

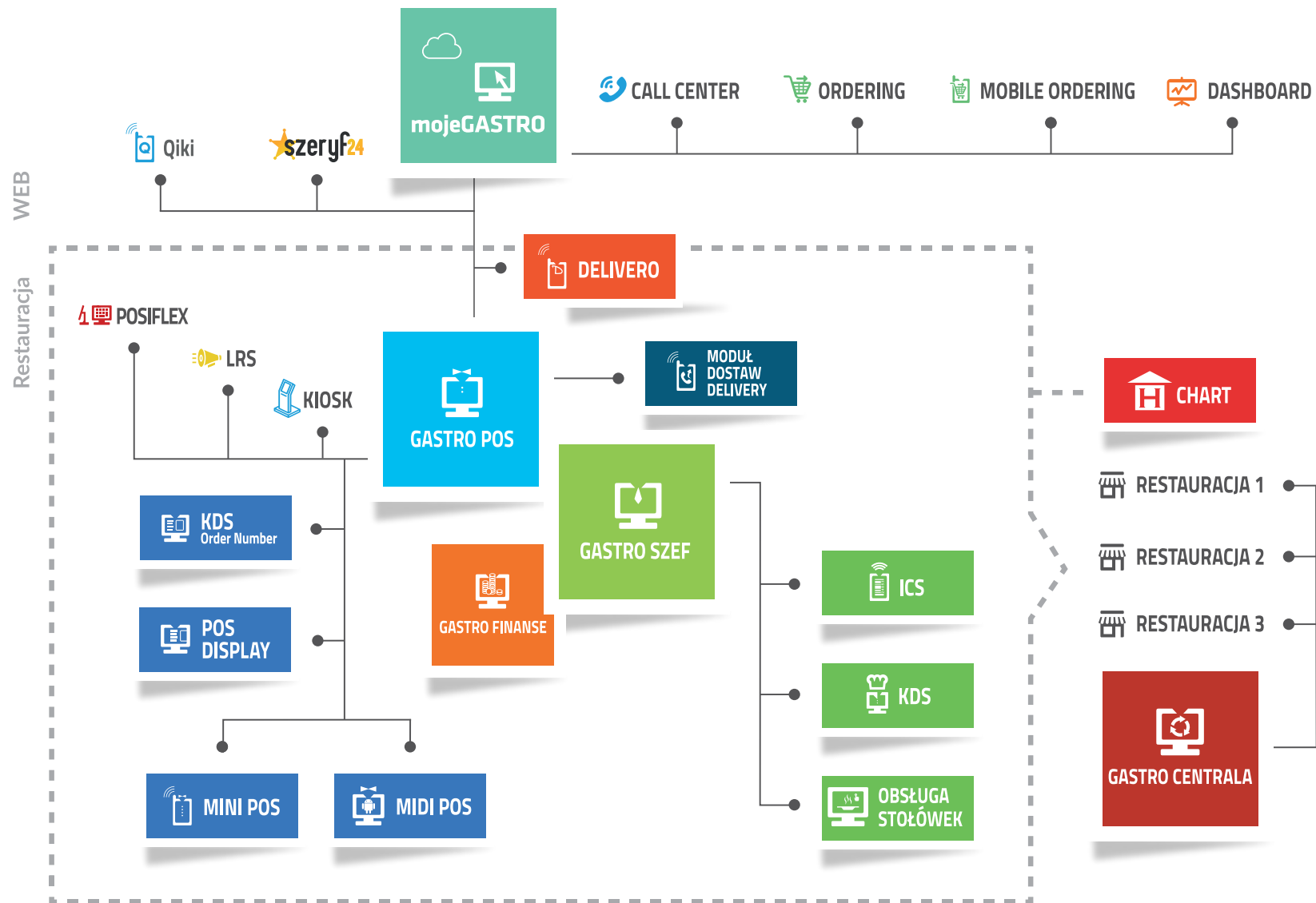


Nowoczesne zarządzanie lokałem gastronomicznym



www.gastro.pl

GASTRO - system gastronomiczny



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 dla lokali gastronomicznych

Gastro POS – przyjazny i łatwy w obsłudze program dla lokali gastronomicznych stworzony przez specjalistów z branży.

Najpopularniejszy system na rynku cieszący się dużym uznaniem wiodących restauratorów. Dzięki łatwej obsłudze usprawnia pracę kelnerów i umożliwia szybkie wdrożenie nowych pracowników.

KORZYŚCI

- 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 urzędzeniami 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 ustalenia uprawnień do wykonania korekt)
- narzuty, serwis restauracyjny, serwisy hotelowe, rabaty, obsługa kart rabatowych, lojalnościowych, pre-paid, dotacyjnych i kredytowych

OBSŁUGA PROGRAMÓW LOJALNOŚCIOWYCH

- współpraca z aplikacją Qiki
- 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 możliwości, 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 dla kuchni/komentarza (wydruk informacji na kuchni np.: bez soli, przysmażone itp.). Prowadzenie sprzedaży za pomocą podgrup



GASTRO POS



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 większością systemów hotelowych
- współpraca z wagami (potrawy na wagę)
- współpraca z miniPOS
- współpraca z aplikacją Qiki do samodzielnego zamawiania i płacenia przez klienta
- 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

PIZZERIE, FAST FOOD, DOSTAWY I SPRZEDAŻ NA WYNOS

- możliwość zamawiania pizzy podzielonej na części z różnymi dodatkami
- tryb szybkiej sprzedaży dla lokali typu fast food
- moduł dostaw na telefon
- aplikacja dla kierowców (Delivero)
- obsługa połączeń przychodzących bezpośrednio na terminalu POS
- własny portal do zamawiania jedzenia
- informacja o potrzebie zapakowania na wynos bezpośrednio na wydruku na kuchni



POS DISPLAY

Komunikacja z klientem

Program do komunikacji z klientem przy stanowisku sprzedaży. Pozwala na wyświetlanie zamówienia, zdjęć produktów, aktualnych promocji.

POS Display z programem Gastro tworzy kanał do wyświetlania zamówienia i informacji reklamowych. Samodzielna aplikacja, działa niezależnie od innych systemów przekazując klientom informacje reklamowe.



Dodatkowy monitor do terminala zasilany VGA
- bez dodatkowych zasilaczy i przewodów



OBSŁUGIWANE PROCESY BIZNESOWE

- wyświetlanie zamówienia klienta (w postaci tekstu lub zdjęcia potrawy)
- wyświetlanie treści reklamowych, promocji itp.
- wyświetlenia poleceń dla klienta – np. proszę przyłożyć kartę lojalnościową do czytnika
- wyświetlanie informacji o produktach i cenach, dzięki czemu drukarka fiskalna nie musi znajdować się w widocznym miejscu (oszczędność miejsca na ladzie)



KIOSK

Mniej kolejek, szybsza obsługa

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



Klient wybiera na ekranie dotykowym kategorię dań lub napojów, np. zupy, spaghetti czy napoje gorące. Następnie wybiera konkretny posiłek lub napój. Podczas jednej operacji można zamówić wiele różnych pozycji 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, a następnie udaje się po odbiór zamówienia.

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





miniPOS

Mobilne stanowisko sprzedaży

Gastro miniPOS – usprawnia pracę obsługi kelnerskiej poprzez przekazywanie aktualnych informacji o sytuacji na sali, stanie realizacji czy godzinie przyjęcia zamówienia, zachowując przy tym większość opcji dostępnych na stacjonarnych terminalach POS.

Rozwiązanie to szczególnie usprawnia pracę w rozległych lokalach np. posiadających ogródki – umożliwiając 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 to szybsza obsługa - kelner przyjmuje zamówienia bezpośrednio przy stoliku, bez konieczności podchodzenia do terminala POS. Rozwiązanie 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 TO

- 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
lokalii gastronomicznych**



KDS

System komunikacji z kuchnią

SYSTEM MONITORÓW KUCHENNYCH (KDS)

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



KDS TD-215



Drukarka Aura PP-6900



Drukarka Aura PP-8800

DRUKARKI ZAMÓWIEŃ, BONÓW I FAKTUR

Najpopularniejszym zastosowaniem drukarek termicznych Posiflex jest drukowanie na nich 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



System wyświetlania numerów zamówień

SYSTEM ZARZĄDZANIA KOLEJKĄ

Długie kolejki zniechęcają gości i wprowadzają nerwową atmosferę w lokalu. Rozwiązaniem jest KDS Order Number – system zaprojektowany do efektywnego zarządzania kolejką. Dzięki systemowi obsługa gości jest o wiele sprawniejsza, co przekłada się na zwiększenie rotacji stolików, a tym samym na większe zyski.

DOSTOSUJ SYSTEM DO SWOJEJ RESTAURACJI

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

DLACZEGO KDS ORDER NUMBER?

KDS Order Number to idealne rozwiązanie dla restauracji samoobsługowych. Oto główne korzyści z zastosowania rozwiązania:

- 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?

KROK 1

Gość restauracji składa zamówienie w kasie. W tym samym czasie na ekranie w części „w przygotowaniu” pojawia się numer zamówienia. Klient otrzymuje na paragonie lub rachunku niefiskalnym ten sam numer. Gość może wygodnie usiąść przy stoliku i obserwować ekran, aż do czasu, gdy jego zamówienie pojawi się w części „do odbioru”.

KROK 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”.

KROK 3

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



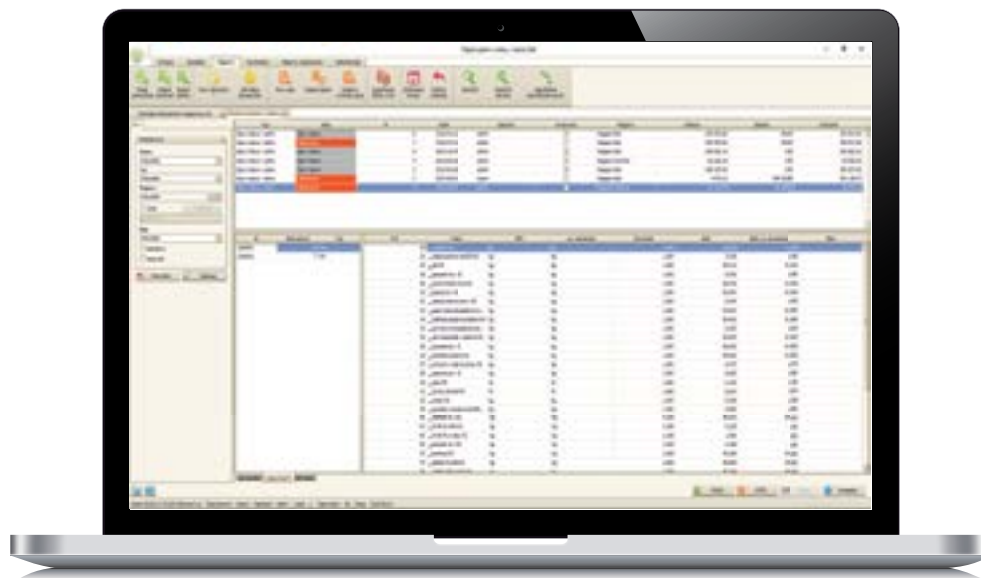
GASTRO SZE F

Narzędzie ułatwiające zarządzanie

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

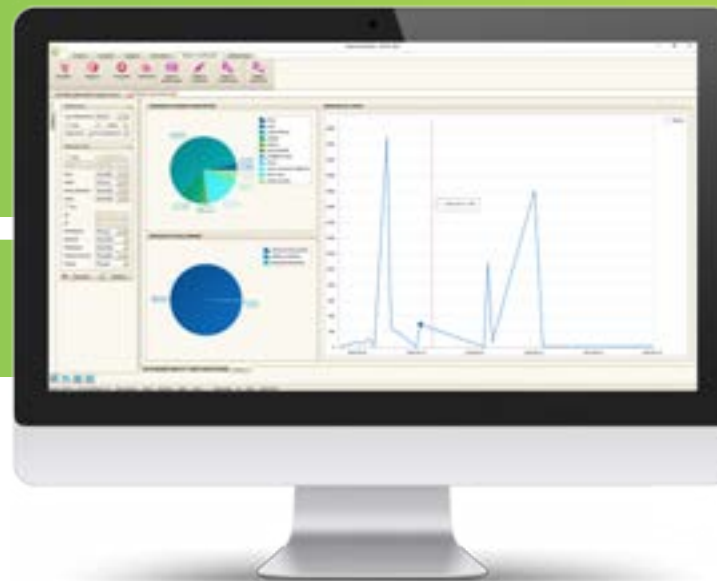
Wykorzystanie nowoczesnych rozwiązań informatycznych w programie Gastro SZE F usprawnia zarządzanie każdym lokalem gastronomicznym. System zapewnia dostęp do wielu praktycznych analiz i raportów. Analizy wspierają bieżącą pracę kierownictwa (np. odpowiadają na pytanie jak funkcjonuje nowa promocja) oraz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

- 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 managera oraz łatwość w tworzeniu nowych indywidualnych zestawień
- możliwość graficznej prezentacji dowolnych zestawień
- kaloryczność potraw i innych wartości odżywczych łatwa do obliczenia dla każdej potrawy
- alergeny widoczne w recepturach





GASTRO SZEFE



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
- informacje o zmianach cen zakupu surowca w stosunku do poprzednich dostaw (kontrola dostaw)
- informacje o składnikach brakujących do przygotowania potraw

Użytkownik może tworzyć dowolne raporty

KONTROLA KOSZTÓW - FOOD COST I BEVERAGE COST

- prezentacja zużycia surowców na podstawie receptur
- porównanie sprzedaży z kosztem oraz marżą
- wyliczanie cen kalkulacyjnych potraw, drinków, napojów według rzeczywistych kosztów zakupu surowców

Intuicyjne menu systemu pozwala łatwo odkrywać jego funkcje

OBSŁUGA STOŁÓWEK SZKOLNYCH (STREFA RODZICA)

- planowanie posiłków na każdy dzień
- zasilanie środków na koncie
- informacje o alergenach

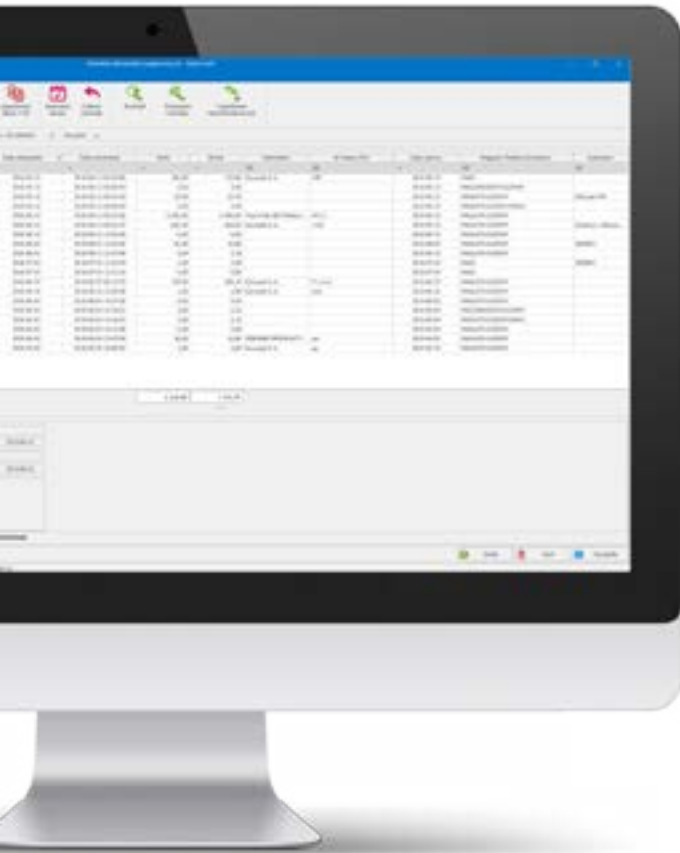
ZAAWANSOWANA OBSŁUGA ZAMÓWIEŃ

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



GASTRO SZE F

Intuicyjne menu pozwala łatwo odkrywać jego funkcje



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)
- szczegółowy raport sprzedaży dla każdego pracownika
- eksport danych towarowych do programu hotelowego CHART
- eksport plików do programu Excel (możliwość wygenerowania dowolnego raportu)
- przejrzyste zestawienia sprzedaży
- zestawienia wg grup towarowych artykułów itp.



ICS

Szybka i efektywna inwentaryzacja

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



Sunmi L2 z system Android

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



Wprowadzanie
danych



Generowanie
dokumentu spisowego



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
- kompletność ofert i ich proste porównywanie
- 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
- efektywniejsza gospodarka magazynowa
- bezpieczeństwo wymiany danych

Przyjmij dostawę
jednym kliknięciem



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



SZERYF24

Pełna kontrola personelu

Szeryf24 umożliwia pełną, zdalną kontrolę personelu. Zasada jego 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. Szeryf24 wskaże fragmenty nagrania powiązane ze wskazanymi operacjami. Nagranie można oglądać w przeglądarce www - z dowolnego miejsca z połączeniem do Internetu.

ŁATWE WYSZUKIWANIE

Po prostu wpisz interesującą Cię wartość, a system wyszuka zdarzenia odpowiadające kryteriom.

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 to niezwykle proste i intuicyjne narzędzie pracy każdego managera. Zapewnia pełną kontrolę kluczowych aspektów działalności gastronomicznej (analizę wszystkich kosztów, zobowiązań, płynności finansowej itp.). Jest jednocześnie zbiorem narzędzi do codziennej pracy managera.

MINIMUM WPROWADZANIA DANYCH - MAKSYMUM ANALIZ I ZESTAWIEŃ

Większość programów wymaga wprowadzania dużej ilości szczegółowych danych pochłaniając tym samym czas managera. 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 SZEFA. W efekcie czas poświęcony na pracę z programem ogranicza się do kilku minut dziennie.



FINANSE I PŁATNOŚCI - WSZYSTKO POD KONTROLĄ

„Jeśli nie możesz czegoś zmierzyć, nie możesz tym zarządzać” to zdanie zwykle przyświecać świadomym managerom. Gastro Finanse pozwala na efektywną kontrolę wielu kluczowych sfer działalności gastronomicznej. Analiza wyniku finansowego to podstawowe narzędzie każdego profesjonalnego managera. Dzięki temu modułowi nie tylko poznajemy zyskowność lokalu czy całej sieci, ale i analizujemy strukturę kosztową firmy, a tym samym kondycję finansową działalności.

Finansowo - wskaźnikowa 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 managera na drodze unikania jednego z największych zagrożeń w biznesie gastronomicznym - utraty płynności finansowej.



GASTRO FINANSE

**Odpowiedni dla pojedynczego lokalu
oraz sieci lokali gastronomicznych**

NARZĘDZIA MANAGERA

Gastro Finanse to nie tylko wiele analitycznych funkcji, ale także niezbędny menedżer zawierający proste i intuicyjne narzędzia wspierające codzienną pracę, np.:

- 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 – narzędzie pomaga tworzyć nowe dania lub całe menu
- inwentaryzacja dzienna – doskonałe narzędzie do wyrywkowej 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
- minimum wprowadzania danych - maksimum analiz



**Korzystaj z narzędzi
do analizy
w codziennej pracy**





GASTRO CENTRALA

Kompleksowe zarządzanie siecią lokali gastronomicznych

Świetnie sprawdza się zarówno w małych sieciach, jak i w rozbudowanych korporacjach liczących kilkaset punktów.



OBSZARY WYKORZYSTANIA GASTRO CENTRALI

- sprzedaż – dostęp do dokumentów kasowych, rejestrów dostaw, faktur, rachunków, rejestrów raportów kasowych
- marketing – zarządzanie recepturami, cennikami, promocjami i rabatami
- kontrola finansowa - łatwy dostęp do raportów i wykresów
- kadry i HR - raporty czasu pracy
- operacje - raporty sprzedaży, stanów, operatorów 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 – raporty definiowalne oraz raporty użytkownika

Widoczne wszystkie operacje magazynowe - również dokumenty transferowe pomiędzy lokalami



GASTRO CENTRALA

Centralne zarządzanie i raportowanie



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





mojeGASTRO

Platforma do zamówień on-line

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 połączeniem do Internetu możesz sprawdzić sytuację sprzedażową w lokalu. Dane filtrowane po lokalu.

MOBILE ORDERING



ZAMAWIASZ KIEDY CHCESZ I SKĄD CHCESZ

Mobilna aplikacja na smartfony i tablety, dzięki której klient może składać zamówienia on-line. Każde zamówienie jest bezpośrednio wysyłane do systemu Gastro.

ORDERING



ZAMÓWIENIA PRZEZ INTERNET

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

CALLCENTER



ZAMÓWIENIA PRZEZ TELEFON

Pozwala na wykonywanie przez operatora zamówień, które są automatycznie wysyłane do programu GASTRO i przekazywane do wykonania. Rozwiązanie to jest dedykowane małym i średnim sieciom lokali.



mojeGASTRO

www.mojeGastro.pl

ORDERING - TRZY PROSTE KROKI

1

Wysyłasz menu prosto ze swojego Gastro na swoją stronę www

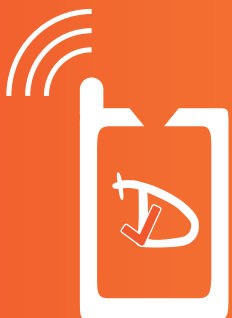
2

Klienci zamawiają z Twojej strony internetowej

3

Zamówienia automatycznie pojawiają się w Twoim Gastro





DELIVERO

Aplikacja dla kierowców – by ich praca była tak efektywna jak nigdy

Aplikacja Delivero to korzyści dla kierowców, pracowników restauracji oraz managerów.

Pracownicy lokalu mają dostęp do informacji o statusie dostawy – gdy dzwonią klienci mogą udzielić im dokładnych informacji o zamówieniu i przewidywanym czasie dostawy. Pracownicy mogą również dopisać do konkretnego kierowcy kolejne adresy, które automatycznie przeniesione są do aplikacji, a kierowca widzi od razu jakie następne dostawy czekają na niego po powrocie. Dzięki podglądowi online pozycji kierowców w czasie rzeczywistym, manager restauracji może śledzić ich efektywność, poznać realny czas dostaw do klientów oraz natychmiastowo zareagować na pojawiające się problemy.

CO DELIVERO DAJE KIEROWCOM?

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





MODUŁ DOSTAW DELIVERY

**Przyspiesz realizację zamówień
na wynos nawet o 30%**

Aplikacja dla systemu Android, która usprawnia realizację zamówień na wynos. Dzięki integracji telefonu komórkowego ze stanowiskiem sprzedażowym POS możliwa jest całkowita rezygnacja z posiadania centralki telefonicznej.

Moduł dostaw Delivery może zostać połączony z rozszerzeniem Android Incoming Call. Dzięki temu po odebraniu połączenia w systemie POS nowy rachunek jest tworzony automatycznie, co pozwala obsłudze zaoszczędzić czas i zminimalizować możliwość pomyłek.



JAK TO DZIAŁA?

- klient dzwoni na numer restauracji – połączenie wyświetla się w POSie
- po odebraniu połączenia telefon przekazuje do systemu POS numer dzwoniący, następnie wyszukuje klienta i tworzy się nowy rachunek. Obsługa widzi całą historię zamówień klienta, jego adres i dane, które może zweryfikować lub zmienić podczas rozmowy
- gdy jest to pierwsze połączenie z tego numeru, również tworzy się nowy rachunek, w którym można uzupełnić dane klienta na potrzeby dostawy i przyszłej obsługi
- jeśli klient chce coś domówić i dzwoni ponownie – w systemie pokazuje się otwarty przed chwilą rachunek
- 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 np.: czas trwania połączeń, najczęściej dzwoniący klienci, dawno niedzwoniący klienci, czas oczekiwania na odebranie połączenia, kto prowadził rozmowę z danym klientem – pomocne przy skargach na obsługę lub telefonie od „tajemniczego klienta”



POSIFLEX

Profesjonalne urządzenia dla gastronomii

Terminale POS – komputery sprzedażowe z ekranem dotykowym.

TERMINALE POS

Terminale POS (ang. Point of Sale - punkt sprzedaży) z ekranami dotykowymi 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 – SPRAWDZONE PRZEZ NAJLEPSZYCH

Posiflex to lider w produkcji terminali POS. Urządzenia Posiflex charakteryzują się wysoką niezawodnością - także w trudnych warunkach takich jak 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



POSIFLEX

Terminal Posiflex XT-3815

Terminal XT-3815 „FAN FREE”, pasywnie chłodzony (bez wentylatora), wyposażony w solidną, aluminiową obudowę gwarantującą cichą pracę i minimalizującą awaryjność podzespołów.

- 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 „Heavy Duty”
- technologia procesora Intel Celeron J1900 (4-rdzenie do 2.42GHz) zapewnia wysoką 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



Wodoodporny i pyłoodporny
Solidna konstrukcja „Heavy Duty”
Lider na polskim rynku gastronomicznym!



Terminal Posiflex PS-3416E

Terminal dotykowy PS-3416E (pasywnie chłodzony) jest idealnym terminalem na punkt sprzedaży w każdej restauracji.

Wyposażony jest w 15.6" ekran dotykowy, nowoczesny procesor Intel Quad Core Celeron od 2.0 do 2.42GHz, RAM 4 lub 8GB oraz dysk 128GB SSD.

Nowa elastyczna podstawa PS-3416E pozwala na dopasowanie terminala do warunków lokalowych 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



Wszystkie modele terminali Posiflex dostępne są z bardzo szybkimi dyskami SSD



POSIFLEX

Akcesoria do terminali POS

Twoi goście będą jeszcze lepiej obsłużeni.

CZYTNIKI KART MAGNETYCZNYCH, ZBLIŻENIOWYCH ORAZ LINII PAPILARNYCH

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. Pozwala wyświetlać 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



Terminal RT-2015



Czytnik kart SA-105



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



Mobilny POS



Szuflada CR-4015

W ofercie posiadamy również inne akcesoria do stanowisk sprzedażowych: www.posiflex.com.pl



SYSTEMY PRZYWOŁAWCZE

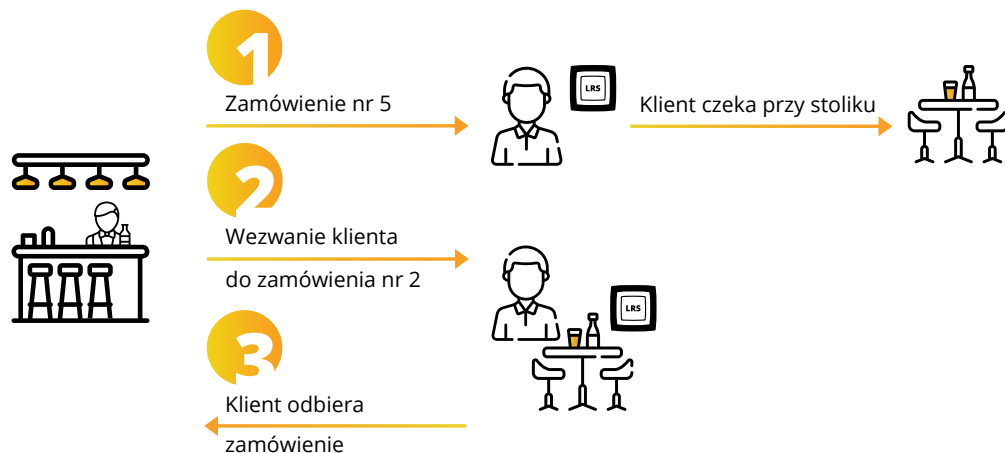
Systemy przywoływania klientów Klient START

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 obsługiwanych 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 PRZYWOŁAWCZE

Systemy przywoływania kelnerów Personel START

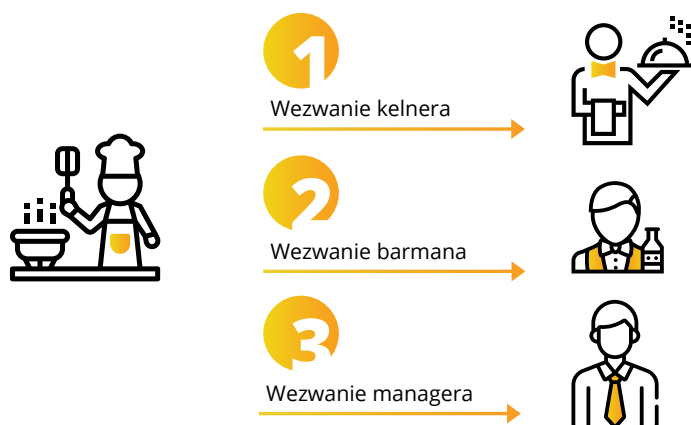


Idealne rozwiązanie dla: restauracji, klubów, pizzeri, kasyn, barów i food trucków.

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 ilość wizyt w kuchni zostaje ograniczona do zera, a 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 PRZYWOŁAWCZE

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.

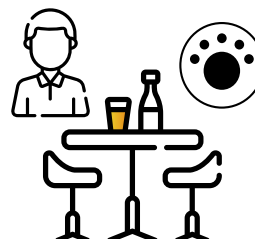


Transmitter
Pronto

KORZYŚCI

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

Możliwość zaprogramowania
nawet 6 dowolnych
komunikatów

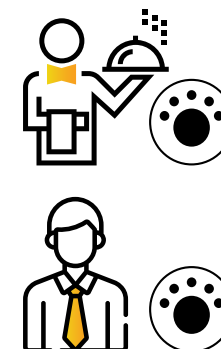


1

Wezwanie kelnera

2

Wezwanie managera





SYSTEMY PRZYWOŁAWCZE

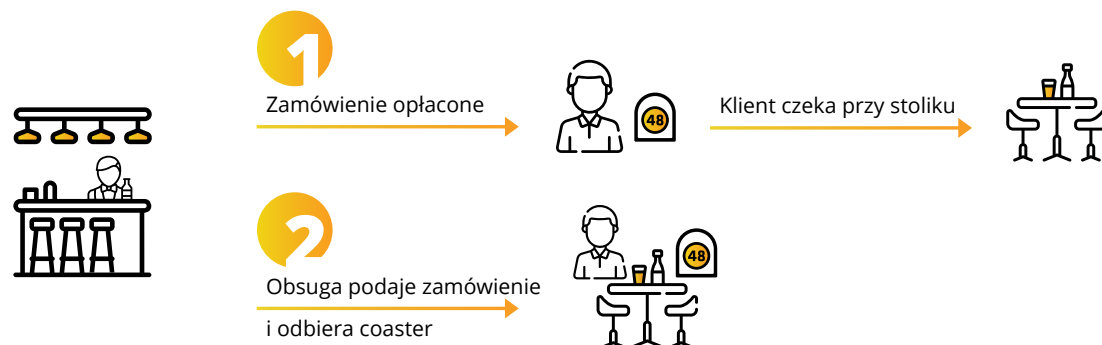
Sprawna i efektywna obsługa dzięki LRS Table Tracker

Idealne rozwiązanie dla: restauracji, karczm, pizzerii, kasyn i zajazdów.

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 wielkopowierzchniowych 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)





QIKI

Mobilna aplikacja
www.QIKI.pl

**BEZ KOLEJEK,
BEZ CZEKANIA,
BĄDŹ QIKI**

Nowoczesna, pierwsza na rynku polskim, aplikacja na telefony komórkowe umożliwia klientom samodzielne zamawianie oraz płacenie za rachunek w restauracji, bez konieczności czekania na obsługę lub stania w kolejce. Wystarczy kilka kliknięć, aby w łatwy sposób zamówić to na co mamy ochotę i sprawnie zapłacić. Aplikacja w pełni współpracuje z systemem gastronomicznym Gastro, dzięki czemu zamówienie jest niezwłocznie widoczne i wysyłane do realizacji do kuchni.

Qiki



MOBILNA APLIKACJA DLA TWOICH GOŚCI

Zastosowanie Qiki w lokalu usprawni proces składania zamówienia, zaoszczędzi czas klientom oraz zwiększy zyski, dzięki liczniejszym zamówieniom.

- samodzielne zamawianie przez klienta
- brak kolejek przy kasach
- większa sprzedaż
- oszczędności na personelu
- połączenie online z systemem kasowym
- mailowe faktury
- e-płatności kartą lub przelewem
- dyskretne wzywanie obsługi
- możliwość poznania opinii klienta dzięki ankietom, które można wypełnić w aplikacji
- zintegrowane z Gastro Klasika



**PONAD 300 PARTNERÓW
W CAŁEJ POLSCE!**

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

Oferta obejmuje również usługi konsultacyjne, wdrożeniowe, serwis, a także dostawy specjalistycznych rozwiązań sprzętowych. Dużym atutem firmy jest ponad 25 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



Oddziały firmy



17000 lokali
gastronomicznych



1800 obiektów
hotelowych



ponad 25 lat
doświadczenia



ponad 300 partnerów
w całej Polsce



ponad 21000
działających POSów



 22 610 77 42

 info@gastro.pl

 www.gastro.pl

