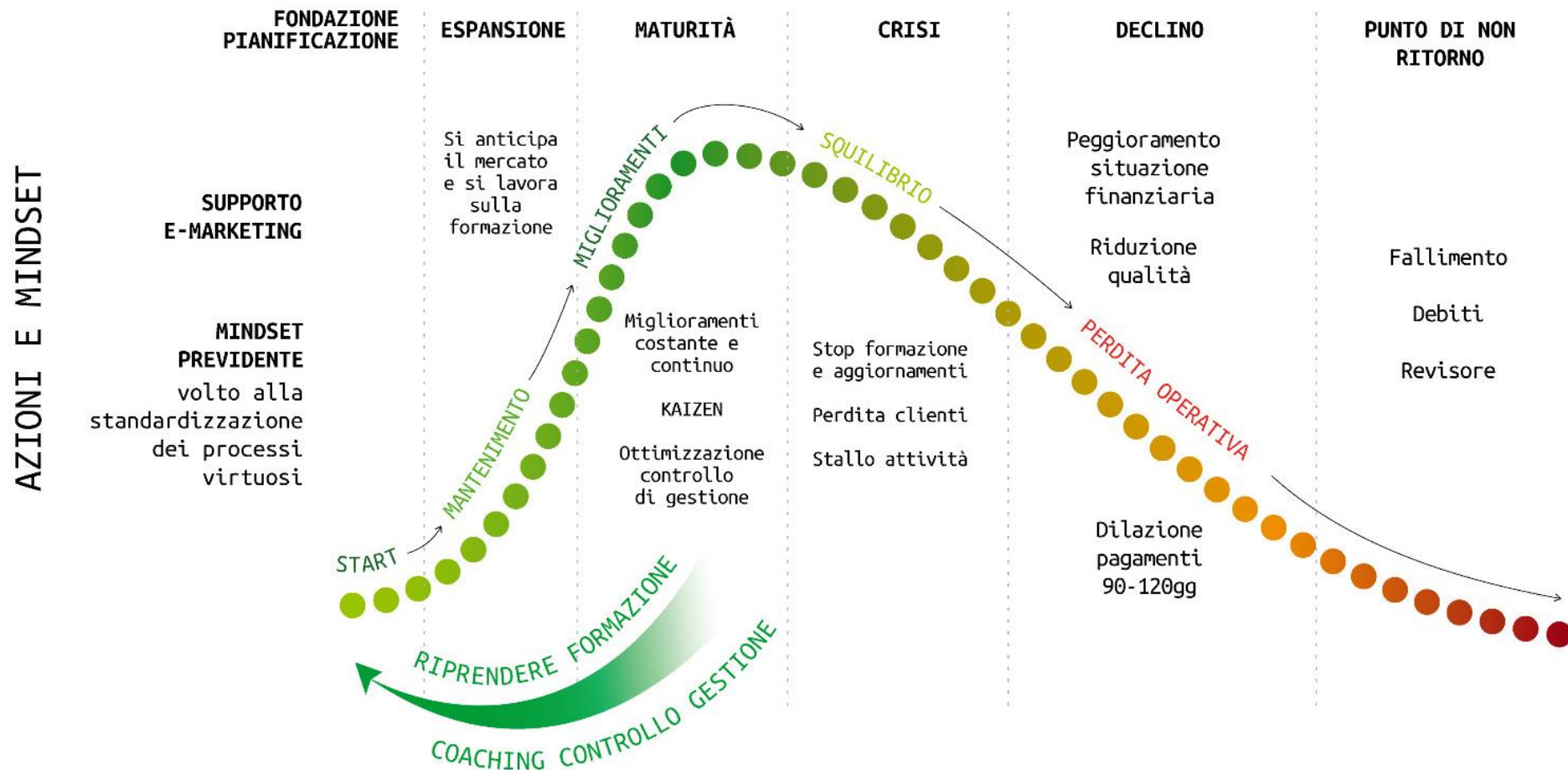
Situazione attuale:

Gestione della domanda eccedente

Gestione dell'offerta in «misura ai costi/risultati»

- * Aumento dei costi generali**
- * Oscillazione delle materie prime**
- * Scarsità di personale pre-qualificato**

Ciclo di vita di un'azienda di ristorazione



Perché oggi il declino è così veloce?

Il contesto tra recupero e difficoltà :

3 fattori critici + 1

- * Assenza di controllo di gestione
- * Mancata gestione (dinamica) dei prezzi e dei costi
- * Correzione dei risultati in base agli indicatori di performance

322.806
FATTURATO NETTO
Anno 2024 

MARGINE: 102.235



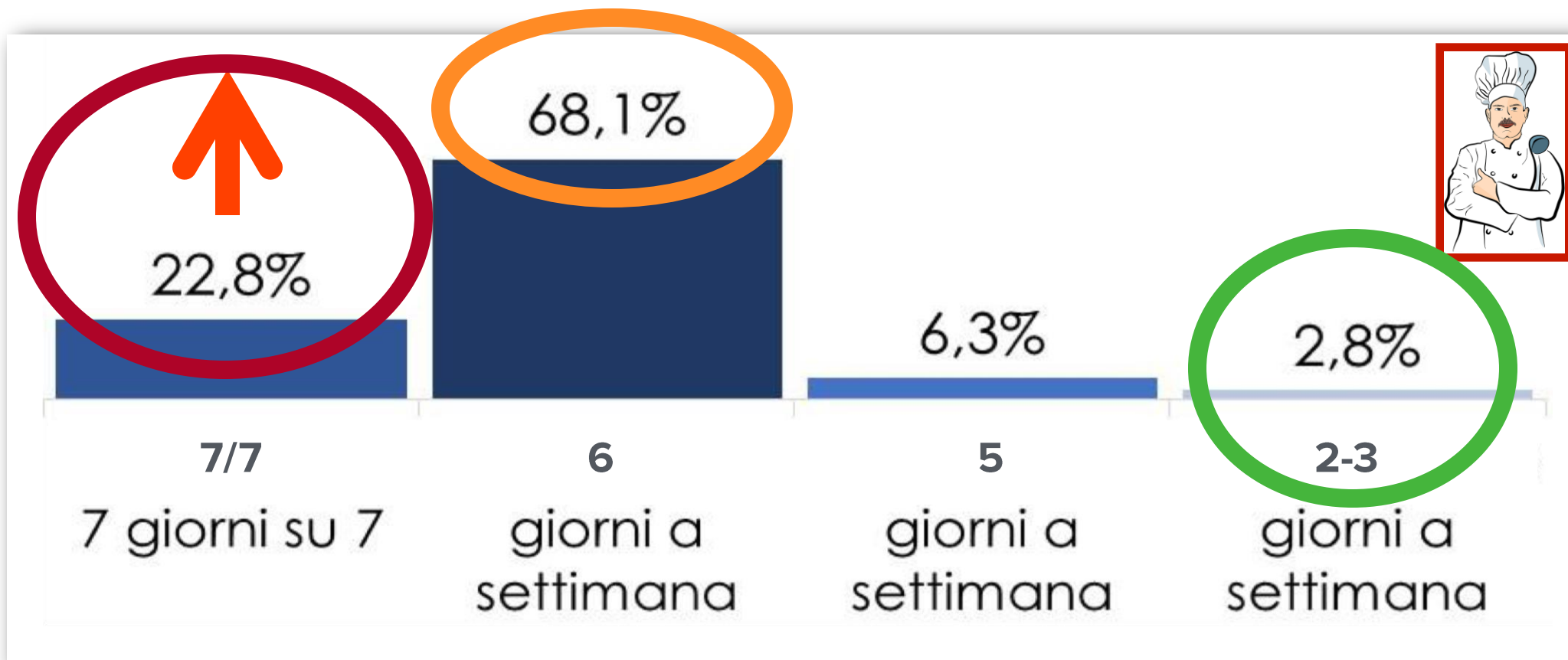
39,37 %
LABOR COST 

68,33 %
TOTALE COSTI 

16,71 %
MATERIE PRIME 

Lavoriamo tanto per pochi risultati

1 ristoratore su 3 lavora oltre 14 ore



Ristoratore

Il tuo obiettivo primario è **diventare esperto di gestione**

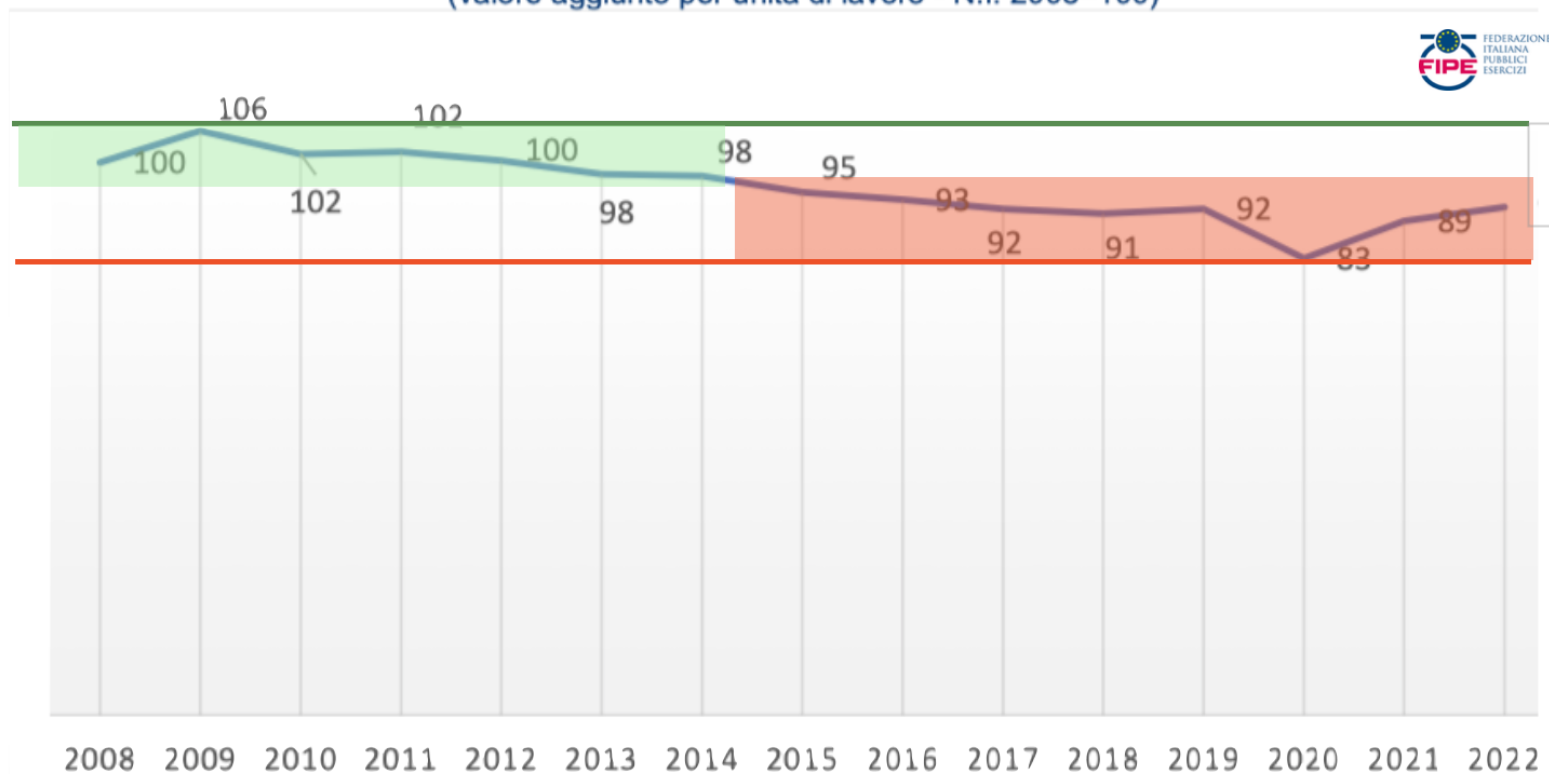
- * **Produrre (+) Utili dal costante controllo**
- * **Generare (+) Patrimonio - Stratificando e diversificando gli assets [risorse-patrimonio]**
- * **Creare (+) liquidità e disponibilità finanziaria**

Calo drastico del reddito - MOL

Ultimi 10 anni

Fig. I5 - Dinamica della produttività nella ristorazione

(valore aggiunto per unità di lavoro - N.I. 2008=100)



-14%



Fonte: stima Fipe su dati di contabilità nazionale

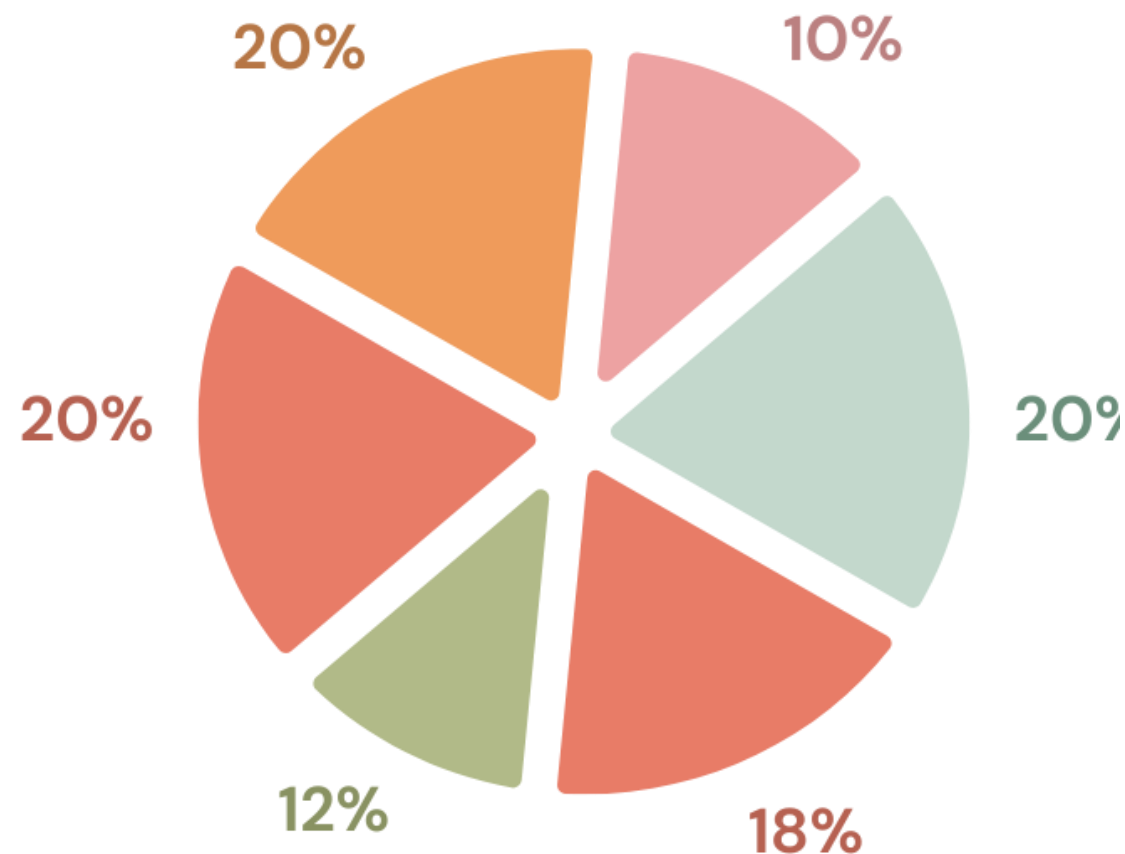
Definire le incidenze dei costi

Standardizza

Ricavi da Vendite

- Costi Fissi
- Costi variabili

= Risultati



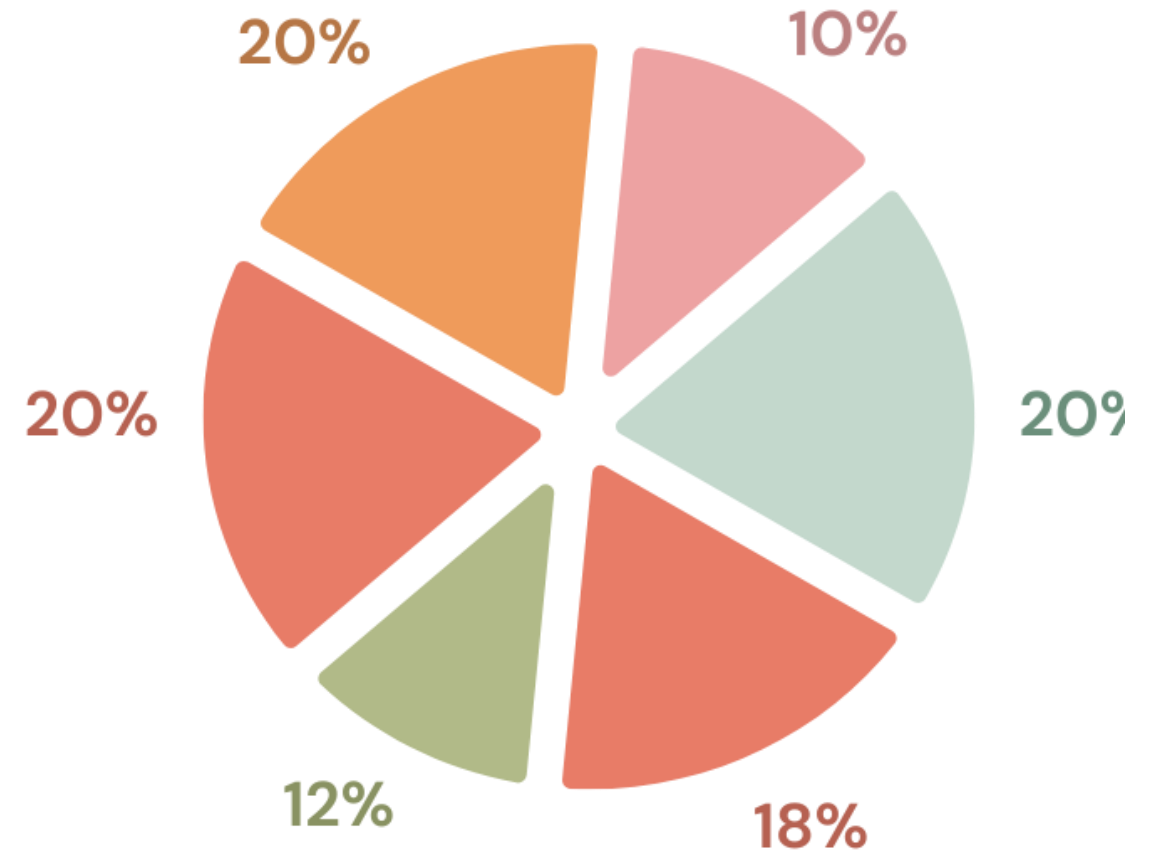
Definire le incidenze dei costi

Standardizza

Ricavi da Vendite

- **Personale (F-V)**
- **Costi generali (F)**
- **Materie prima (V)**

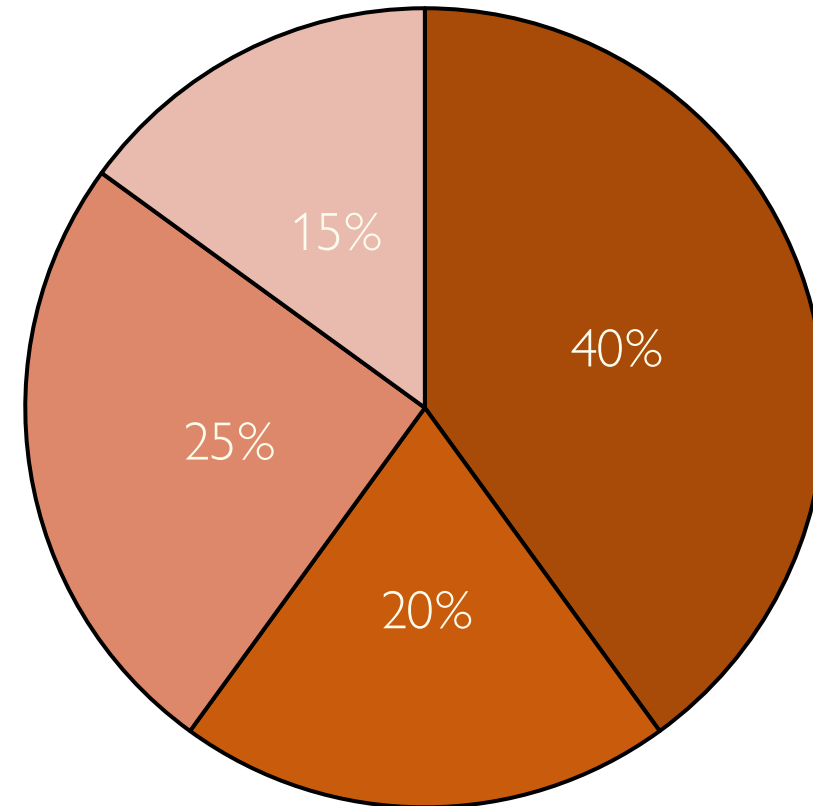
= Profitto (mol – ebitda)



Quali sono i tuoi standard?

Ricavi da vendite 100%

Ricavi da vendite	100%
- Personale (CF)	40%
- Costi generali (CF)	20%
- Materie prima (CV)	25%
= Profitto (MOL)	15%



■ CF ■ CF ■ CV ■ MOL

Quali sono i tuoi standard?

Ricavi da vendite 100%

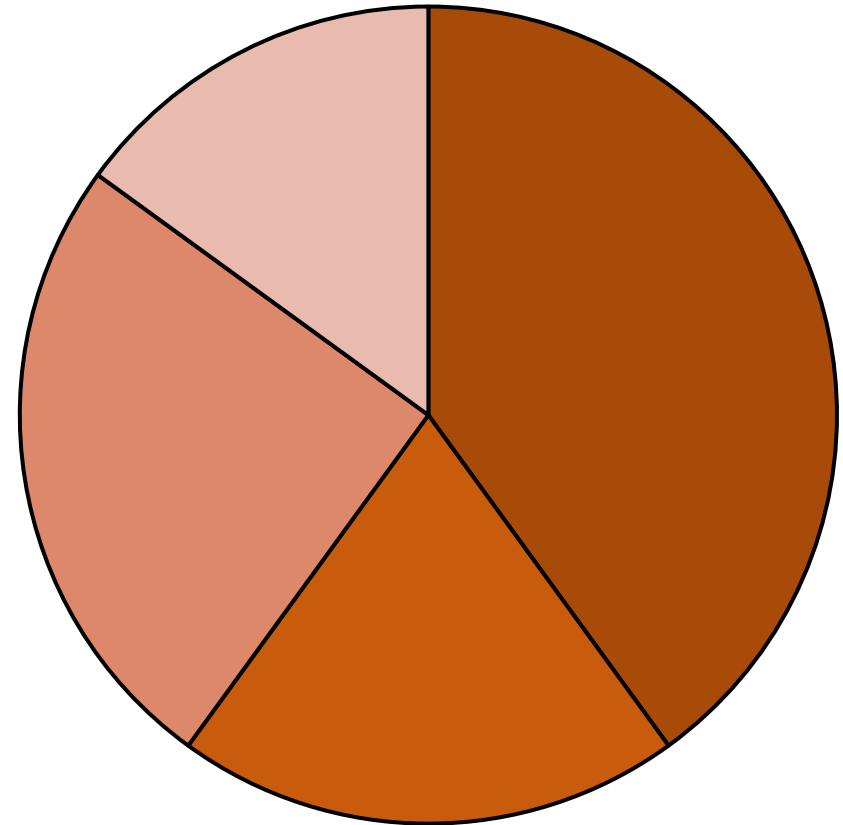
Ricavi da vendite 100%

Profitto lordo ...%

Personale ...%

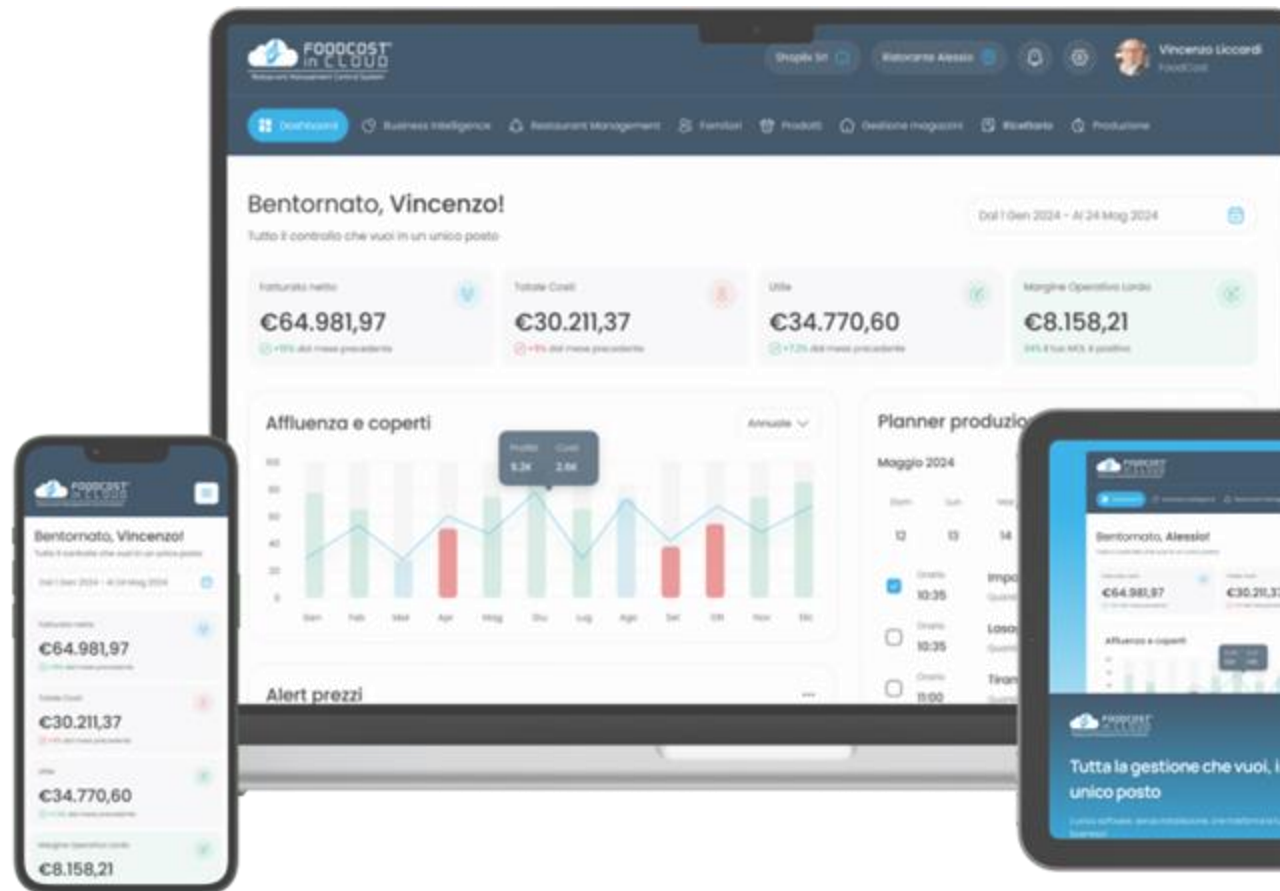
Costi generali ...%

Materie prima ...%



Estrarre i dati giusti libera il tuo tempo e risparmi energia

**Per dedicarti a ciò che conta
veramente e ai tuoi progetti futuri**





FOODCOST[®]
in CLOUD

Restaurant Management Control System

L'unico

RESTAURANT MANAGEMENT CONTROL SYSTEM

Che mette d'accordo

Produzione * Management * Gestione



MadOut



Gestisci, controlla, amplifica!



Come si presenta nell'integrazione

Accessibilità

In cloud: da qualsiasi punto con rete internet

Dispositivi: da qualsiasi dispositivo con un browser

Accesso: Ruoli e permessi stratificati



Hardware coinvolti



**FOODCOST®
in CLOUD**

Stampanti

- Report
- Ricette
- Etichette

Dispositivi:

- PC / Mac
- Tablet
- SmartPhone

Lettori QR-Barcode

- bluetooth

Lettori QR-Barcode

- bluetooth



Auto-lettura costi

 **Costi e Ricavi in Lettura e**
trascrizione automatica

Ricavi-Incassi * Articoli di vendita * Scarico magazzino



Fatture Passive * Carico magazzino prodotti Food e non Food

Indice menu analysis

Il ricettario del futuro

Descrizione	✓ Categorie Ricette	Prezzo Vend. Porz.	Food Cost Ricetta	Costo di Confezionam	Costi di Gestione [Full cost]	Gross Profit Porz.	% Marg. Porzione
		€	€	€	€	€	
TRENETTE PESTO E VONGOLE	PASTE SECCH E FRESCHE	12,84	3,09	3,59	4,28	6,75	20,02 %
TAGLIERE DELLA CASA	ANTIPASTI CARNE	16,35	7,00	7,00	9,69	6,02	33,41 %
TAGLIATELLE ALLA BOLOGNESE	PIATTI UNICI	12,30	2,11	2,11	2,92	6,19	39,40 %
TAGLIATA RUCOLA E GRANA	SECONDI DI CARNE	18,84	2,39	2,39	3,31	6,45	35,52 %
SPAGHETTI POMODORO E ZUCCHINE	PRIMI PIATTI DI TERRA	1,63	0,44	0,44	0,61	1,19	35,58 %
SPAGHETTI CON SALS DI ZUCCHINE	PRIMI PIATTI DI TERRA	9,81	0,86	3,86	1,18	6,95	35,47 %

I vantaggi



Crescita del fatturato

Perché ti fornisce gli strumenti per scalare il tuo business



Riduzione dei costi di gestione

Perché riesci a individuare e a limitare sprechi ed errori



Più utili

Per effetto combinato dell'aumento di fatturato e della marginalità su ogni piatto



Più libertà per i Ristoratori

Maggiore tempo libero per l'imprenditore grazie all'elevato livello di automatizzazione di decine di attività



Zero sanzioni

Grazie alla gestione informatizzata degli aspetti legati al rispetto delle normative (*conservazione alimenti, etichettatura, libro ingredienti, allergeni, ecc.*)

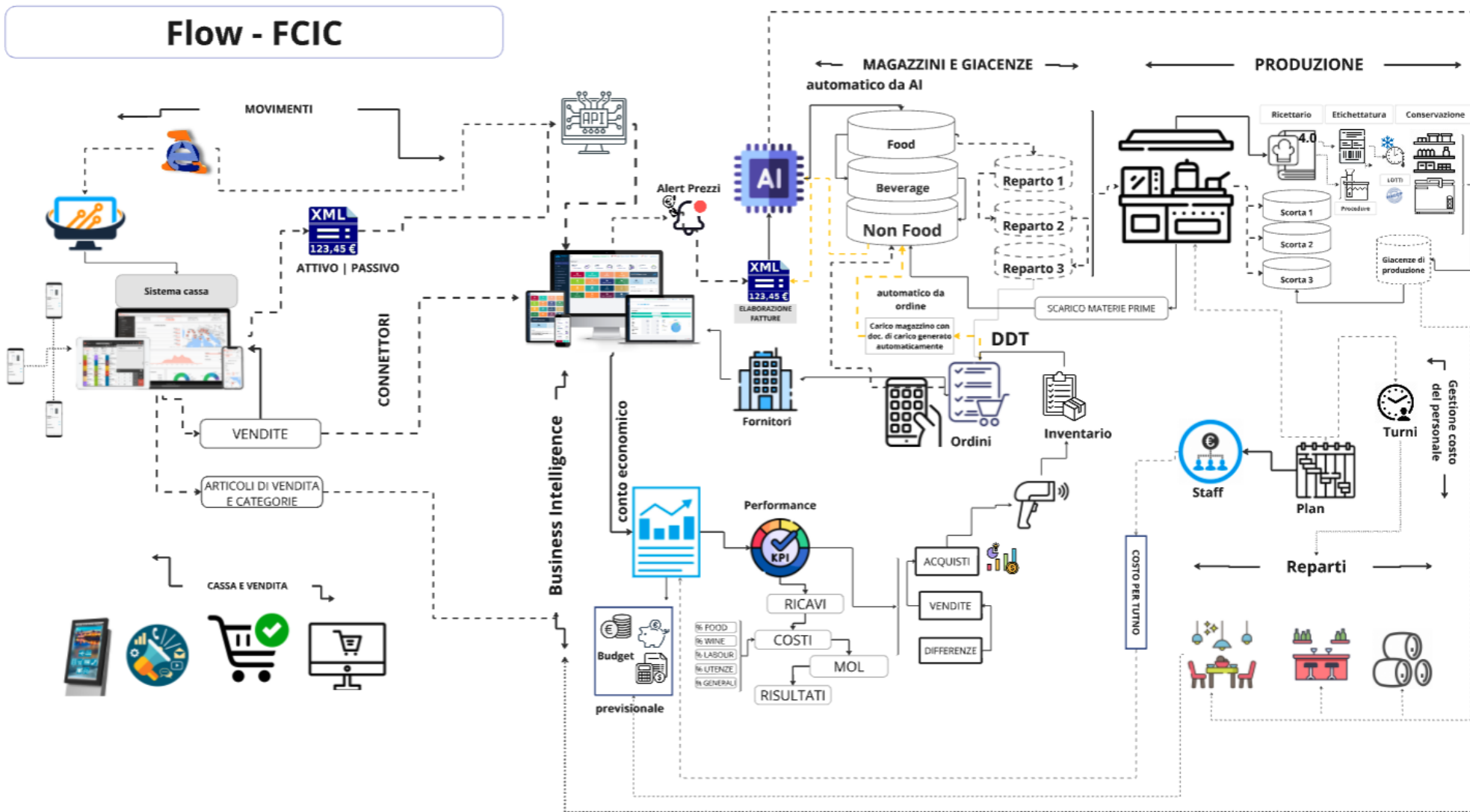


FOODCOST
in CLOUD



COMPANY - LOCATION

STRUTTURA ORIZZONTALE AZIENDALE: COMPANY | LOCATION - PUNTO VENDITA | REPARTO



 **Grazie** 