



Nowoczesne zarządzanie lokałem gastronomicznym



www.gastro.pl

GASTRO

system gastronomiczny w Twoim lokalu



System GASTRO wspiera pracę wszystkich pracowników lokalu



WŁAŚCICIEL

- pełna kontrola nad kosztami prowadzenia biznesu
- weryfikacja food costu
- możliwość zdalnego podglądu z tabletu lub telefonu
- kontrola zyskowności menu



KUCHARZ

- przejrzyste i czytelne zamówienia wyświetlane na monitorach kuchennych (KDS)
- błyskawiczne powiadomienie obsługi o przygotowanym zamówieniu
- możliwość kontrolowania kosztów przygotowanych posiłków
- automatyczne grupowanie poszczególnych składników do zamówionych dań



MANAGER

- proste i szybkie rozliczanie pracowników
- kontrola stanów magazynowych
- planowanie grafików pracowniczych
- łatwe rozliczenia i inwentaryzacja
- controlling działalności



DOSTAWA

- informacja o zamówieniach przygotowanych na wynos
- łatwy dostęp do informacji potrzebnych do dostarczenia zamówienia
- możliwość indywidualnego rozliczenia każdego kierowcy
- planowanie tras dostaw



KELNER/BARMAN

- szybka i intuicyjna obsługa procesu sprzedaży
- możliwość sprzedaży poprzez grafik sali
- dogodna komunikacja z kuchnią
- podgląd receptur przy zamawianiu



KSIĘGOWOŚĆ

- integracja systemu z większością programów finansowo-księgowych
- dostępność zestawień przydatnych w analizach księgowych



GASTRO POS

Program do stanowiska sprzedażowego w gastronomii

Gastro POS - najpopularniejszy system gastronomiczny, cieszący się dużym uznaniem wiodących restauratorów. Dzięki łatwej obsłudze usprawnia pracę kelnerów i umożliwia szybkie wdrożenie nowych pracowników.

FUNKCJE

- sprawna obsługa (ekran dotykowy)
- możliwość dostosowania informacji na ekranie do indywidualnych potrzeb
- kontrola rachunków i zamówień
- przejrzysty ekran bonowania
- graficzna prezentacja sali
- możliwość rozliczenia kelnera w dowolnym momencie
- rejestracja czasu pracy
- łatwość modyfikowania potraw
- współpraca z kuchnią
- weryfikacja zamówień i rachunków
- elastyczne kształtowanie cen
- kontrola definiowalnych rabatów
- współpraca z systemami hotelowymi i urządzeniami specjalistycznymi
- komunikaty dla obsługi
- szybkie menu
- potrawy ważone

ELASTYCZNE KSZTAŁTOWANIE CEN

- kilka poziomów cen oraz funkcja happy hours (automatyczne przestawianie poziomu cen o zaprogramowanej godzinie i dniu tygodnia)
- możliwość korekt rachunków przed i po wydrukowaniu zamówienia (z możliwością ustalania uprawnień do wykonania korekt)
- narzuty, serwis restauracyjny, serwisy hotelowe, rabaty, obsługa kart rabatowych, lojalnościowych, pre-paid, dotacyjnych i kredytowych

OBSŁUGA PROGRAMÓW LOJALNOŚCIOWYCH

- elastyczny moduł promocji
- zbieranie punktów i karty lojalnościowe
- współpraca z zewnętrznymi programami lojalnościowymi Loyalty Point

ŁATWE MODYFIKACJE POTRAW

- możliwość zdefiniowania grupy dodatków do danej potrawy z wachlarza podanych opcji, np. z dodatków do sałatki gość wybiera orzechy włoskie i pomarańcze
- możliwość modyfikacji potraw - zastąpienie jednego składnika potrawy innym (np. frytki zamiast ryżu) lub definiowania wyboru dowolnych dodatków do dań (np. mleko do kawy)
- tworzenie opisu/komentarza dla kuchni (wydruk informacji na kuchni np.: bez soli, przysmażone itp.)
- prowadzenie sprzedaży za pomocą podgrup

WSPÓŁPRACA Z DRUKARKAMI FISKALNYMI

- współpraca z większością urządzeń fiskalnych dostępnych na polskim rynku
- wydruk na jednej drukarce z kilku stanowisk sprzedaży POS

INTEGRACJA Z SYSTEMAMI I URZĄDZENIAMI

- współpraca z systemem hotelowym
- współpraca z wagami (potrawy na wagę)
- współpraca z miniPOS
- współpraca z terminalami kart płatniczych

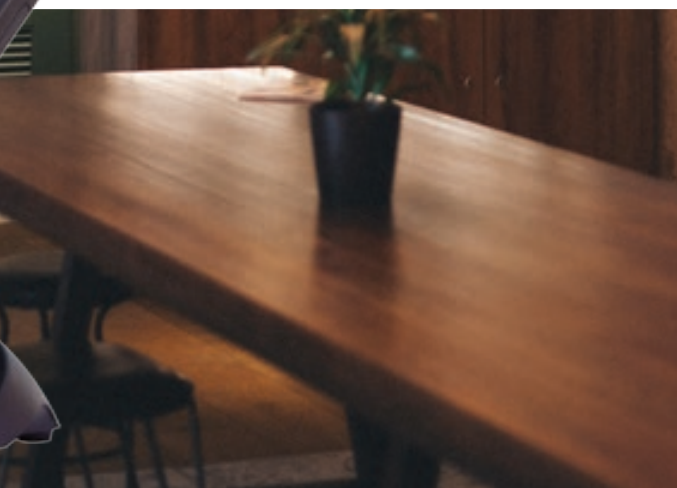
IDEALNA WSPÓŁPRACA Z KUCHNIĄ

- współpraca z drukarką kuchenną - druk zamówienia i dodatkowych informacji dla kuchni
- współpraca z systemem KDS - System Monitorów Kuchennych
- możliwość ustalenia czasu wydania potraw w kuchni i barze
- współpraca z systemami przywoławczymi - przywoływanie kelnera po odbiór dania

FUNKCJE DEDYKOWANE DLA PIZZERII, FAST FOOD

I OBSŁUGI SPRZEDAŻY NA WYNOS

- możliwość zamawiania pizzy podzielonej na części z różnymi dodatkami
- tryb szybkiej sprzedaży dla lokali typu fast food
- kompleksowe rozwiązanie Delivery Gastro usprawniające obsługę każdego etapu realizacji zamówień na wynos
- aplikacja dla kierowców (Delivero)
- możliwość uruchomienia sprzedaży online przez www czy profil FB restauracji
- informacja o potrzebie zapakowania na wynos bezpośrednio na wydruku na kuchni





POS DISPLAY

Komunikacja z klientem

Program pozwala wyświetlać na dodatkowym ekranie zamówienia, zdjęcia produktów i aktualne promocje.

POS Display z systemem Gastro tworzy kanał do wyświetlania zamówienia i informacji reklamowych. Komunikaty (m.in. o rachunku i cenach) pojawiają się na dodatkowym monitorze, dzięki czemu urządzenie fiskalne nie musi stać w widocznym dla klienta miejscu.

WYŚWIETLANIE KOMUNIKATÓW

- zamówienia klienta (w postaci tekstu lub zdjęcia potrawy)
- treści reklamowych, promocji itp.
- poleceń dla klienta, np. proszę przyłożyć kartę lojalnościową do czytnika
- informacji o produktach i cenach





KIOSK

Nawet 30% więcej zamówień i szybsza obsługa

Kioski pozwalają klientom na samodzielne zamawianie i opłacanie posiłków, co stanowi znakomitą alternatywę dla tradycyjnego stanowiska POS.

Klient wybiera na ekranie dotykowym kategorię dań lub napojów, np. zupy, dania główne czy napoje gorące. Następnie wybiera konkretny posiłek lub napój. Podczas jednej operacji może zamówić wiele różnych pozycji z menu. Na koniec przechodzi do płatności za pomocą wbudowanego terminala kart płatniczych. Po jej realizacji otrzymuje wydruk z numerem zamówienia. Oczekuje do chwili wyświetlenia tego numeru na ekranie KDS Order Number. Ostatnim krokiem jest odbiór posiłku.

KORZYŚCI

- większa sprzedaż - klienci, którzy są zniechęceni kolejką przy kasie, nie zrezygnują z zakupu, ale przejdą do kiosku
- optymalizacja zatrudnienia i mniejsze obciążenie stanowiska sprzedażowego
- mniejsze ryzyko pomyłek związane z kolejkami przy kasie
- większe zadowolenie klientów, którzy nie muszą stać w kolejce
- integracja z terminalem kart płatniczych i drukarkami fiskalnymi online
- możliwość prezentacji reklam i promocji
- wyższa wartość średniego rachunku nawet do 30%

Kiosk EK-2100



Kiosk KS-3032





miniPOS

Mobilne stanowisko sprzedaży

Gastro miniPOS usprawnia pracę obsługi kelnerskiej poprzez eliminację jednego etapu w procesie przyjmowania zamówienia od gości restauracji. Zamówienie przyjęte przy stoliku od razu przesyłane jest do kuchni, baru czy innych stanowisk przygotowawczych.

Rozwiązanie to szczególnie przyspiesza pracę w rozległych lokalach np. posiadających ogródki. Umożliwia pracownikom przyjęcie wielu zamówień od klientów bezpośrednio przy stolikach, bez konieczności powrotu do lokalu. Po przyjęciu zamówienia przez kelnera kucharz lub barman może natychmiast zacząć realizację, a obsługa dalej przyjmować zamówienia od kolejnych gości.

SPRAWNIEJSZA OBSŁUGA

Gastro miniPOS podnosi zadowolenie gości i dochody restauracji przez szybszą rotację stolików. Moduł umożliwia:

- przyjmowanie zamówień
- otwieranie i zamykanie rachunków, podgląd cen, ustalanie rabatów, wybór form płatności
- wprowadzanie modyfikacji do zamawianych dań, wybór dodatków
- wysyłanie zamówień do druku w kuchni
- podgląd układu sali
- wgląd w aktualne informacje na temat stanu realizacji zamówień





midiPOS

Usprawnia obsługę gości i komunikację z kuchnią

Sprawdza się tam, gdzie nie ma miejsca na pełne stanowisko sprzedażowe.

Gastro midiPOS jest doskonałym rozwiązaniem dla większych lokali gastronomicznych np. piętrowych, posiadających sale lub ogródki znacznie oddalone od głównego stanowiska sprzedażowego.



INNE KORZYŚCI

- dodatkowe stanowisko obsługi
- zwiększona wydajność kelnerów i szybciej obsłużeni goście
- sprawne przyjmowanie zamówień
- niezwłoczne wysyłanie zamówień do kuchni
- łatwe wprowadzanie modyfikacji do zamówienia
- pełny widok układu sal



IDEALNY DLA WIĘKSZYCH
LOKALI GASTRONOMICZNYCH





KDS

System komunikacji z kuchnią

System monitorów kuchennych KDS (Kitchen Display System) usprawnia pracę kuchni oraz ułatwia komunikację między obsługą sali a kucharzami.

JAK DZIAŁA SYSTEM KDS?

Zamówienia wprowadzone na terminalu POS są natychmiast wyświetlane na monitorach w kuchni. Gdy potrawa jest gotowa, kucharz może w łatwy sposób zasygnalizować obsłudze sali, że danie czeka na odbiór - odpowiednia informacja zostaje wyświetlona na stanowisku POS.

DRUKARKI ZAMÓWIEŃ, BONÓW I FAKTUR

Najpopularniejszym zastosowaniem drukarek termicznych Posiflex jest druk zamówień do kuchni. Inne możliwości to:

- informacyjne rachunki wstępne dla klienta, bilety wstępu oraz faktury
- łatwa wymiana papieru i sygnalizator informujący o konieczności wymiany
- możliwość wydruku logo, grafiki i kodów 2D (kupony)
- możliwość powieszenia drukarki na ścianie
- automatyczna gilotyna (obcinacz papieru)
- wydruk na papierze wąskim lub szerokim



KDS X-1521



Drukarka Aura PP-6900



Drukarka Aura PP-8800



KDS ORDER
NUMBER

System zarządzania kolejką

Sprawniejsza obsługa gości przekłada się na zwiększenie rotacji stolików, a tym samym na większe zyski.

Długie kolejki zniechęcają gości i wprowadzają nerwową atmosferę w lokalu. Rozwiązaniem jest KDS Order Number - zaprojektowany do efektywnego zarządzania kolejką.

DOSTOSUJ SYSTEM DO SWOJEJ RESTAURACJI

KDS Order Number pozwala na spersonalizowanie wyglądu ekranu, na którym wyświetlane są numery. W zależności od wielkości ekranu można dostosować wielkość czcionki, aby komunikaty były jeszcze bardziej czytelne dla gości.

DLACZEGO KDS ORDER NUMBER?

To idealne rozwiązanie dla restauracji samoobsługowych. Oto główne korzyści:

- wygoda gości czekających na realizację zamówienia - nie muszą stać w kolejce
- większy komfort spożywania posiłków bez głośnego przekazywania na całą salę informacji, że dany posiłek jest gotowy
- eliminacja pomyłek i konfliktów, gdy dwóch lub więcej gości czeka na tę samą potrawę lub gdy ktoś niechcący odbierze nie swoje danie



JAK TO DZIAŁA?

1

Gość restauracji składa zamówienie w kasie. W tym samym czasie na ekranie w części „w przygotowaniu” pojawia się numer zamówienia. Na paragonie lub rachunku niefiskalnym jest ten sam numer. Gość może wygodnie usiąść przy stoliku i obserwować ekran.

2

Kucharz po przyrządzeniu posiłku odznacza to na KDS (ekran kuchenny na którym wyświetlane są zamówienia). Taka informacja wysyłana jest do systemu KDS umieszczonego na stanowisku wydawczym. Kasjer zmienia status zamówienia na „do odbioru”.

3

Klient widzi na ekranie, że jego zamówienie zmieniło status i może podejść do wydawki, aby je odebrać. Kasjer jednym kliknięciem w systemie Gastro odznacza zrealizowanie zamówienia i numer znika z ekranu.



GASTRO SZEFE

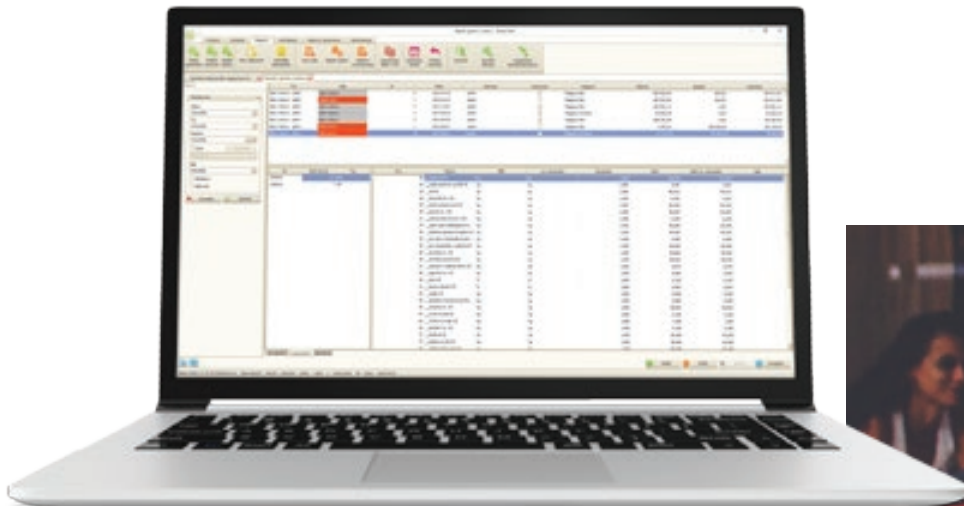
Narzędzie ułatwiające zarządzanie

Program do prowadzenia gospodarki magazynowej w oparciu o dokumenty zakupu oraz sprzedaż zrealizowaną na stanowiskach POS.

Wykorzystanie nowoczesnych rozwiązań informatycznych w programie Gastro SZEFE usprawnia zarządzanie każdym lokalem gastronomicznym. System zapewnia dostęp do wielu praktycznych analiz i raportów, które wspierają bieżącą pracę kierownictwa (np. odpowiadają na pytanie jak funkcjonuje nowa promocja). Analizy pomagają w podejmowaniu decyzji o charakterze strategicznym, zapewniając szybki wgląd w rezultaty wcześniej podejmowanych działań.

INNE FUNKCJE GASTRO SZEFE

- kontrola zużycia surowców na podstawie założonych receptur, wykonywanie rozchodów składników potraw, tworzenie kalkulacji, obliczanie marży, wyliczanie wsadu oraz zapotrzebowania na surowce
- możliwość automatycznej dekretacji do systemów finansowo-księgowych
- możliwość tworzenia własnych raportów
- dostęp do wielu praktycznych analiz i raportów wspierających pracę menedżera
- proste tworzenie indywidualnych zestawień
- możliwość graficznej prezentacji zestawień
- kaloryczność potraw i innych wartości odżywczych łatwa do obliczenia dla każdej potrawy
- alergenów widocznych w recepturach



ROZLICZANIE MAGAZYNÓW I ZUŻYCIA SUROWCÓW

- wprowadzanie dokumentów dostaw PZ, przesunięć międzymagazynowych MM, rozchodów wewnętrznych z produkcji i ze sprzedaży
- prowadzenie gospodarki wielomagazynowej
- stany magazynowe bieżące i wsteczne
- informowanie o wszelkich zmianach stanów magazynowych, rozchody FIFO ze sprzedaży wg zadanych receptur, inwentaryzacje

ROZLICZANIE PRODUKCJI GASTRONOMICZNEJ

- rozliczanie produkcji wyrobów gotowych i półproduktów
- raporty produkcji dziennej
- dane o zmianach cen zakupu surowca w stosunku do poprzednich dostaw (kontrola dostaw)
- informacje o składnikach brakujących do przygotowania potraw

KONTROLA KOSZTÓW - FOOD COST I BEVERAGE COST

- prezentacja zużycia surowców na podstawie receptur
- porównanie sprzedaży z kosztem oraz marżą
- wyliczanie kosztów potraw na podstawie kosztów zakupu surowców

OBSŁUGA STOŁÓWEK SZKOLNYCH (STREFA RODZICA)

- planowanie posiłków na każdy dzień
- zasilanie środków na koncie za pomocą przelewu bankowego
- informacje o alergenach

ZAAWANSOWANA OBSŁUGA ZAMÓWIEŃ

- uzgodnienie dokumentów dostaw (WZ) z końcową fakturą dostawcy
- moduł zamówień do dostawców z możliwością przyjęcia dostawy na podstawie zamówienia

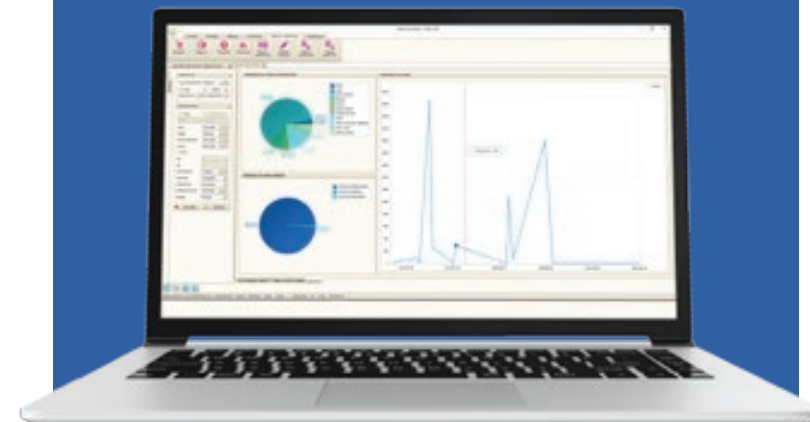
ANALIZA FOOD COST

Profesjonalny panel zarządzania kosztem surowca

- analiza porównawcza kosztu surowca (wg wyceny receptur vs po rzeczywistym rozchodzie)
- analiza receptur pod kątem wpływu na wysokość kosztu surowca
- tryb symulacji w celu planowania działań w kierunku optymalizacji poziomu food cost'u



**UŻYTKOWNIK MOŻE TWORZYĆ
DOWOLNE RAPORTY**



OBSŁUGA GASTRONOMII ZAMKNIĘTEJ (STOŁÓWKI, KANTYNY, RESTAURACJE PRACOWNICZE)

- możliwość wyliczania wartości energetycznych danego posiłku
- planowanie widoczności produktów na każdy dzień

USPRAWNIENIE ZARZĄDZANIA LOKALEM

- możliwość definiowania kart rabatowych
- planowanie imprez wraz z rzeczywistym kosztem z możliwością definiowania rabatu
- przygotowanie listy zakupów na podstawie planowanej imprezy (asygnata magazynowa)

DOKUMENTY, INWENTARYZACJE

- inwentaryzacje pełne i częściowe
- szybkie inwentaryzacje dzienne
- szablony inwentaryzacji

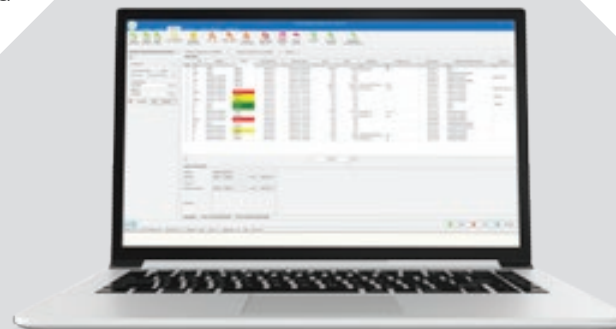
PRZEJRZYSTE RAPORTY

- wartość przychodów, rozchodów, sprzedaży w cenach zakupu i sprzedaży oraz osiągniętej marży na każdy dzień i miesiąc
- szczegółowe raportowanie stanowisk sprzedaży Gastro (raport sprzedaży POS)
- dokładny raport sprzedaży dla każdego pracownika
- eksport plików do XLS, PDF czy HTML (możliwość wygenerowania dowolnego raportu)
- przejrzyste zestawienia sprzedaży
- zestawienia wg grup towarowych artykułów itp.

INTELIGENTNE DASHBOARD'Y

System inteligentnego monitorowania i informowania o najważniejszych wskaźnikach działalności restauracji:

- spadki/wzrosty marży oraz food cost na sprzedawanych artykułach
- lista najlepiej i najgorzej sprzedających oraz dosprzedających (upselling) kasjerów
- „martwe” dni i godziny pod kątem zaplanowania akcji promocyjnych, happy hours, etc.





ICS

Szybka i efektywna inwentaryzacja

Proces inwentaryzacji jest jednym z najważniejszych elementów zarządzania gospodarką magazynową w każdym lokalu gastronomicznym.

Podczas inwentaryzacji dokonywana jest weryfikacja informacji pochodzących z systemu magazynowego. Aby maksymalnie ułatwić prowadzenie tego procesu przygotowaliśmy system inwentaryzacji ICS (Inventory Control System). Pracownik wykonuje spis z natury wykorzystując do tego celu urządzenie mobilne (np. PDA z systemem Android). Spis można przyspieszyć używając wagi oraz skanera kodów kreskowych. Wykorzystanie tych rozszerzeń znacznie przyspiesza cały proces i minimalizuje ilość pomyłek. Po zakończeniu system Gastro generuje elektroniczny dokument spisu z natury.

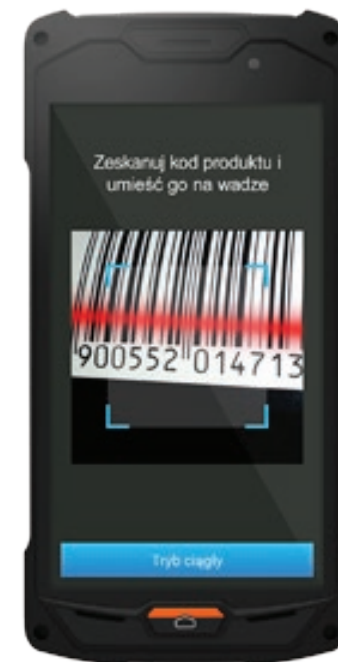
INWENTARYZACJA W DWÓCH KROKACH

1

Wprowadzanie
danych

2

Generowanie
dokumentu spisowego



Sunmi L2 z systemem Android



HSCM

Platforma do składania zamówień

Hospitality Supply Chain Management umożliwia wymianę danych pomiędzy restauracją a dostawcami. Restauratorom zapewnia szybki dostęp do ofert, a dostawcom sprawny kontakt z odbiorcami.



KORZYŚCI

- szybki dostęp do informacji o cenach i dostępności produktów
- oszczędność na kosztach komunikacji
- brak pomyłek przy dokumentach (raz wprowadzone zamówienie jest przetwarzane i wykorzystywane do generowania wszystkich powiązanych dokumentów)
- pełny nadzór nad przebiegiem procesów zamówień
- efektywna gospodarka magazynowa
- bezpieczeństwo wymiany danych

HSCM DLA POJEDYNCZYCH RESTAURACJI

- wysyłka zamówień e-mail do dostawcy (bezpośrednio z systemu)
- przyjęcia dostaw na podstawie zamówień
- raport porównujący zamówienia z dostawami
- import cenników z Excela
- dostęp do terminów dostaw

HSCM DLA SIECI LOKALI

- integracja z systemem dostawcy - brak konieczności wysyłania zamówień
- dostęp online do najbardziej aktualnych cenników i listy nowych produktów
- możliwa integracja z zewnętrznymi dostawcami
- cennik ogólny lub indywidualny dla danego lokalu
- dostęp do terminów dostaw dla poszczególnych lokali



PRZYMIJ DOSTAWĘ
JEDNYM KLIKNIĘCIEM



SZERYF24

Pełna kontrola personelu

Szeryf24 umożliwia pełną, zdalną kontrolę personelu. Zasada działania opiera się na powiązaniu zapisu z kamer umieszczonych w lokalu z operacjami wykonywanymi w systemie sprzedaży oraz monitorowaniu czynności wykonywanych na kasie.

Przy przeglądaniu nagrania można określić jakie zdarzenia nas interesują - może to być np. storno lub przyjęcie gotówki. Aplikacja Szeryf24 wskaże fragmenty nagrania powiązane z konkretnymi operacjami. Ponadto możliwy jest podgląd obrazu w restauracji „na żywo” bezpośrednio przez przeglądarkę internetową.

ŁATWE WYSZUKIWANIE

Po prostu wpisz interesujące Cię kryteria, a system wyszuka odpowiednie zdarzenia. Po wybraniu zdarzenia, po lewej stronie ekranu od razu wyświetlone zostanie odpowiednie nagranie.

BEZPIECZEŃSTWO

Dostęp do zapisów z kamer jest ograniczony tylko dla uprawnionych użytkowników, posiadających login i hasło. Przesyłane dane są szyfrowane.

ZWIĘKSZENIE KONTROLI NAD DZIAŁANAMI PRACOWNIKÓW

W ramach działania systemu mogą być logowane wybrane, określone przez użytkownika zdarzenia, m.in.:

- usuwanie pozycji zamówienia, korygowanie zamówienia lub korygowanie dokumentów sprzedaży
- nadawanie rabatów i inne zmiany cen sprzedaży
- sprzedaż w ramach programów lojalnościowych np. dla klientów VIP
- logowanie i wylogowywanie się pracowników





GASTRO FINANSE

Minimum wprowadzania danych, maksimum analiz i zestawień

Gastro Finanse zapewnia pełną analizę wszystkich kosztów i zobowiązań.

Mimo tego, że Gastro Finanse generuje bardzo szeroki zakres różnych analiz i zestawień, użytkownik wprowadza do systemu dane jedynie w podstawowym zakresie. Program umożliwia również import danych z Gastro SZEŹ. W efekcie czas poświęcony na pracę z programem ogranicza się do kilku minut dziennie.

FINANSE I PŁATNOŚCI - WSZYSTKO POD KONTROLĄ

Gastro Finanse pozwala na efektywną kontrolę wielu kluczowych sfer działalności gastronomicznej. Analiza wyniku finansowego to podstawowe narzędzie każdego profesjonalnego menedżera. Dzięki temu modułowi nie tylko poznajemy zyskowność lokalu czy całej sieci, ale i analizujemy strukturę kosztową firmy, a tym samym kondycję finansową działalności.

Analiza food cost i beverage cost to uzupełnienie lub alternatywa dla prowadzenia gospodarki magazynowej. Moduły zarządzania zobowiązaniami oraz wskaźniki zadłużenia to te funkcje programu, które wspierają menedżera na drodze unikania jednego z największych zagrożeń w biznesie gastronomicznym - utraty płynności finansowej.





NARZĘDZIA MANAGERA

- grafiki pracownicze - efektywnie planuj pracę z jednoczesnym prognozowaniem kosztów personalnych
- analiza zyskowności menu - analizuj menu od strony finansowej i podejmuj działania w kierunku zwiększania jego zyskowności
- kalkulator marż - pomaga tworzyć nowe dania lub całe menu
- inwentaryzacja dzienna - do weryfikacji kontroli surowców
- raport kasowy - kontroluj obrót i stan gotówki w firmie
- druki - wykorzystuj wzory umów i druków wewnętrznych dla gastronomii

UNIKALNE CECHY PROGRAMU

- kontroluje wszystkie koszty - nie tylko surowce
- prosty i intuicyjny w obsłudze
- odpowiedni dla gastronomii pojedynczej i sieciowej





GASTRO CENTRALA

Kompleksowe zarządzanie siecią lokali gastronomicznych

Świetnie sprawdza się zarówno w małych, jak i w rozbudowanych sieciach.

OBSZARY WYKORZYSTANIA

- sprzedaż - dostęp do dokumentów kasowych, rejestrów dostaw, faktur, rachunków, rejestrów raportów kasowych
- zarządzanie cenami - receptury, cenniki, promocje, rabaty
- kontrola finansowa - łatwy dostęp do raportów i wykresów
- kadry i HR - raporty czasu pracy
- operacje - raporty sprzedaży, stanów magazynowych i podgląd receptur
- zakupy - zarządzanie cennikami i kartotekami dostawców
- magazyn - kontrola zamówień i dostaw, dokumenty magazynowe, transferowe, rejestr spisów oraz szablony inwentaryzacji
- raporty i zestawienia - mechanizm do samodzielnego konstruowania raportów



**WIDOCZNE WSZYSTKIE OPERACJE
MAGAZYNOWE - RÓWNIEŻ DOKUMENTY
TRANSFEROWE POMIĘDZY LOKALAMI**





ZARZĄDZANIE CENTRALNE

DEFINIOWANIE:

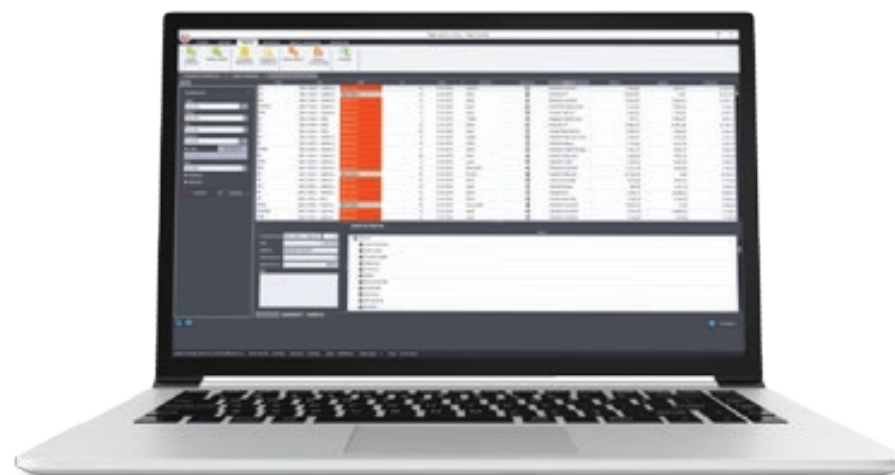
- artykułów i receptur
- cen i cenników
- użytkowników i uprawnień
- szablonów kart klientów - dotacyjna, kredytowa, prepaid, rabatowa, lojalnościowa
- szablonów inwentaryzacji
- komunikatów POS

RAPORTOWANIE:

- sprzedaży
- zmian cen i cenników
- kart klienta
- inwentaryzacji
- stanów magazynowych

NOWOCZESNY PROGRAM DO ZARZĄDZANIA SIECIĄ RESTAURACJI

- podgląd informacji o kontrahentach sieci
- prezentacje graficzne, tabele, wydruki, dashboardy
- łatwe porównywanie okresów i przekrojowe raporty z możliwością porównania wybranych lokali
- zbieranie i analiza danych





DELIVERY GASTRO

Kompleksowe rozwiązanie usprawniające obsługę każdego etapu realizacji zamówień na wynos

JAK TO DZIAŁA?

Klient składa zamówienie telefonicznie lub online, które przyjmowane jest na stanowisko Gastro POS. Obsługa przekazuje je do realizacji w kuchni oraz przypisuje kierowcę, który otrzymuje powiadomienie w aplikacji Delivero na telefonie. Są tam dane o kliencie, zamówieniu i adresie. Dostawca ma możliwość wyznaczenia optymalnej trasy, wysłania SMS lub zadzwonienia do klienta z aplikacji. Podgląd online pozycji kierowców umożliwia weryfikację efektywności, realnego czasu dostawy oraz natychmiastową reakcję na pojawiające się problemy.

Zamówienie telefoniczne

dane klienta i historia zamówień
widoczne na POSie



Zamówienie online

przez stronę restauracji
lub dedykowany portal



Obsługa

przyjmuje zamówienie
i przypisuje kierowcę



Manager

widzi online aktualne
pozycje kierowców



Kierowca

widzi optymalną trasę dostaw
i wszystkie niezbędne dane klientów

Manager

posiada dostęp do raportów
i analiz sprzedaży na wynos



Kompleksowe rozwiązanie Delivery Gastro to grupa produktów, która pomoże realizować zamówienia trzy razy szybciej.



ZAMÓWIENIA TELEFONICZNE I ONLINE

Dzięki integracji telefonu komórkowego ze stanowiskiem sprzedażowym POS możliwa jest całkowita rezygnacja z posiadania centrali telefonicznej. Aplikacja może zostać połączona z rozszerzeniem Android Incoming Call. Dzięki temu, po odebraniu połączenia, w systemie POS automatycznie zostanie utworzony nowy rachunek. To pozwala zaoszczędzić czas i zminimalizować możliwość pomyłek.

JAK TO DZIAŁA?

- 1 Klient dzwoni na numer restauracji - połączenie wyświetla się na POSie.
- 2 Po odebraniu połączenia w systemie POS tworzony jest nowy rachunek - obsługa widzi historię zamówień klienta, a także jego adres i dane.
- 3 Gdy jest to pierwsze połączenie z tego numeru tworzony jest otwarty rachunek, gdzie można uzupełnić dane klienta na potrzeby dostawy i przyszłej obsługi.
- 4 Jeśli klient chce rozszerzyć zamówienie i dzwoni ponownie - w systemie pokazuje się otwarty przed chwilą rachunek.
- 5 Zamówienie zostaje zamknięte i oznaczone jako zrealizowane po dostarczeniu do klienta.

DODATKOWE FUNKCJE

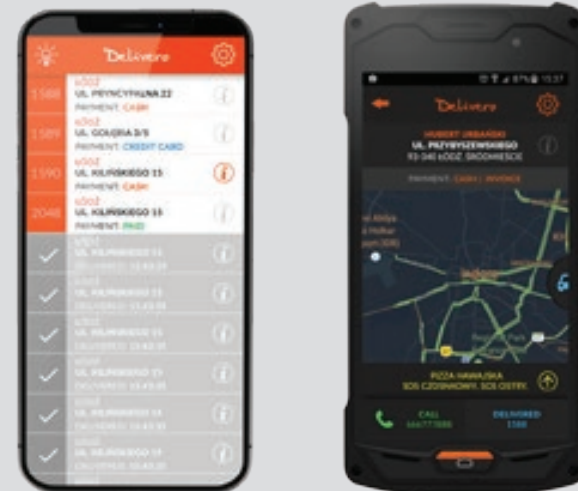
- podczas rozmowy w POSie widoczna jest lista połączeń oczekujących
- wyświetlanie połączeń nieodebranych
- do jednego POSa można przypisać wiele telefonów
- możliwość tworzenia raportów



OBSŁUGA ZAMÓWIENIA

Aplikacja Delivero zainstalowana na przenośnym urządzeniu z systemem Android daje kierowcom wszystkie potrzebne informacje o zamówieniu i kliencie:

- dostęp do adresów i telefonów klientów
- widok adresów dostaw na mapie
- nawigację do adresu dostarczenia zamówienia
- telefon lub wysyłka sms do klienta z poziomu aplikacji
- możliwość zaznaczenia, że zamówienie zostało dostarczone, co jest widoczne na ekranie POS w restauracji
- informację czy zamówienie jest opłacone lub czy ma przyjąć płatność gotówką lub kartą
- brak konieczności drukowania kwitu dostawy - wszystkie potrzebne informacje dostępne są w aplikacji





mojeGASTRO

Platforma online rozwiązań biznesowych dla restauratorów



DASHBOARD

RAPORTY DOSTĘPNE ZAWSZE I WSZĘDZIE

Pozwala analizować na żywo wiele wskaźników wydajności Twojego biznesu (sprzedaży, kosztów, stanów magazynowych, najczęściej sprzedawanych produktów, najlepszych sprzedawców). Z dowolnego miejsca z podłączeniem do Internetu możesz sprawdzić sytuację sprzedażową w lokalu. Dane filtrowane są po lokalu.



ORDERING

ZAMÓWIENIA ONLINE

Klient samodzielnie składa zamówienie na posiłki przez stronę www restauracji lub aplikację mobilną. Zamówienie jest automatycznie wysyłane do programu Gastro i przekazane do wykonania. Rozwiązanie pomaga w zwiększeniu sprzedaży, jest proste w obsłudze i przyjazne dla klientów.



CALL CENTER

ZAMÓWIENIA PRZEZ TELEFON

Operator zarządza zamówieniami, które są automatycznie wysyłane do programu Gastro i przekazywane do wykonania. Rozwiązanie to jest dedykowane małym i średnim sieciom lokali.

ORDERING - TRZY PROSTE KROKI



Wysyłasz menu prosto ze swojego Gastro na swoją stronę www



Klienci zamawiają z Twojej strony internetowej



Zamówienia automatycznie pojawiają się w Twoim Gastro





POSIFLEX

Profesjonalne urządzenia dla gastronomii

Terminale POS - komputery sprzedażowe z ekranem dotykowym.

TERMINALE POS

Terminale POS (ang. Point of Sale - punkt sprzedaży) zrewolucjonizowały sposób obsługi klientów. Ich główną zaletą jest intuicyjność działania. Dzięki niej doświadczeni kelnerzy i kasjerzy pracują szybko, bardzo wydajnie i niemal bez pomyłek. Z kolei nowicjusze uczą się obsługi błyskawicznie - daje to duże oszczędności na czasie poświęcanym na szkolenia. Posiflex to lider w produkcji terminali POS, które charakteryzują się niezawodnością nawet w trudnych warunkach tj. wysokie temperatury, ryzyko zalania (np. w barach) czy pyły (np. w piekarni). Mają estetyczny, nowoczesny design, dzięki któremu stanowią ciekawy wizualnie element wyposażenia. Z terminali Posiflex korzystają codziennie miliony lokali gastronomicznych na całym świecie.

DLACZEGO WARTO PRACOWAĆ NA TERMINALACH POSIFLEX?

- niezawodność - sprzęty Posiflex są niemal bezawaryjne
- estetyczny design
- inwestycja na wiele lat - sprzęt spełnia wysokie wymagania techniczne, posiada gwarancję nawet do 5 lat
- szybkość pracy i oszczędność na szkoleniu pracowników - ekran dotykowy jest najbardziej intuicyjnym narzędziem pracy
- modułowa konstrukcja - pozwala dopasować stanowisko sprzedaży do indywidualnych potrzeb

POSIFLEX



Terminal Posiflex XT-3815

Terminal „FAN FREE”, pasywnie chłodzony (bez wentylatora), wyposażony w solidną, aluminiową obudowę gwarantującą cichą pracę i minimalizującą awaryjność podzespołów.

MOCNE STRONY XT-3815

- wodoszczelna i pyłoszczelna obudowa ułatwia utrzymanie terminala w czystości
- wbudowana bateria UPS podtrzymuje pracę terminala w razie awarii prądu
- terminal przeznaczony jest do pracy 24 godziny na dobę, 7 dni w tygodniu
- Intel Celeron J1900 (4-rdzenie do 2.42GHz) zapewnia podstawową wydajność przy niskim zużyciu energii
- płaski ekran wykonany ze szkła pozwala korzystać z funkcji „MultiTouch”, dodatkowo wzbogaca design terminala
- standardowa gwarancja na 3 lata, z możliwością przedłużenia do 5 lat



Terminal Posiflex PS-3416E

Terminal dotykowy (pasywnie chłodzony) jest idealnym rozwiązaniem dla punktów sprzedaży w każdej restauracji.

Wyposażony jest w 15.6" ekran dotykowy, procesor Intel Quad Core Celeron od 2.0 do 2.42GHz oraz dysk 128GB SSD. Nowa elastyczna podstawa PS-3416E pozwala na dopasowanie terminala do warunków lokalnych oraz obsługi. Multi-konfiguracja ułożenia ekranu zapewnia wygodną i szybką pracę na urządzeniu.

MIMO MAŁYCH ROZMIARÓW MA SZEROKIE MOŻLIWOŚCI ROZBUDOWY

- wbudowany czytnik kart magnetycznych (również kart lojalnościowych)
- drugi monitor dla klienta (możliwość wyświetlania reklam)
- posiada porty: 4 x RS-232, 5 x USB, LAN



Wydajne terminale Posiflex XT-6315 i RT-5016

NAJWAŻNIEJSZE CECHY XT-6315

- innowacyjna konstrukcja z aluminium „Fan Free” - bez wentylatora
- ekran LCD 15" i 10-punktowa matryca dotykowa, z płaskim szklanym ekranem
- wydajny oraz energooszczędny procesor Intel Skylake od G3900TE przez i3 / i5 a nawet i7
- liczne porty: 6 x USB, 2 x LAN, VGA D-SUB 15 Pin, mini-HDMI, UPS
- szerokie możliwości rozbudowy, np. czytniki kart, ekran dla klienta
- konstrukcja „Heavy Duty” - pozwala na pracę 24 godziny na dobę, 7 dni w tygodniu
- gwarancja nawet 5 lat

ULTRA CIENKI TERMINAL RT-5016

- wydajny procesor Intel i3 lub i5 (Intel Kaby Lake lub Whiskey Lake)
- szklany panel dotykowy z 10-punktową matrycą
- odporny na zachłapania, pył oraz brud - przedni panel z normą szczelności IP65
- pasywne chłodzenie „Fan Free”
- możliwość rozbudowy o wiele urządzeń peryferyjnych tj.: kamera, wbudowany czytnik kodów, czytnik biometryczny



Akcesoria do terminali POS

Twoi goście będą jeszcze lepiej obsłużeni.

CZYTNIKI KART MAGNETYCZNYCH, ZBLIŻENIOWYCH ORAZ BIOMETRYCZNY

Czytnik spełnia dwie bardzo ważne funkcje: zabezpiecza dostęp do stanowiska sprzedażowego (brak możliwości przejęcia pinu kelnera) oraz pozwala identyfikować klientów biorących udział w systemie lojalnościowym. Czytnik montowany do terminala jest opcją dodatkową.

WYŚWIETLACZE DLA GASTRONOMII ORAZ MONITORY

Monitor LM-6207 posiada 7 calowy ekran LCD, który informuje klienta o zamówieniu. Urządzenie idealnie sprawdza się w lokalach gastronomicznych, w których klient dokonuje zamówienia bezpośrednio przy kasie lub barze i od razu dokonuje płatności. Wyświetlacz zmniejsza ilość reklamacji, ponieważ gość jest zawsze jednoznacznie informowany co i w jakiej cenie kupuje.

MONITORY DLA KLIENTA

Monitor dla klienta posiada szerszą funkcjonalność niż standardowy wyświetlacz tekstowy montowany na urządzeniach fiskalnych. Pokazuje menu, promocje, zdjęcia lub filmy reklamowe, zachęcając do składania dodatkowych zamówień.

ZALETY

- natychmiastowe wizualne przekazywanie klientowi informacji o zamówieniu
- informowanie o promocjach, składanie życzeń
- podwyższenie jakości obsługi
- zmniejszenie liczby reklamacji



Monitor dla klienta



Czytnik kart SA-105



Czytnik kodów kreskowych
CD-3870 (czyta kody z ekranów
i smartfonów)



Mobilny POS



Szuflada CR-4015



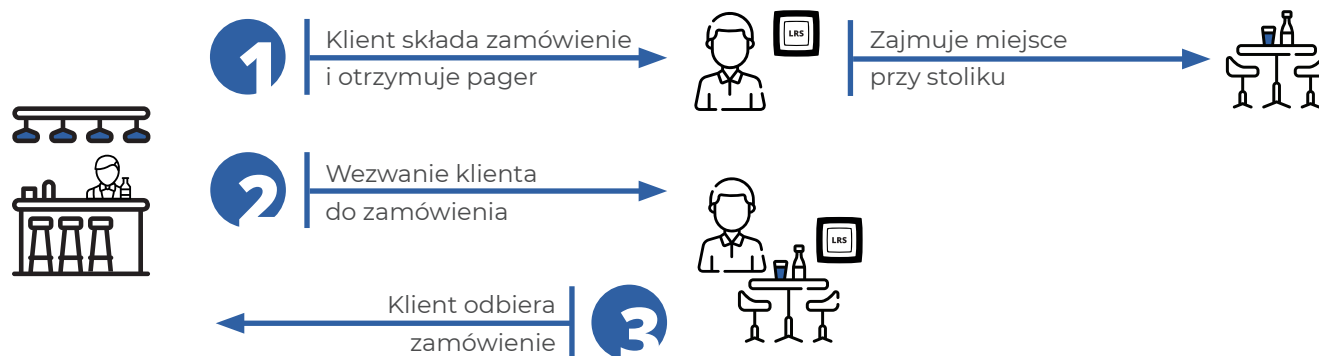
SYSTEMY
PRZYWOŁAWCZE

Systemy przywoływania klientów

Klient START

Idealne rozwiązanie dla: restauracji, lokali samoobsługowych, pizzerii, kawiarni, food court.

Po złożeniu zamówienia klient otrzymuje pager i zajmuje miejsce przy wybranym stoliku. Kiedy danie jest już gotowe, obsługa wysyła komunikat z transmitera na pager klienta, informując go o możliwości odbioru złożonego zamówienia. Unikamy w ten sposób problemów z myleniem zamówień, a w lokalu panuje przyjemna i cicha atmosfera. Zestaw Klient START eliminuje również niepotrzebne kolejki klientów nerwowo oczekujących na realizację swojego zamówienia i oferuje im spokojne oczekiwanie przy stoliku z przyjaciółmi.



KORZYŚCI

- większa liczba obsłużonych klientów
- szybsza rotacja stolików
- wyższa wydajność personelu - niższe koszty
- redukcja kolejek
- przyjemniejsza atmosfera w lokalu - muzyka zamiast głosowego wzywania po odbiór dań
- brak pomyłek przy wydawaniu posiłków
- naklejka na urządzeniu - dodatkowa forma reklamy

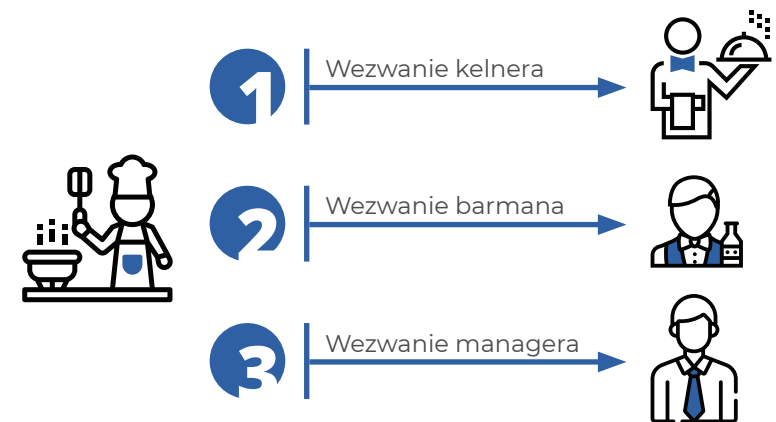




Systemy przywoływania kelnerów Personel START

Idealne rozwiązanie dla: restauracji, klubów, pizzerii, kasyn i barów.

Przy pomocy transmitera umieszczonego w kuchni, kucharz wzywa kelnera po odbiór gotowego dania. W ten sposób kelnerzy zamiast bezproduktywnego oczekiwania w kuchni, pozostają na sali wśród gości, których zachęcają do dodatkowych zamówień. Dzięki temu rozwiązaniu liczba wizyt w kuchni zostaje ograniczona do zera, klienci otrzymują dania w maksymalnie krótkim czasie, a zysk lokalu rośnie.



KORZYŚCI

- dyskretniejszy i szybszy sposób komunikacji między personelem
- obniżenie kosztów personalnych przez zwiększoną wydajność pracy obsługi
- większa rotacja stolików
- wyższy średni rachunek
- zawsze ciepłe dania na stołach klientów

Symulacja zwiększonej sprzedaży, dzięki wyeliminowaniu strat czasu na niepotrzebne wizyty w kuchni

Dodatkowa sprzedaż (deser lub napój)	x liczba kelnerów		Dodatkowy dzienny zarobek	x dni w roku	Roczny zwrot z inwestycji
Dodatkowa sprzedaż (na dzień) za 10 zł przez 1 kelnera	5	=	50 zł	365	18 250 zł
Dodatkowa sprzedaż (na dzień) za 30 zł przez 1 kelnera			150 zł		54 750 zł

Systemy przywoływania obsługi LRS Wołacz

Przy pomocy transponderów umieszczonych na stolikach restauracyjnych, klienci mogą w każdej chwili wezwać kelnera, poprosić o rachunek lub rozmowę z managerem.

Istnieje możliwość niezależnego zaprogramowania każdego przycisku transpondera, co pozwala dostosować funkcjonowanie systemu do indywidualnych wymagań restauratora.

KORZYŚCI

- szybsza reakcja personelu
- wyższy poziom obsługi
- większa rotacja stolików
- wzrost zadowolenia klientów
- obniżenie kosztów personalnych przez zwiększoną wydajność pracy personelu
- zwiększona liczba obsłużonych klientów, dzięki sprawniejszej komunikacji
- zwiększona wartość średniego rachunku
- szybki zwrot z inwestycji



Transmitter Pronto



MOŻLIWOŚĆ ZAPROGRAMOWANIA
NAWET 6 DOWOLNYCH KOMUNIKATÓW



Sprawna i efektywna obsługa dzięki LRS Table Tracker



Idealne rozwiązanie do lokali, w których goście składają zamówienia i opłacają je przy kasie, a następnie kelnerzy zanoszą im gotowe dania do stolików. W przypadku wielokopierzchniowych sal kelnerzy tracą zbyt wiele czasu na wyszukiwanie gości, którzy niejednokrotnie zmieniają pierwotne miejsce przy stoliku. Dzięki systemowi Table Tracker kelnerzy od razu wiedzą, przy którym stoliku siedzi gość oczekujący na zamówienie. Numer stolika jest widoczny na monitorze przy konkretnym zamówieniu.

KORZYŚCI

- przyspiesza obsługę klientów w restauracji
- usprawnia komunikację kelner - gość
- obniża koszty dzięki lepszej wydajności obsługi
- pomaga w kontroli czasu obsługi i realizacji zamówień (dostęp do statystyk, alerty przy spóźnieniach)



PONAD 300 PARTNERÓW W CAŁEJ POLSCE!



LSI Software S.A. jest wiodącym na rynku polskim producentem oprogramowania dla sektora gastronomiczno-hotelarskiego, sieci kin oraz do obsługi obiektów rekreacyjno-sportowych.

Oferta obejmuje również usługi konsultacyjne, wdrożeniowe, serwis, a także dostawy specjalistycznych rozwiązań sprzętowych. Dużym atutem firmy jest prawie 30 lat doświadczenia na rynku.

Współpracujemy z siecią ponad 300 partnerów i wspomagając się ich usługami jesteśmy w stanie zapewnić kompleksowe wyposażenie restauracji i recepcji hotelowych w całej Polsce.

Lista partnerów na stronie www.gastro.pl



18000 lokali
gastronomicznych



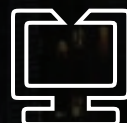
1950 obiektów
hotelowych



prawie 30 lat
doświadczenia



ponad 300 partnerów
w całej Polsce



ponad 21000
działających POSów



Oddziały firmy

+48 22 610 77 42

info@gastro.pl

www.gastro.pl

