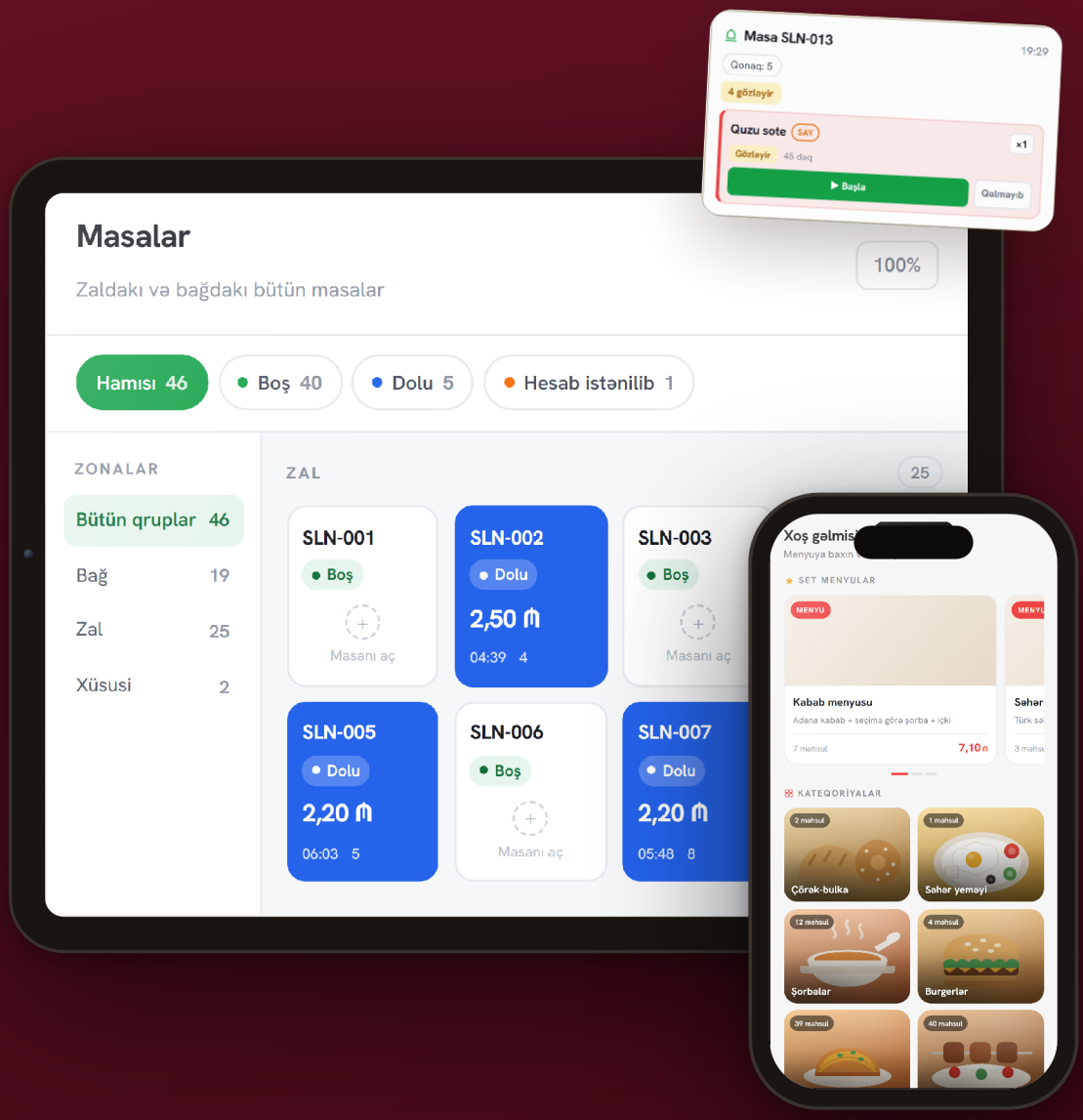
PENTA

Gusto

RESTORAN · KAFE · ŞƏBƏKƏ

Restoran və kafelər üçün vahid sistem

Masanın açılışından gün sonu hesabatına qədər bütün iş bir sistemdədir: sifarişlər, mətbəx ekranı, QR menyu, anbar, fiskal cihazlar və elektron sənədlər. Üstündə isə rəqəmləri sizin yerinizə oxuyan süni intellekt qatı.



MƏHSUL KATALOQU · 2026 · PENTASOFT-UN RESTORAN HƏLLİ

HAQQIMIZDA

Zalı tanıyan insanlar tərəfindən yazılıb

PentaGusto restoran biznesinin gündəlik problemlərini uzaqdan deyil, içəridən görən komanda tərəfindən hazırlanır.

PentaSoft Yazılım Türkiyənin İzmir şəhərindən restoran və kafelər üçün satış və idarəetmə proqramları hazırlayır. PentaGusto bütün bu işin tək məhsulda cəmidir: masa sifarişlərindən mətbəx ekranına, anbardan elektron sənədlərə qədər.

Bir meyara görə qururuq: sıx şənbə axşamı tab gətirirmi? Ona görə də vaxtımızı imkanlar siyahısını uzatmağa deyil, insanların həqiqətən istifadə etdiyi ekranları daha sürətli və sadə etməyə sərf edirik. Süni intellekt qatını da eyni baxışla qurduq: nümayiş üçün deyil, müəssisə sahibinin gün ərzində verdiyi qərarları asanlaşdırmaq üçün.

Quraşdırmadan sonra yoxa çıxmırıq. İlk xidmət günlərində yanınızda oluruq, işçilər dəyişəndə yenidən öyrədirik və müəssisə böyüdükcə sistemi sizinlə birlikdə yenidən qururuq.

7
modul bir sistemdə

5
cihaz növü: POS, planşet, telefon, ekran, kiosk

1
sistem bütün filiallar üçün

20
dil

BU KATALOQDA

Bir iş günü 03
Masa planı və sifarişlər 05
Sürətli satış 06
Mətbəx ekranı 07
QR menyu 08
Süni intellekt 09
Hesabatlar 10
Biznes növünə görə həllər 11
Cihazlar və avadanlıq 13
Bütün modullar 14
Niyə PentaGusto 16
İnteqrasiyalar 17
Təhlükəsizlik və uyğunluq 18
Quraşdırma və tez-tez verilən suallar 19

Sadəlik

Yeni ofisiantın bir növbədə öyrənə bilmədiyi ekran pis dizayn olunmuş ekrandır.

Fasiləsizlik

Sistem dayananda satış dayanır. Fasiləsiz iş bizim üçün imkan deyil, əsasdır.

Şəffaflıq

Qiyməti, əhatəni və məhdudiyyətləri əvvəlcədən deyirik. Sonradan hesab-fakturada peyda olan modulları sevmirik.

Yaxınlıq

Dəstək müraciət nömrəsi deyil, sizi və mətbəxinizi tanıyan komanda olmalıdır.

BİR İŞ GÜNÜ

Açılışdan ertəsi səhərə qədər, hər addımda

Funksiya siyahısı əvəzinə, sistemin adi bir gün ərzində nə etdiyini göstəririk. Saatlar nümunədir; axın hər müəssisədə eynidir.

07:30

Açılış

- Növbə açılır, kassanın ilkin məbləği daxil edilir
- Gündəlik gigiyena və yoxlama siyahısı işçi ekranlarında
- Süni intellekt günün xülasəsini hazırlayır: dünənki dövriyyə, gözlənilən axın, kritik ehtiyat

10:00

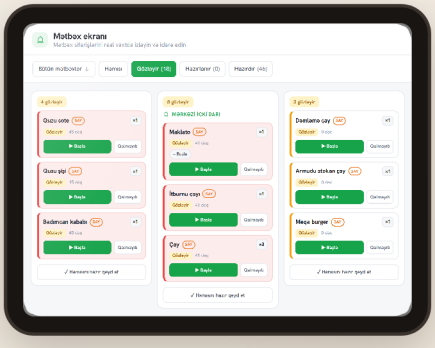
Hazırlıq

- Reseptlərdən porsiya maya dəyəri və ehtiyat səviyyəsi bir ekranda
- Kritik səviyyədəki mallar üçün təchizatçı sifarişləri
- Anbarlar və filiallar arası köçürmə, itki və xarab olma qeydləri

12:00

Nahar sıxlığı

- Masada QR ilə sifariş, piştaxtada sürətli satış və götürmə
- Çatdırılma platformalarının sifarişləri eyni ekranda
- Hər sifariş düzgün bölməyə gedir: bar və isti mətbəx ayrı



15:00

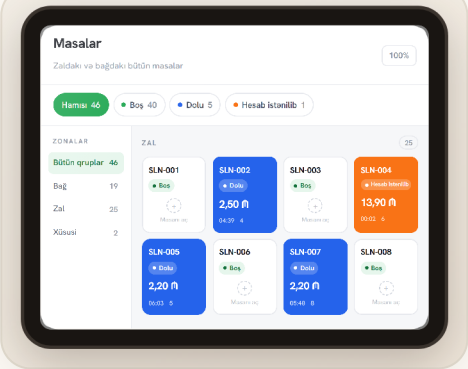
Sakit saatlar

- Süni intellekt boş saatları müəyyən edib kampaniya təklif edir
- Happy hour qaydaları qiyməti avtomatik tətbiq edir
- Gözlənilən axına görə işçi növbə cədvəli təklifi

19:00

Axşam servisi

- Ofisiantlar planşetdə sifariş alır; masa planı vəziyyəti rənglə göstərir
- Masanı köçürmə, birləşdirmə və hesabı bölmə, ikram və endirim
- Nağd, kart və yemək kartları; fiskal cihaz tələb olunan yerdə çeksiz heç bir ödəniş bağlanmır



23:30

Bağlanış

- Kassa sayımı, X və Z hesabatları, fiskal uzlaşma
- Elektron fakturalar provayderə göndərilir
- Növbə təhvili qeydə alınır; kassa fərqi varsa görünür

08:00

Ertəsi səhər

- Sahibkar dövriyyəni və mənfəəti telefonda görür
- Qeyri-adi endirimlər, tez-tez ləğvlər və ya kassa kəsiri işarələnir
- Filiallar müqayisə hesabatında yan-yana

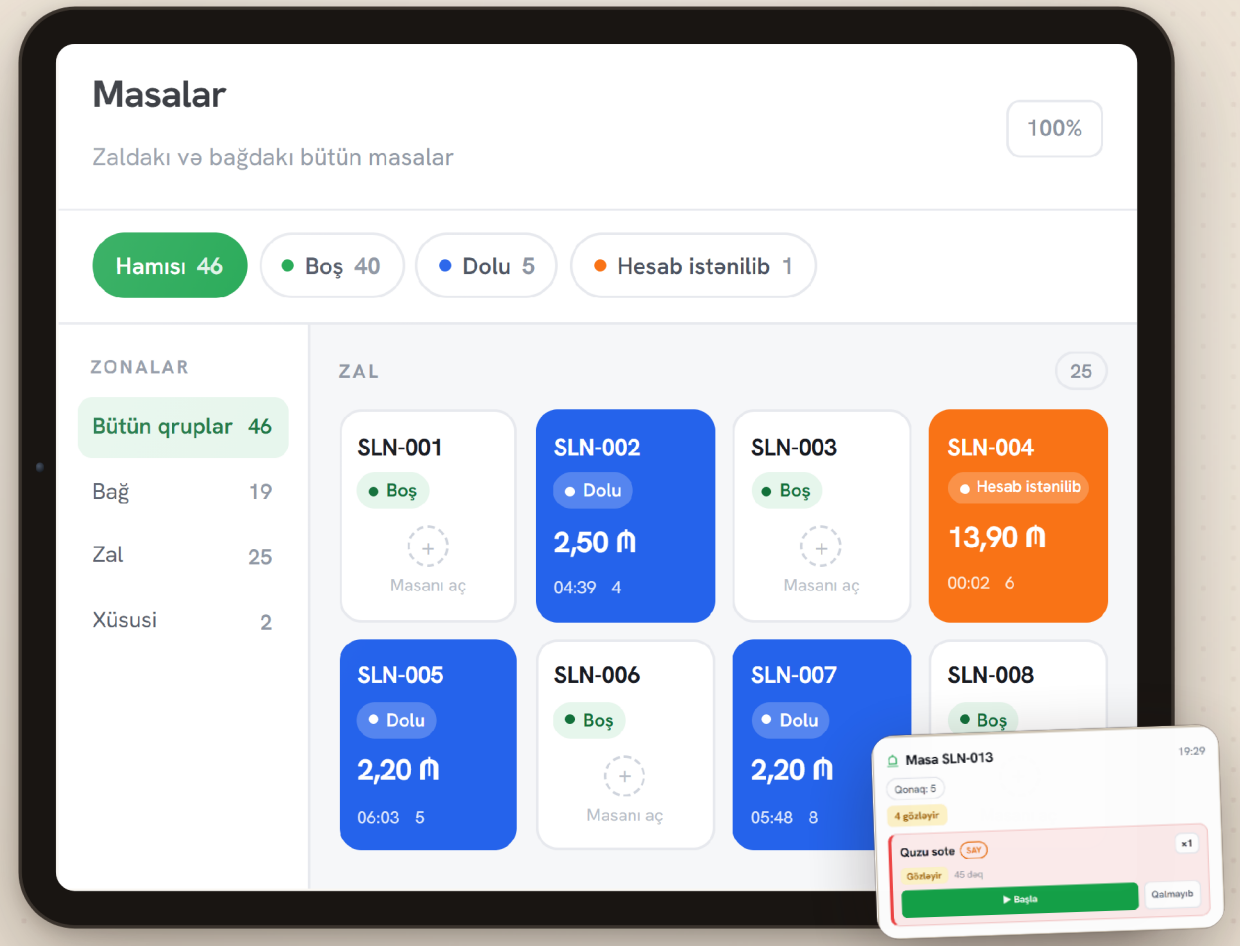
“Məhsulu bir sınaqla qururuq: sıx bir şənbə axşamı işləyirmi?”

PENTASOFT YAZILIM

MASA PLANI VƏ SİFARİŞLƏR

Bütün zal bir baxışda

Zalın tempinə ayaq uyduran və yeni işçinin bir növbədə öyrəndiyi satış ekranı. Hansı masa doludur, hansı hesab gözləyir, sifariş mətbəxdə nə qədər gözləyib — rənglər deyir.



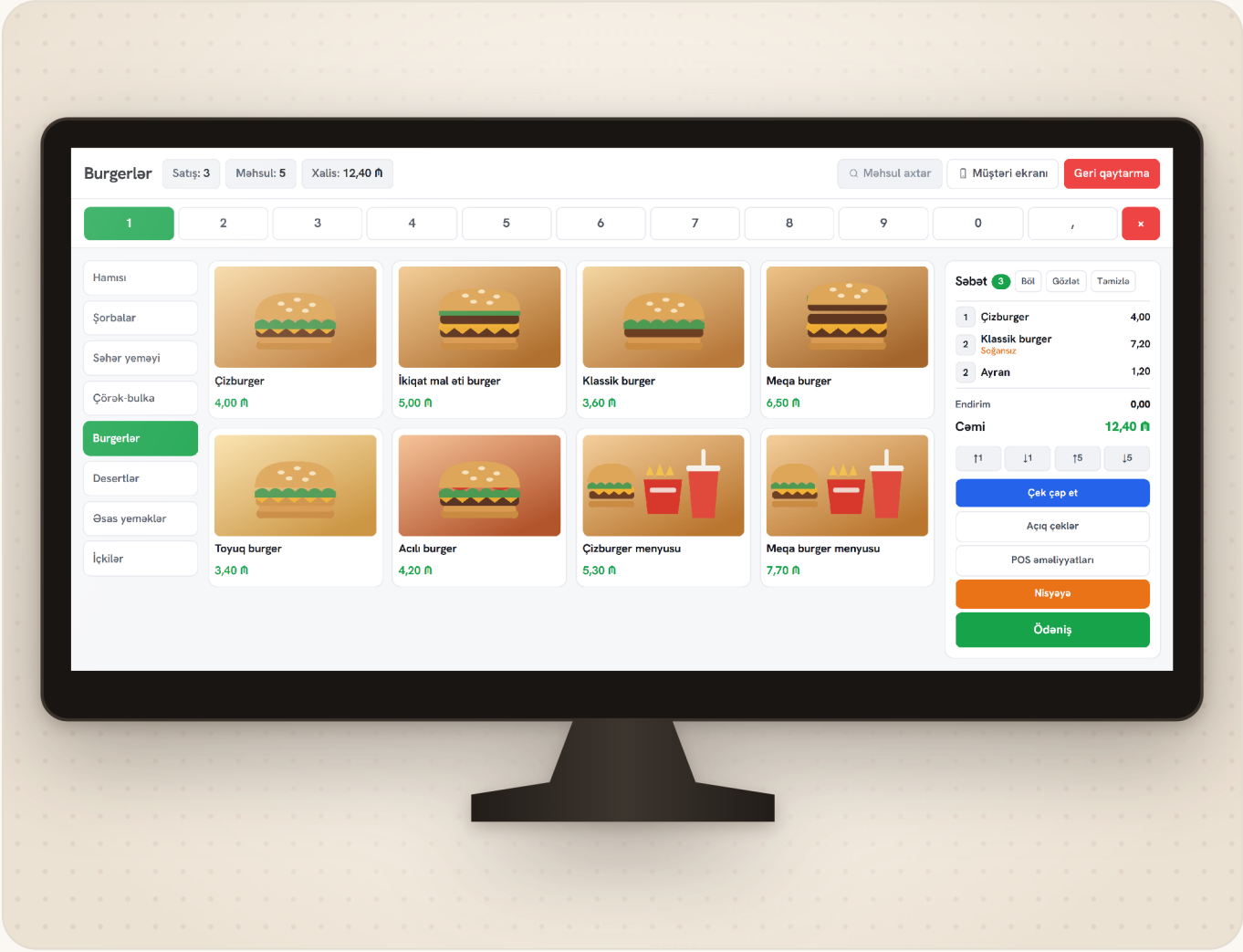
- Masa əsaslı satış və sifariş idarəetməsi
- Bir neçə ödəniş üsulu
- Endirimlər, ikramlar və kampaniyalar
- Masaları köçürmək və birləşdirmək
- Sürətli satış (çatdırılma / özü ilə götürmə) rejimi
- Hesabı bölmək və birləşdirmək
- Ofisiant üzrə sifarişlər və komissiya izləmə
- Sifariş qeydləri və xüsusi istəklər

> Ofisiantın planşetində daxil edilən sifariş eyni anda mətbəx ekranına, kassaya və hesabatlara çatır; səhifəni yeniləməyə ehtiyac yoxdur.

SÜRƏTLİ SATIŞ

Sifariş götürmək bir toxunuşdur

Kafelər, köşklər, çörəkxanalar, özünəxidmət piştaxtaları — sürətli satış ekranı siçan üçün deyil, barmaq üçün qurulub. Məhsulu seçin, miqdarı təyin edin, ödənişi alın. Barkod oxutmaq, nisyəyə yazmaq və ya geri qaytarma etmək bir düymədir.



- Toxunma ekranlar üçün böyük kateqoriya və məhsul düymələri
- Barkod oxuyucu, tərəzi və müştəri ekranı ilə işləyir
- Nağd, kart, yemək kartları və bölünmüş ödəniş
- Bölmə, gözləmə, açıq çeklər və geri qaytarma eyni ekranda
- Nisyəyə yaz: kredit və korporativ hesablar izlənilir

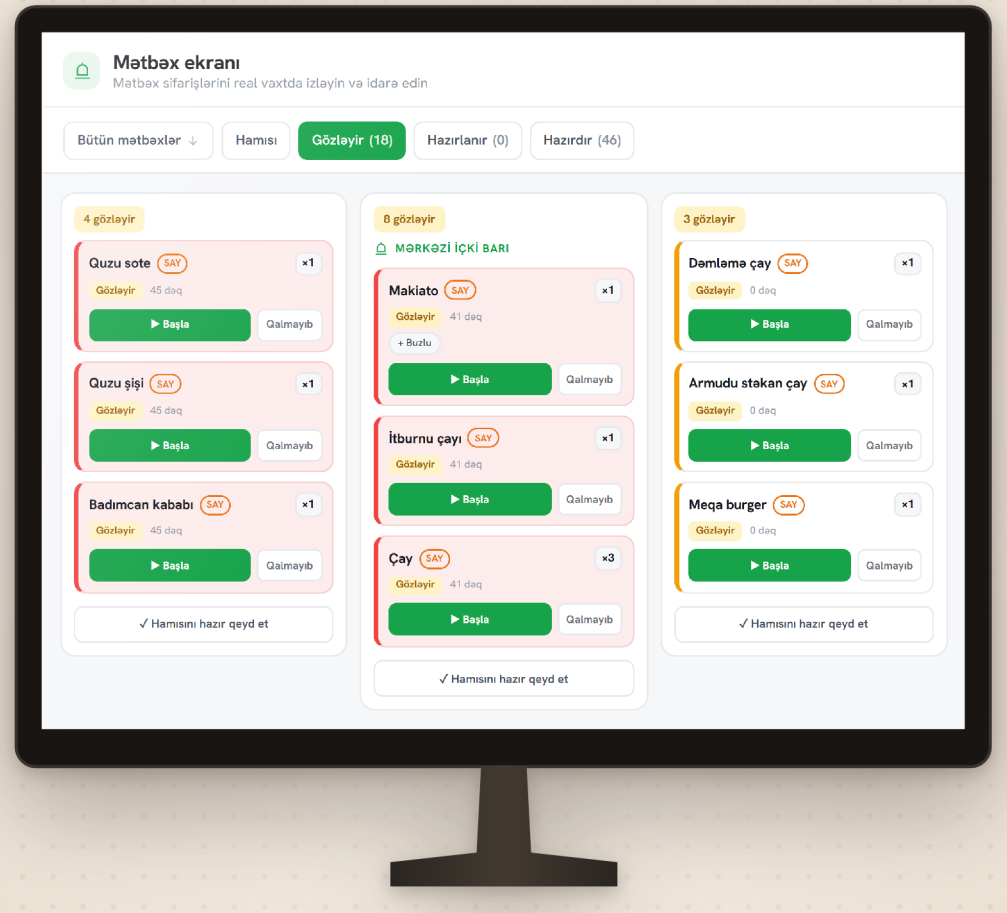
Kimin üçündür?

Kafelər, köşklər, çörək sexləri, şirniyyat evləri, özünəxidmət piştaxtaları və götürmə nöqtələri. İşçilər toxunma ekranını ilk növbədə öyrənir.

MƏTBƏX EKRANI

Sifariş mətbəxə düşən kimi ekranda görünür

Sifariş götürülən kimi düzgün mətbəxə gedir — içkilər bara, isti yeməklər isti xəttə. Hər məhsulun nə qədər gözlədiyi görünür, gecikənlər qırmızıya çevrilir. Kağız çek yoxdur, qışqırıq yoxdur.



- Stansiyalar üzrə yönləndirmə (bar, isti xətt, desertlər)
- Hər məhsul üzrə gözləmə vaxtı və gecikmə xəbərdarlığı
- Başla / Hazırdır / Qalmayıb — bir toxunuşla
- Bütün masanı bir dəfəyə hazır qeyd etmək
- Hər məhsulun altında qeydlər və xüsusi istəklər

Əməliyyatın qalan hissəsi

- Resept və porsiya maya dəyəri
- Anbar və qalıq izləmə
- İtki və xarab olma idarəetməsi
- Gündəlik nəzarət və gigiyena yoxlama siyahıları
- Depo və transfer idarəetməsi

QR MENYU

Qonaq oturan kimi menyu onun əlindədir

Qonaqlar masadakı kodu oxudur və aktual menyunuzu öz telefonlarında, öz dillərində görürlər. Qiyməti dəyişin — QR menyu həmin an yenilənir: yenidən çap yoxdur, yenidən dizayn yoxdur.

- Qiymət və məhsul dəyişiklikləri dərhal görünür
- 20 dildə avtomatik menyu
- Şəkilli kateqoriyalar və set menyular
- Allergen, tərkib və porsiya məlumatları
- Masadan sifariş və ofisiant çağırışı

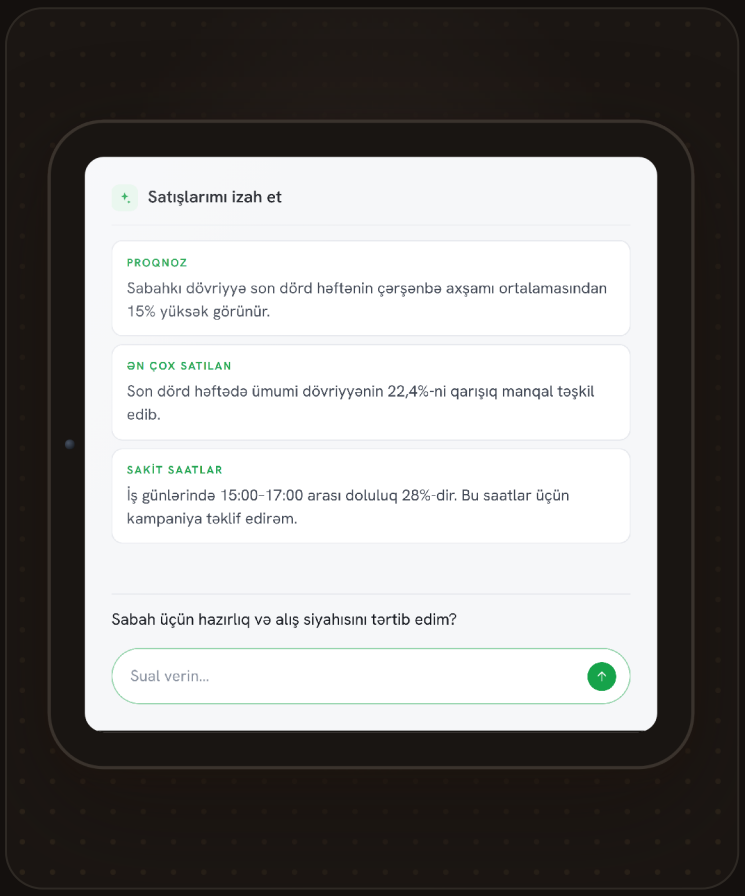
Qonaq tərəfində də

- Özünəxidmət kiosk rejimi
- Sadiqlik proqramı və ballar
- Hədiyyə kartı sistemi
- Rəy və məmnuniyyət izləmə
- Müştəri üçün ikinci ekran
- Rezervasiya və gözləmə siyahısı

SÜNİ İNTELLEKT

Platformaya daxil edilmiş süni intellekt — qərarlar daha tez verilir

PentaGusto yalnız məlumat toplamır; bu məlumatdan nə çıxardığını sadə dildə deyir. Proqnoz verir, xəbərdarlıq edir, təklif irəli sürür — qərarı siz verirsiniz.



Sual. Təhlil. Tövsiyə. Əməl.

1. Sualınızı yazın və ya gündəlik xülasəni gözləyin.
2. PentaGusto məlumatlarınızı təhlil etsin.
3. Təklifi əsaslandırması ilə birlikdə görün.
4. Bir toxunuşla tətbiq edin.

Süni intellekt qatı satış, menyu, anbar və işçi məlumatlarınızı birləşdirir. Bu ayrıca modul deyil — tarifinizə daxildir.

Satış və tələb proqnozu

Satış tarixçənizi gün, hava və təqvim təsirləri ilə müqayisə edərək sabahkı dövriyyəni və sıx saatları əvvəlcədən deyir.

Ağıllı alış təklifləri

Gözlənilən tələb və mövcud qalığa əsasən hər məhsuldan nə qədər sifariş verəcəyinizi hesablayır — daha az çatışmazlıq, daha az itki.

Menyu mühəndisliyi tövsiyələri

Hansı yemək qazandırır, hansı sadəcə yer tutur? Qiymət, porsiya dəyişikliyi və ya menyudan çıxarmağı təklif edir və səbəbini göstərir.

Sadə dildə hesabat

Hesabat ekranlarında axtarmağa ehtiyac yoxdur. Sualınızı həmkarınızdan soruşduğunuz kimi yazın, cədvəl və qrafik alın.

Anomaliya xəbərdarlıqları

Qeyri-adi endirimlər, təkrarlanan ləğv edilmiş çeklər və ya kassa fərqi siz özünüz görməmişdən əvvəl xəbərdarlıq yaradır.

Növbə planlaması təklifləri

Gözlənilən tələbə görə hər saatda neçə nəfərə ehtiyacınız olduğunu tövsiyə edir — daha az əlavə iş, daha az boş dayanan işçi.

HESABATLAR

Günü hisslə deyil, rəqəmlərlə bağlayın

Dövriyyə, maya dəyəri, marja, itki, açıq çeklər və ən çox satılanlar bir paneldə. Filialı və tarix aralığını seçin — hesabat saniyələr içində qarşınızdadır; lazım olsa Excel-ə çıxarın.

- Rəhbər paneli və 15 hazır hesabat
- Z/X hesabatı və fiskal tutuşdurma
- Menyu mühəndisliyi və gəlirlilik təhlili
- İşçi reytinqi və masa dövriyyəsi təhlili
- Filialları müqayisə edən mərkəzi ofis paneli
- Real vaxtda satış paneli
- Məhsul və kateqoriya göstəriciləri
- Saat və gün səviyyəsində tələb təhlili
- KPI xəbərdarlıqları və bildirişlər
- Büdcə izləmə və planlaşdırma

KİMLƏR İSTİFADƏ EDİR

Biznesinizə uyğun qurulur

Eyni sistem hər biznes növü üçün fərqli tənzimlənir. Hansı modulların açılacağına quraşdırma zamanı birlikdə qərar veririk.

Restoran və Kabab evi

EHTİYAC

Sıx axşam servisi, zal ilə mətbəx arasında fasiləsiz əlaqə, böyük masalarda hesabın bölünməsi.

PENTAGUSTO-DA

- Masa planı və ofisiant planşeti
- Bölmə üzrə mətbəx ekranı (manqal, isti mətbəx, bar)
- Masanı köçürmə, birləşdirmə və hesabı bölmə
- Resept və porsiya maya dəyəri
- Fiskal cihaz və yemək kartları ilə ödəniş

Kafe, Şirniyyat evi və Çörək sexi

EHTİYAC

Növbəni tez ötürmək, çəki ilə satış, vitrin ehtiyatını və daimi müştəriləri izləmək.

PENTAGUSTO-DA

- Toxunma ilə sürətli satış ekranı
- Tərəzi inteqrasiyası: çəkili mallar və dara
- Barkod oxuma
- Bonus xalları və hədiyyə kartları
- QR menyu ilə masadan sifariş

Fast food və Şəbəkələr

EHTİYAC

Hər filialda eyni menyu və qiymət, pik saatlarda kassanın yükünü azaltmaq, filialları müqayisə etmək.

PENTAGUSTO-DA

- Özünəxidmət kioskı
- Sifariş vəziyyəti (hazırdır) ekranı
- Mərkəzdən menyu və qiymət siyahısı yeniləməsi
- Filial müqayisə hesabatları
- Rola əsaslanan icazələr və audit jurnalı

Otel restoranları və İstirahət kompleksləri

EHTİYAC

Bir neçə satış nöqtəsi, xarici qonaqlar, mövsümdə artan işçi sayı.

PENTAGUSTO-DA

- Restoran, bar və hovuz barı ayrı satış nöqtəsi kimi
- 20 dildə interfeys və QR menyu
- Çoxvalyutalı dəstək
- Rezervasiya və gözləmə siyahısı
- Mərkəzdən idarəetmə və hesabatlar

Çatdırılma və Bulud mətbəxləri

EHTİYAC

Müxtəlif platformalardan gələn sifarişləri bir yerdə toplamaq, çatdırılma vaxtını qaçırmamaq.

PENTAGUSTO-DA

- Çatdırılma platformalarının sifarişləri bir ekranda (Türkiyədə: Yemeksepeti, Getir, Trendyol Go, Migros Yemek, Hemen Yolda)
- Platforma sifarişləri mətbəxə avtomatik düşür
- Kuryer təyini və çatdırılma izləmə
- Çatdırılma sifarişləri üçün ayrıca axın
- Onlayn sifarişlər üçün elektron faktura

Yeməkxanalar və Keytəring

EHTİYAC

Korporativ hesaba satış, gündəlik dəyişən menyu, istehlak hesabatı.

PENTAGUSTO-DA

- Nisyə satış və korporativ cari hesab izləmə
- Yemək kartları (Türkiyədə: Multinet, Pluxee, Edenred və s.)
- Gündəlik menyu və qiymət siyahısı
- İstehlak və mal üzrə hesabatlar
- Növbəni ləngitməyən sürətli satış

CİHAZLAR VƏ AVADANLIQ

Mövcud cihazlarınızla işləyir

PentaGusto brauzerdə, masaüstü proqramda və planşetdə eyni sistemdir. Printerlər, fiskal cihazlar və tərəzilər kassadakı körpü proqramı vasitəsilə qoşulur.

PentaGusto bulud

Bütün filialların məlumatları bir yerdə. İnternet kəsilərsə kassa lokal işləməyə davam edir, bağlantı bərpa olunanda sinxronlaşır.

Kassa

POS terminal	Windows masaüstü proqramı
Fiskal cihaz	Türkiyədə: Hugin, Pavo
Çek printeri	sifariş və çeklər
Tərəzi və barkod oxuyucu	çəki və barkod ilə
Müştəri ekranı	ikinci ekran
Pul qutusu	ödənişdə açılır

Zal

Ofisiant planşeti / telefonu	masada sifariş
QR menyu	qonağın öz telefonu
Özünəxidmət kioskı	növbəsiz sifariş

Mətbəx

Mətbəx ekranı	monitor və ya televizor
Mətbəx printeri	bölmə üzrə sifariş
Sifariş vəziyyəti ekranı	təhvilə hazır sifarişlər

İdarəetmə

Sahibkar paneli	dövriyyə və mənfəət telefonda
Hesabatlar	istənilən brauzerdən
Mərkəz paneli	bütün filiallar bir ekranda

PentaBridge — kassa kompüterində işləyən körpü proqramıdır. Printeri, fiskal cihazı, tərəzini, barkod oxuyucunu, müştəri ekranını və pul qutusunu qoşur; mövcud cihazlarınızı dəyişməyə ehtiyac yoxdur.

BÜTÜN İMKANLAR

Zalı idarə etmək üçün lazım olan hər şey

Aşağıdakı bütün modullar eyni sistemin hissəsidir. Ehtiyac yarandıqca aktivləşdirin və məkanınızın növünə uyğun qurun.

Süni intellekt və avtomatlaşdırma

Məlumat toplamaq kifayət deyil; sistem bunun nə demək olduğunu sizə deməlidir.

- Satış və tələb proqnozu
- Menyu mühəndisliyi tövsiyələri
- Qeyri-adi endirim və kassa fərqi xəbərdarlıqları
- Qonaq rəylərinin xülasəsi
- Ağıllı alış və anbar təklifləri
- Sadə dildə hesabat
- Növbə planlaması təklifləri
- Avtomatlaşdırma qaydaları (şərt → əməl)

Satış nöqtəsi

Zalın tempinə ayaq uyduran və yeni işçinin bir növbədə öyrəndiyi satış ekranı.

- Masa əsaslı satış və sifariş idarəetməsi
- Bir neçə ödəniş üsulu
- Endirimlər, ikramlar və kampaniyalar
- Masaları köçürmək və birləşdirmək
- Sürətli satış (çatdırılma / özü ilə götürmə) rejimi
- Hesabı bölmək və birləşdirmək
- Ofisiant üzrə sifarişlər və komissiya izləmə
- Sifariş qeydləri və xüsusi istəklər

Mətbəx və əməliyyatlar

Sifarişin mətbəxdə nə qədər gözlədiyini təxmin etməyi dayandırın.

- Mətbəx ekranı sistemi (KDS)
- Resept və porsiya maya dəyəri
- İtki və xarab olma idarəetməsi
- Depo və transfer idarəetməsi
- Stansiyalar üzrə sifariş yönləndirmə
- Anbar və qalıq izləmə
- Gündəlik nəzarət və gigiyena yoxlama siyahıları
- Təchizatçı və alış qeydləri

Analitika və hesabatlar

Hansı yemək qazandırır, hansı saat boşdur, hansı işçi nə satır.

- Real vaxtda satış paneli
- İşçi məhsuldarlığı hesabatları
- Saat və gün səviyyəsində tələb təhlili
- Büdcə izləmə və planlaşdırma
- Məhsul və kateqoriya göstəriciləri
- Menyu mühəndisliyi (mənfəət / populyarlıq)
- KPI xəbərdarlıqları və bildirişlər
- Excel / PDF-ə ixrac

Qonaq təcrübəsi

Qonağın telefonunda başlayan və hesab bağlananda bitməyən axın.

- QR menyu ilə təmassız sifariş
- Sadiqlik proqramı və ballar
- Rəy və məmnuniyyət izləmə
- Rezervasiya və gözləmə siyahısı
- Özünəxidmət kiosk rejimi
- Hədiyyə kartı sistemi
- Müştəri üçün ikinci ekran
- Kuponlar və kampaniyalar

Maliyyə idarəetməsi

Mühasibinizin istədiyi fayl gün sonuna hazır olmalıdır.

- Kassanın açılışı / bağlanışı
- Gəlir, xərc və cari hesab izləmə
- Çoxvalyutalı dəstək
- Mühasibat proqramına ixrac
- Elektron qaimə inteqrasiyası
- Qiymət siyahılarının idarə olunması
- Ödəniş üsulları üzrə tutuşdurma
- Z hesabatı və fiskal tutuşdurma

Çoxfiliallı iş və komanda

Filial əlavə etmək mürəkkəblik əlavə etməsin deyə qurulub.

- Mərkəzi ofis paneli
- Menyu və qiymətlərin mərkəzdən yenilənməsi
- Rola əsaslanan icazələr
- Daxili mesajlaşma və elanlar
- Filiallar üzrə müqayisəli hesabatlar
- İşçi idarəetməsi və göstəricilər
- Növbə planlaması və izləmə
- Əməliyyatların tam audit jurnalı

Bütün paketlərə daxildir: Quraşdırma və menyu köçürmə · İşçi təlimi · Proqram yeniləmələri · Avtomatik ehtiyat nüsxələr · 20 dil · Mobil və planşet girişi

NİYƏ PENTAGUSTO

Xidmət zamanı dayanan proqram proqram deyil

Zalda önəmli olan bunlardır. Qalanı onsuz da olmalıdır.

İnternetsiz də işləyir

Lokal iş rejimi sayəsində bağlantı kəsiləndə satış davam edir, bağlantı qayıdan kimi məlumatlar sinxronlaşır.

Real fiskal inteqrasiya

Kassadakı fiskal cihazla birbaşa danışır — Türkiyədə Hugin və Pavo. Çek məlumatlarını yenidən yazmağa ehtiyac yoxdur.

Canlı ekranlar

Mətbəx, masa və sifariş vəziyyətləri səhifəni yeniləmədən dəyişir. Hamı eyni şeyi eyni anda görür.

İstənilən cihazda işləyir

POS terminal, planşet, telefon və ya brauzer — eyni sistem, quraşdırma tələb olunmur.

20 dildə interfeys

Turizm bölgələrində işçilər və qonaqlar sistemdən və QR menyudan öz dillərində istifadə edirlər.

Aydın icazələr

Kim endirim edə bilər, kim çeki ləğv edə bilər, kim hesabatları görə bilər — rollar üzrə müəyyən edilir.

Nəyi fərqli edirik

	PentaGusto	Ənənəvi POS proqramları
Süni intellektlə satış və tələb proqnozu	✓	—
Sadə dildə hesabat	✓	—
20 dildə interfeys və QR menyu	✓	—
QR menyu və özünəxidmət kioskı	✓	Əlavə
Fiskal cihaz inteqrasiyası	✓	Qismən
Canlı mətbəx ekranı	✓	Qismən
Mərkəzi çoxfiliallı idarəetmə	✓	Əlavə lisenziya
Elektron qaimə inteqrasiyası	✓	Əlavə
Süni intellekt dəstəkli menyu mühəndisliyi	✓	—
İnternet kəsintisində işləyir	✓	Qismən
Quraşdırmasız brauzerdən giriş	✓	—

İNTEQRASİYALAR

Artıq istifadə etdiyiniz sistemlərlə işləyir

Cihazlarınızı və hesablarınızı dəyişməyə ehtiyac yoxdur — PentaGusto onların üzərində işləyir. Aşağıdakı sistemlər Türkiyədə aktivdir; digər ölkələrin fiskal, elektron qaimə və sifariş sistemləri ilə inteqrasiya, eləcə də ölkənizin fiskal qaydalarına uyğunlaşdırma tələbə görə qiymətləndirilir.

FİSKAL CİHAZLAR (TÜRKİYƏ)

- Hugin
- Pavo

ELEKTRON QAİMƏ (TÜRKİYƏ)

- İzibiz
- DATASOFT
- Trendyol e-Faturam

ÖDƏNİŞLƏR

- iyzico
- PayTR
- Stripe

ONLAYN SİFARİŞ (TÜRKİYƏ)

- Yemeksepeti
- Getir
- Trendyol Go
- Migros Yemek
- Hemen Yolda

YEMƏK KARTLARI (TÜRKİYƏ)

- Multinet
- Pluxee
- Edenred
- Metropol
- Setcard
- TokenFlex

TƏHLÜKƏSİZLİK VƏ FİSKAL UYĞUNLUQ

Kassanız və uçotunuz heç vaxt bir-birindən ayrılmır

Satış nöqtəsi sistemi sürətli olmazdan əvvəl düzgün olmalıdır. Bunlar parametr deyil; sistemin hər müəssisədə eyni cür tətbiq etdiyi qaydalardır.

Çek yoxdursa, ödəniş bağlanmır

Qanunla fiskal cihaz tələb olunan yerlərdə ödəniş yalnız cihaz təsdiqlənmiş çek nömrəsi qaytardıqdan sonra tamamlanmış sayılır. Cihaz xəta verərsə, masa açıq qalır və heç nə itmir.

Qaydalara uyğun elektron sənədlər

Elektron qaimələr lisenziyalı provayderlər vasitəsilə göndərilir (Türkiyədə: e-Fatura, e-Arşiv və e-İrsaliye). Bağlantı kəsilərsə, sənəd eyni nömrə ilə təkrar göndərilir — təkrar sənəd heç vaxt yaranmır.

Hər müəssisənin məlumatı ayrıca

Hər şirkətin qeydləri öz çərçivəsində saxlanılır. Giriş brauzerdə deyil, serverdə daxil olmuş sessiyaya görə yoxlanılır.

Şifrələnmiş giriş məlumatları

Elektron sənəd və sifariş platformalarının parolları AES-256-GCM ilə şifrələnmiş saxlanılır və yalnız gizlədilmiş şəkildə göstərilir.

İcazələr və audit izi

Endirim, ləğv və geri qaytarma kimi həssas əməliyyatlar uyğun rol və lazım olduqda rəhbər PIN-i tələb edir. Hər dəyişiklik kimin etdiyi ilə birlikdə qeydə alınır.

Kəsintilərə hazır

İnternet kəsiləndə satış davam edir. Bağlantı bərpa olunanda əməliyyatlar heç nəyi iki dəfə yazmadan sinxronlaşır, məlumatların ehtiyat nüsxəsi müntəzəm alınır.

NECƏ İŞLƏYİRİK

İlk zəngdən ilk xidmətə qədər

Quraşdırmanı sizin öhdənizə buraxmırıq. Hər addımda eyni komanda sizinlədir.

01

Tanışlıq zəngi

Müəssisənizi, menyunuzu və mövcud cihazlarınızı öyrənirik, hansı modullara həqiqətən ehtiyacınız olduğuna birlikdə qərar veririk.

02

Quraşdırma və məlumat köçürmə

Məhsullar, zal planı və qiymətlər qurulur, mövcud sisteminizdəki siyahılar köçürülür. Fiskal cihazlar və printerlər qoşulur.

03

İşçi təlimi

Kassirlər, ofisiantlar və mətbəx işçiləri öz ekranlarında, öz menyunuzla öyrədilir.

04

İlk xidmət günü

İşə başladığınız gün yanınızdayıq. Sonra dəstək komandamız telefon və WhatsApp ilə əlçatandır.

Tez-tez verilən suallar

PentaGusto dəqiq nədir?

Restoranlar, kafelər və şəbəkələr üçün hazırlanmış bulud əsaslı satış və idarəetmə platformasıdır. Sifarişləri, mətbəx ekranını, anbarı, QR menyunu, çatdırılmanı, hesabatları və elektron sənədləri bir sistemdə birləşdirir.

İnternet kəsilsə nə olur?

Satış davam edir. Sistem lokal işləməyə davam edir və bağlantı qayıdanda buludla avtomatik sinxronlaşır.

Bir neçə filialı idarə edə bilərəmmi?

Bəli. Mərkəzi ofis panelindən filiallar üzrə dövriyyəni, anbarı və işçi göstəricilərini müqayisə edə, qiymət yeniləmələrini mərkəzdən göndərə bilərsiniz.

Məlumatlarım harada saxlanılır?

Məlumatlar buludda şifrələnmiş saxlanılır, müntəzəm ehtiyat nüsxəsi alınır və Türkiyənin fərdi məlumatların qorunması qanununa (KVKK) uyğun emal olunur. Korporativ quruluşlar üçün ayrılmış server mümkündür.

Fiskal cihazlarla inteqrasiya varmı?

Bəli. Türkiyədə Hugin və Pavo cihazları ilə birbaşa inteqrasiya var: çeklər PentaGusto-dan fiskal cihaza ikinci dəfə əl ilə yazılmadan gedir. Azərbaycan da daxil olmaqla digər ölkələr üçün yerli fiskal tələbləri (məsələn, onlayn kassa qaydalarını) bizə bildirin — uyğunlaşdırmanı tələbə görə qiymətləndirək.

Quraşdırma və təlim necə aparılır?

Əvvəlcə məkanınızın necə işlədiyini dinləyirik, menyu və zal planını birlikdə qururuq, işçilərinizi öyrədirik və ilk xidmət günlərində yanınızda oluruq.

Hansı cihazlarda işləyir?

POS terminallar, Windows və Android planşetlər, telefonlar və müasir brauzerlər. Həmçinin quraşdırma olmadan birbaşa brauzerdən açılır.

Süni intellekt dəqiq nə edir?

Satış tarixçənizə əsasən tələbi və dövriyyəni proqnozlaşdırır, sifariş miqdarlarını təklif edir, menyunuzdakı gəlirli və zəif məhsulları göstərir, qeyri-adi endirimlər və ya kassa fərqləri barədə xəbərdarlıq edir. Hesabatları sadə dildə də istəyə bilərsiniz — “keçən şənbə ən çox nə satıldı?”

PENTA
Gusto

Demo üçün bizimlə əlaqə saxlayın

Müəssisənizdən danışın; menyunuz və cihazlarınızla birlikdə düzgün quraşdırmanı və qiyməti birlikdə müəyyən edək.

Təklif və demo

pentagusto.com/az/contact

Paketlər və cari qiymətlər

pentagusto.com/az/pricing

+90 541 334 43 63

WhatsApp: +90 541 334 43 63

ayhan@pentasoft.com.tr

Mansuroğlu Mah. 288/4 Sk. No:14, Bayraklı / İzmir