

# Storie di successo

## ROSSOPOMODORO cucina e pizzeria napoletana



Quando dici Rossopomodoro, la più grande catena di pizzerie nel mondo, dici napoletanità.

Entrando in uno dei suoi 100 ristoranti si vive l'emozione di trovarsi immersi nei sapori, nell'atmosfera e nella tradizione gastronomica napoletana, accolti dal calore e dall'allegria tipici di una città unica, di sentirsi "come un giorno a Napoli".

Rossopomodoro è artigianalità, qualità delle materie prime, scelta di fornitori storici e d'eccellenza.

Cashlogy by Azkoyen è tra questi.

# Storie di successo

cashlogy  
by Azkoyen

## Rossopomodoro “La Bottega”

A Napoli, il legame con lo street food ha un sapore antico: dagli acqua-frescai ai venditori di spaghetti serviti nel tradizionale cuoppo di carta-paglia, il cibo di strada napoletano coniuga da sempre qualità e velocità, proprio come nel format “La Bottega”, proposto da Rossopomodoro nelle principali stazioni ferroviarie italiane, centri commerciali e strade con forte passaggio pedonale.

In “Bottega”, l'arte dei maestri pizzaioli e la qualità delle materie prime animano succulente vetrine ricche di golosità per offrire a passanti e viaggiatori una pausa veloce ma ricca di gusto. Qui, la sicurezza e la velocità nei pagamenti è essenziale e, per questo, Rossopomodoro si affida a Cashlogy by Azkoyen il cui design lineare e moderno si integra perfettamente in un ambiente dal sapore tradizionale ma assolutamente contemporaneo, innovativo, fresco e dinamico.



“Gestire il denaro contante con Cashlogy ci consente di dedicare il nostro personale esclusivamente alla preparazione dei menù e alla cura del cliente. I resti sono sempre corretti, i collaboratori non toccano il denaro e l'esperienza di pagamento è gestita nella massima sicurezza e velocità.

Il controllo da remoto dei dati di cassa attraverso Cashlogy App permette il monitoraggio centralizzato delle informazioni e rappresenta uno strumento utilissimo per efficientare la gestione dei punti vendita e del personale.

La tradizione è il punto di forza della nostra proposta gastronomica, l'innovazione è lo strumento che ci accompagna nella crescita”.

Marco de Simone  
IT Manager



# Exquisite technology