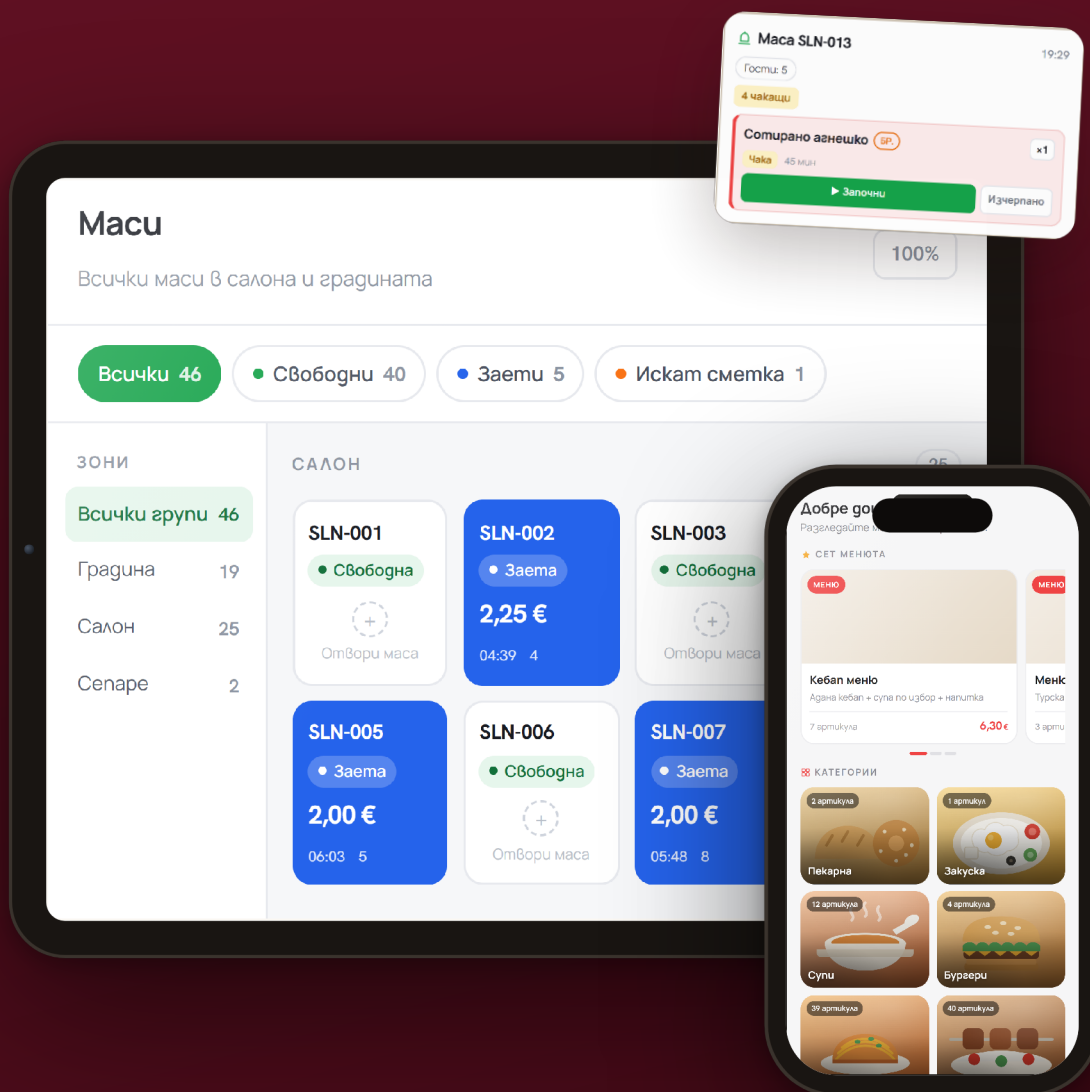


PENTA *Gusto*

РЕСТОРАНТ · КАФЕНЕ · ВЕРИГА

Една система за ресторанти и кафенета

От отварянето на масата до отчета в края на деня цялата работа е в една система: поръчки, кухненски дисплей, QR меню, склад, фискални устройства и електронни фактури. А отгоре — слой изкуствен интелект, който чете цифрите вместо Вас.



ЗА НАС

Написано от хора, които познават салона

PentaGusto се създава от екип, който вижда ежедневните проблеми на ресторантьорството отвътре, а не отстрани.

PentaSoft Yazılım разработва софтуер за продажби и управление за ресторанти и кафенета от Измир, Турция. PentaGusto събира цялата тази работа в един продукт: от поръчките по маси до кухненския дисплей, от склада до електронните фактури.

Работим с един тест: издържа ли в натоварена събота вечер? Затова отделяме времето си за това екраните, които хората наистина ползват, да са по-бързи и по-прости, вместо да удължаваме списъка с функции. Сложат с ИИ създадохме със същия поглед: не за показ, а за да улесни решенията, които управителят взема през деня.

Не изчезваме след инсталацията. Оставаме на линия през първите работни дни, обучаваме отново при смяна на персонала и пренастройваме системата заедно с Вас, докато бизнесът расте.

7

модула в една система

5

вида устройства: POS, таблет, телефон, дисплей, kiosk

1

система за всички обекти

20

езика

В ТОЗИ КАТАЛОГ

Един работен ден	03
План на залата и сметки	05
Бърза продажба	06
Кухненски дисплей	07
QR меню	08
Изкуствен интелект	09
Отчети	10
Решения по вид бизнес	11
Устройства и хардуер	13
Всички модули	14
Защо PentaGusto	16
Интеграции	17
Сигурност и съответствие	18
Инсталация и въпроси	19

Простота

Екран, който нов сервитърор не може да научи за една смяна, е лошо проектиран екран.

Непрекъснатост

Когато системата спре, спират и продажбите. Непрекъснатата работа за нас не е функция, а основа.

Прозрачност

Казваме цената, обхваща и ограниченията предварително. Не обичаме модули, които се появяват по-късно във фактурата.

Близост

Поддръжката трябва да е екип, който познава Вас и кухнята Ви, а не номер на заявка.

ЕДИН РАБОТЕН ДЕН

От отварянето до следващата сутрин, на всяка стъпка

Вместо списък с функции — какво прави системата през един обикновен ден. Часовете са примерни; процесът е един и същ във всеки обект.

07:30

Отваряне

- ✓ Смяната се отваря и се въвежда началната сума в касата
- ✓ Дневна хигиена и контролен списък на екраните на персонала
- ✓ ИИ подготвя резюмето на деня: вчерашен оборот, очакван наплив, критични наличности

10:00

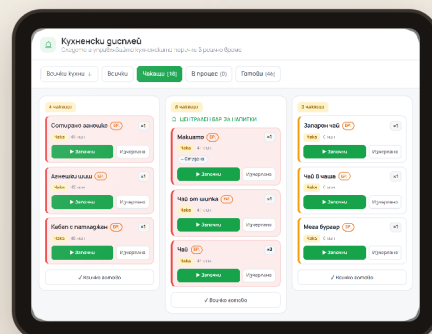
Подготовка

- ✓ Себестойност на порцията и наличност по рецепти на един екран
- ✓ Поръчки към доставчици за артикули на критично ниво
- ✓ Трансфери между складове и обекти, записи за брак и фира

12:00

Обедният пик

- ✓ QR поръчки на масата, бърза продажба и за възврати на щанда
- ✓ Поръчките от платформите за доставка на същия екран
- ✓ Всяка поръчка отива в правилната станция: бар и топла кухня отделно



15:00

Тихи часове

- ✓ ИИ открива слабите часове и предлага кампания
- ✓ Правилата за happy hour прилагат цената автоматично
- ✓ График на персонала, предложен според очаквания наплив

19:00

Вечерно обслужване

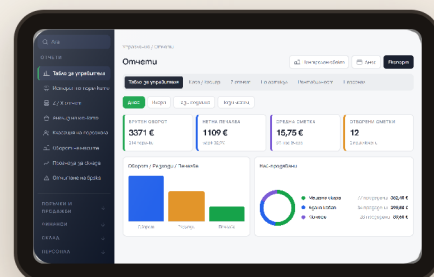
- ✓ Сервитьорите приемат поръчки на таблети; планът на залата показва състоянието с цветовете
- ✓ Преместване, обединяване и разделяне на маси, почерпки и отстъпки
- ✓ В брой, с карта и с карти за храна; където е нужно фискално устройство, плащане без бон не се приключва



23:30

Затваряне

- ✓ Броене на касата, X и Z отчети, фискално равнение
- ✓ Електронните фактури се изпращат към доставчика
- ✓ Предаването на смяната се записва; всяка разлика в касата се вижда



08:00

На следващата сутрин

- ✓ Собственикът вижда оборота и печалбата на телефона
- ✓ Необичайни отстъпки, чести анулирания или разлики в касата се отбелязват
- ✓ Обектите един до друг в сравнителен отчет

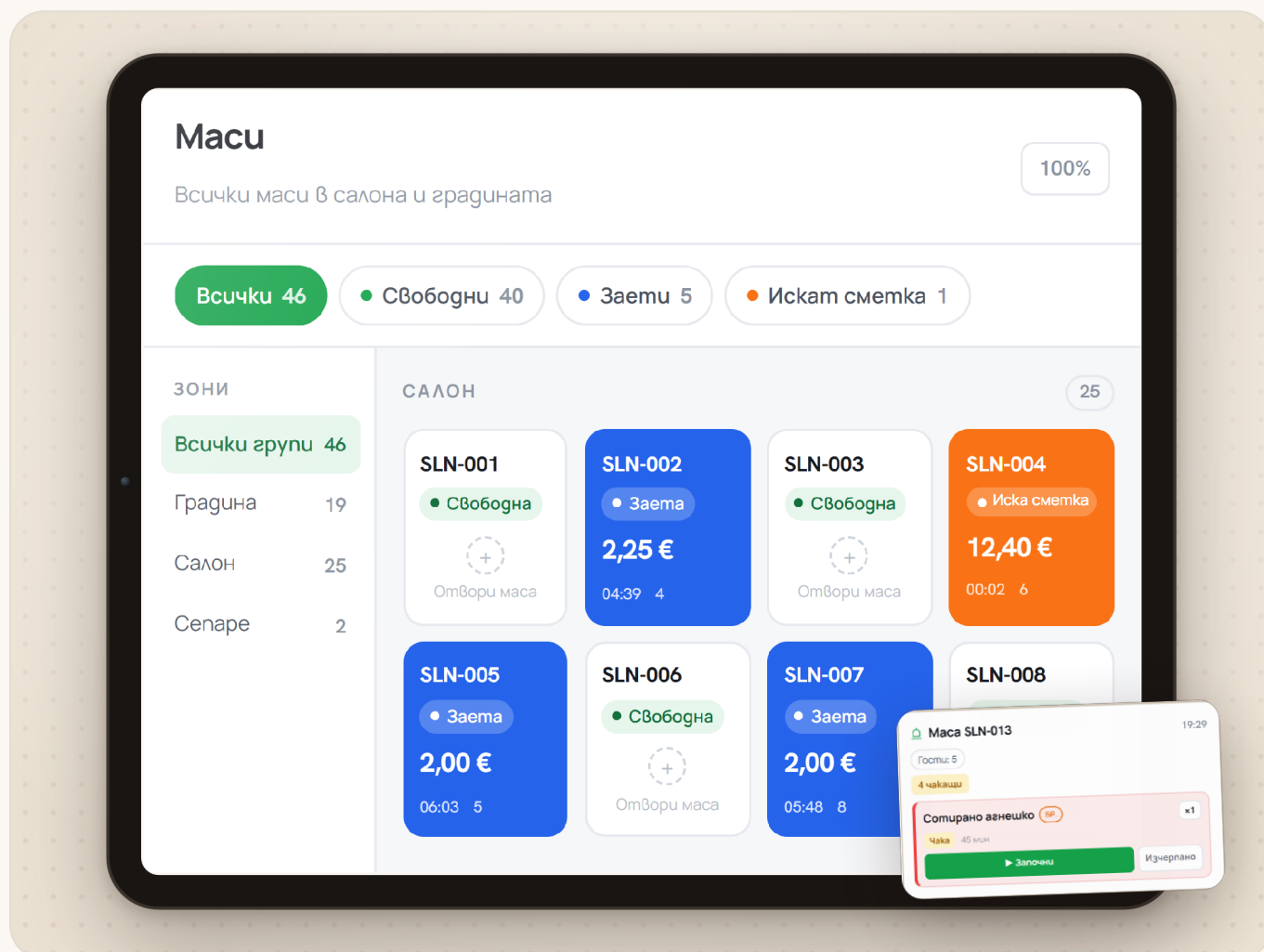
„Създаваме продукта с един тест наум: работи ли в натоварена събота вечер?“

PENTASOFT YAZILIM

ПЛАН НА ЗАЛАТА И СМЕТКИ

Цялата зала с един поглед

Екран за продажби, който е в крак със салона и се научава за една смяна. Коя маса е заета, коя чака сметката, колко време поръчката чака в кухнята — цветовете Ви казват.



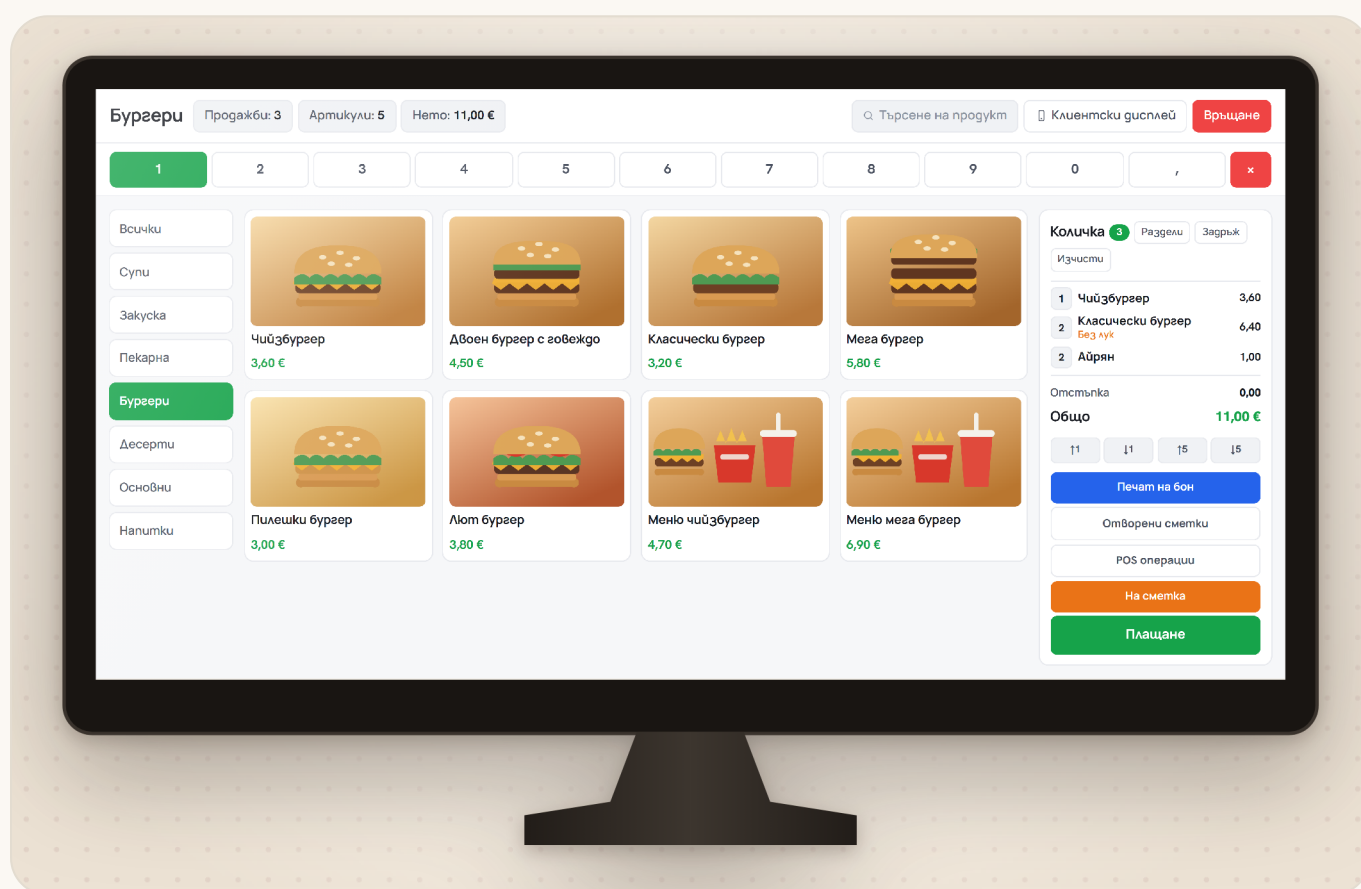
- ✓ Продажби и поръчки по маси
- ✓ Различни начини на плащане
- ✓ Отстъпки, почерпки и кампании
- ✓ Преместване и обединяване на маси
- ✓ Режим бърза продажба (доставка / за вкъщи)
- ✓ Разделяне и обединяване на сметки
- ✓ Поръчки и комисионни по сервитьор
- ✓ Бележки и специални желания

⚡ Поръчка, въведена на таблета на сервитьора, стига веднага до кухненския дисплей, касата и отчетите; не е нужно презареждане.

БЪРЗА ПРОДАЖБА

Поръчката се приема с едно докосване

Кафенета, павилиони, пекарни, щандове на самообслужване — екранът за бърза продажба е създаден за пръсти, не за мишка. Изберете артикула, количеството и вземете плащането. Сканиране на баркод, продажба на сметка или връщане — с един бутон.



- ✓ Големи бутони за категории и продукти за сензорни екрани
- ✓ Работи с баркод скенери, везни и клиентски дисплеи
- ✓ В брой, с карта, с ваучери за храна и разделено плащане
- ✓ Разделяне, задържане, отворени сметки и връщания на един екран
- ✓ Продажба на сметка: кредитите и фирмените сметки се проследяват

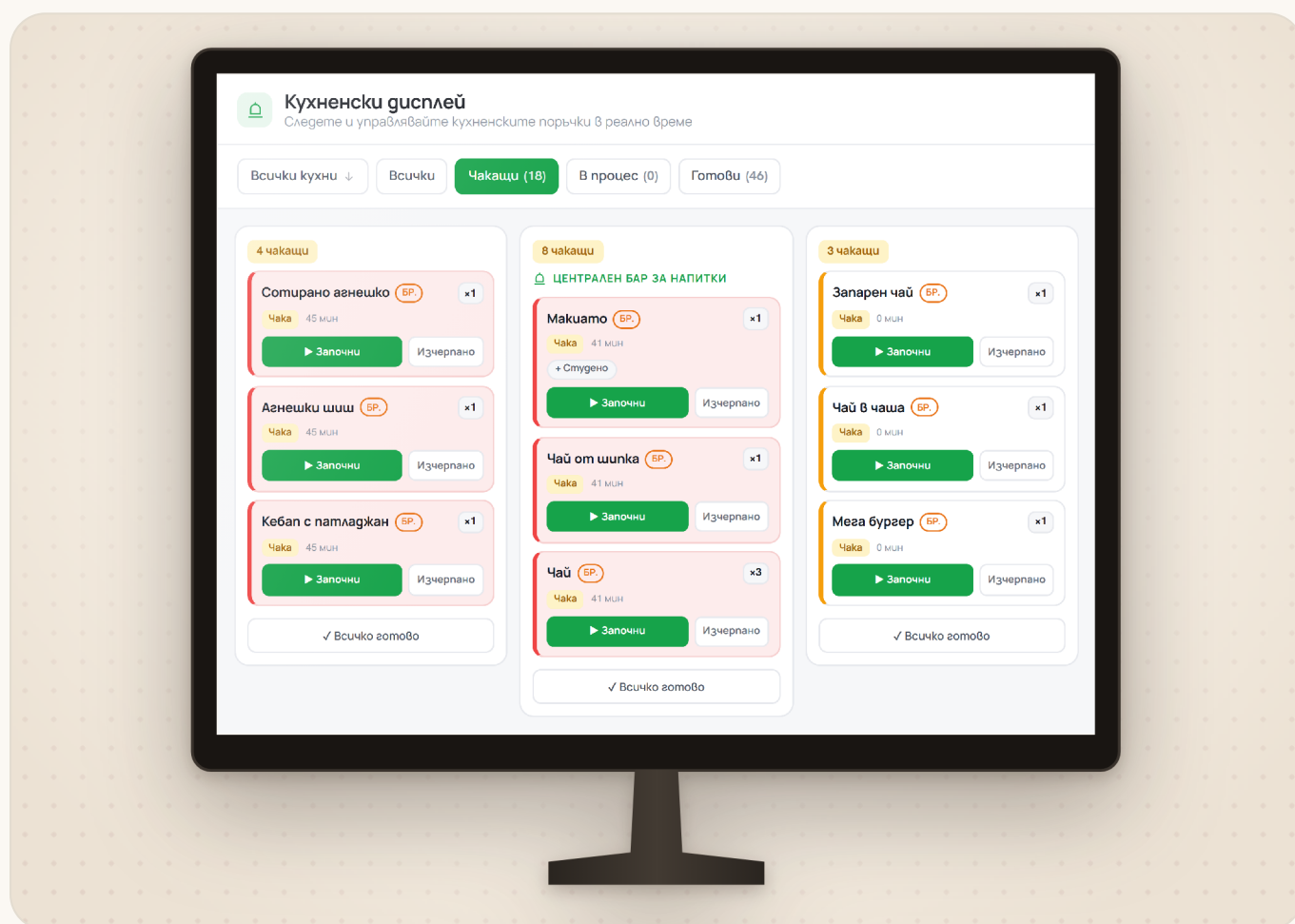
За кого е?

Кафенета, павилиони, пекарни, сладкарници, щандове на самообслужване и точки за вкъщи. Персоналът научава сензорния екран още в първата смяна.

КУХНЕНСКИ ДИСПЛЕЙ

Поръчката се появява в мига, в който стигне до кухнята

Щом поръчката е приета, тя отива в правилната кухня — напитките на бара, топлият ястия на линията. При всеки артикул се вижда колко чака, а закъснелите стават червени. Без хартиени бонове, без викане.



- ✓ Насочване по станции (бар, топла кухня, десерти)
- ✓ Време на чакане за всеки артикул и предупреждения
- ✓ Започни / Готово / Изчерпано с едно докосване
- ✓ Цялата маса готова наведнъж
- ✓ Бележки и специални желания под всеки артикул

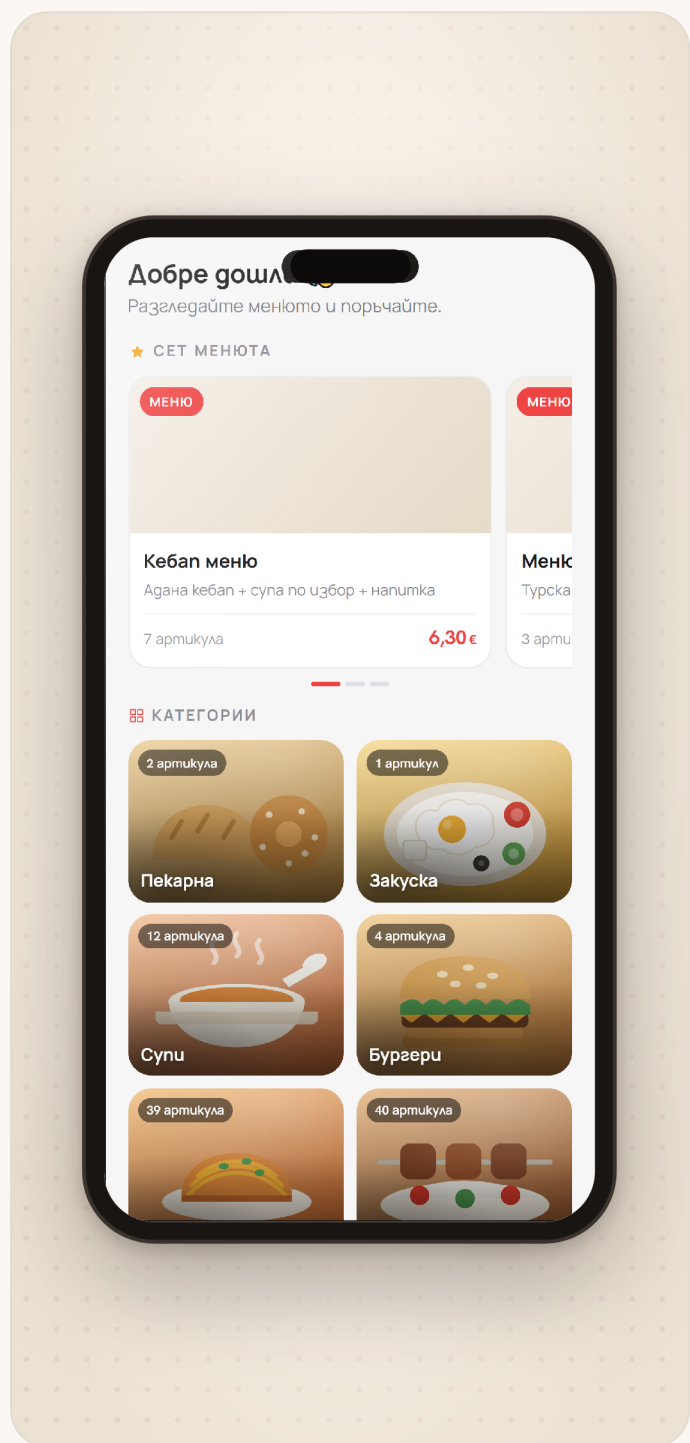
Останалите операции

- ✓ Рецепти и себестойност на порция
- ✓ Склад и проследяване на наличности
- ✓ Управление на брак и фира
- ✓ Ежедневни контролни и хигиенни списъци
- ✓ Складове и трансфери

QR МЕНЮ

Менюто е в ръцете им още щом седнат

Гостите сканират кода на масата и виждат актуалното меню на своя телефон, на своя език. Промените ли цена, QR менюто се обновява в същия момент — без препечатване, без нов дизайн.



- ✓ Промените в цени и артикули се виждат веднага
- ✓ Автоматично меню на 20 езика
- ✓ Категории със снимки и сет менюта
- ✓ Алергени, съставки и размер на порцията
- ✓ Поръчка от масата и повикване на сервитьор

И откъм гостите

- ✓ Режим киоск за самообслужване
- ✓ Програма за лоялност и точки
- ✓ Подаръчни карти
- ✓ Отзиви и проследяване на удовлетвореността
- ✓ Втори екран за клиента
- ✓ Резервации и списък на чакащите

ИЗКУСТВЕН ИНТЕЛЕКТ

Изкуствен интелект в самата платформа — за по-бързи решения

PentaGusto не само събира данни, а Ви казва на разбираем език какво означават те. Прогнозира, предупреждава и предлага — решението е Ваше.



Въпрос. Анализ. Съвет. Действие.

- 1 Напишете въпроса си или изчакайте дневното резюме.
- 2 PentaGusto анализира данните Ви.
- 3 Вижте предложението заедно с аргументите.
- 4 Приложете го с едно докосване.

Слоят с изкуствен интелект свързва данните за продажби, меню, склад и персонал. Не е отделен модул — включен е в плана Ви.

Прогноза за продажби и търсене

Съпоставя историята на продажбите с деня, времето и календара и Ви казва предварително утрешния оборот и натоварените часове.

Умни предложения за покупки

Изчислява колко от всеки артикул да поръчате според очакваното търсене и наличността — по-малко липси, по-малко брак.

Съвети за менюто

Кое ястие печели и кое само заема място? Предлага промяна на цената, на порцията или премахване и показва аргументите си.

Отчети на разбираем език

Без търсене из екраните с отчети. Питайте както бихте попитали колега и получите таблици и графики.

Сигнали за аномалии

Необичайни отстъпки, често анулирани поръчки или разлика в касата задействат сигнал, преди сами да ги забележите.

Предложения за смените

Препоръчва колко души са нужни всеки час според очакваното търсене — по-малко извънреден труд, по-малко празен престой.

ОТЧЕТИ

Приключвайте деня с данни, а не с усещане

Оборот, разходи, марж, брак, отворени сметки и най-продавани артикули на едно табло. Изберете обект и период — отчетът е пред Вас за секунди, а при нужда го изтеглете в Excel.



- ✓ Табло за управителя и 15 готови отчета
- ✓ Z/X отчет и фискално равнение
- ✓ Анализ на менюто и рентабилност
- ✓ Класация на персонала и оборот на масите
- ✓ Панел на централата за сравнение на обектите
- ✓ Табло за продажбите в реално време
- ✓ Представяне по продукти и категории
- ✓ Търсене по часове и дни
- ✓ Известия и сигнали за KPI
- ✓ Бюджет и планиране

— ЗА КОГО Е

Настроено за Вашия бизнес

Една и съща система се настройва различно за всеки вид бизнес. Заедно решаваме кои модули да включим при инсталацията.



Ресторант и скара

НУЖДА

Натоварено вечерно обслужване, непрекъсната връзка между залата и кухнята, разделяне на сметки на големи маси.

В PENTAGUSTO

- ✓ План на залата и таблет за сервитьора
- ✓ Кухненски дисплей по станции (скара, топла кухня, бар)
- ✓ Преместване, обединяване и разделяне на маси
- ✓ Рецепти и себестойност на порция
- ✓ Плащане с фискално устройство и карти за храна



Кафене, сладкарница и пекарна

НУЖДА

Бързо обслужване на опашката, продажба на тегло, проследяване на витрината и редовните клиенти.

В PENTAGUSTO

- ✓ Сензорен екран за бърза продажба
- ✓ Интеграция с везна: артикули на тегло и тара
- ✓ Сканиране на баркод
- ✓ Точки за лоялност и подаръчни карти
- ✓ Поръчка на масата с QR меню



Бързо хранене и вериги

НУЖДА

Еднакво меню и цени във всеки обект, облекчаване на касата в пиковите часове, сравнение на обектите.

В PENTAGUSTO

- ✓ Киоск за самообслужване
- ✓ Дисплей за статус на поръчката (готово)
- ✓ Централно обновяване на менюто и ценовите листи
- ✓ Сравнителни отчети по обекти
- ✓ Права по роли и дневник на действията



Хотелски ресторанти и курорти

НУЖДА

Няколко точки на продажба, чуждестранни гости, повече персонал през сезона.

В PENTAGUSTO

- ✓ Ресторант, бар и бар до басейна като отделни точки на продажба
- ✓ Интерфейс и QR меню на 20 езика
- ✓ Работа с няколко валути
- ✓ Резервации и списък на чакащите
- ✓ Централно управление и отчети



Доставка и облачни кухни

НУЖДА

Събиране на поръчките от различни платформи на едно място, без пропуснато време за доставка.

В PENTAGUSTO

- ✓ Поръчки от платформи за доставка на един екран (в Турция: Yemeksepeti, Getir, Trendyol Go, Migros Yemek, Hemen Yolda)
- ✓ Поръчките от платформите отиват в кухнята автоматично
- ✓ Разпределение на куриери и проследяване на доставката
- ✓ Отделен процес за поръчките за доставка
- ✓ Електронни фактури за онлайн поръчките



Столове и кетъринг

НУЖДА

Продажби по фирмени сметки, ежедневно сменящи се менюта, отчети за потреблението.

В PENTAGUSTO

- ✓ Продажба на сметка и проследяване на фирмени сметки
- ✓ Карти за храна (в Турция: Multinet, Pluxee, Edenred и др.)
- ✓ Дневно меню и ценова листа
- ✓ Отчети за потреблението и по артикули
- ✓ Бърза продажба, за да се движи опашката

УСТРОЙСТВА И ХАРДУЕР

Работи с устройствата, които имате

PentaGusto е една и съща система в брауъра, в десктоп приложението и на таблетите. Принтерите, фискалните устройства и везните се свързват чрез приложението мост на касата.

Облакът PentaGusto



Данните на всички обекти на едно място. Ако интернетът спре, касата продължава да работи локално и се синхронизира, когато връзката се върне.

Каса

POS терминал десктоп приложение за Windows

Фискално устройство в Турция: Hugin, Pavo

Принтер за бонове поръчки и бонове

Везна и баркод скенер на тегло и с баркод

Клиентски дисплей втори екран

Чекмедже за пари отваря се при плащане

Зала

Таблет / телефон за сервитьора поръчки на масата

QR меню на телефона на госта

Киоск за самообслужване поръчка без опашка

Кухня

Кухненски дисплей монитор или телевизор

Кухненски принтер поръчки по станции

Дисплей за статус поръчки, готови за взимане

Управление

Табло за собственика оборот и печалба на телефона

Отчети от всеки брауър

Табло на централата всички обекти на един екран



PentaBridge — приложението мост, което работи на компютъра на касата. То свързва принтера, фискалното устройство, везната, баркод скенера, клиентския дисплей и чекмеджето за пари; не е нужно да сменяте сегашните си устройства.

ВСИЧКИ ФУНКЦИИ

Всичко, което Ви трябва за работата в салона

Всеки модул по-долу е част от една и съща система. Включвайте ги, когато Ви потрябват, и ги настройвайте според вида на обекта.



ИИ и автоматизация

Не стига да се събират данни; системата трябва да Ви каже какво означават.

- ✓ Прогноза за продажби и търсене
- ✓ Съвети за менюто
- ✓ Сигнали за необичайни отстъпки и разлики в касата
- ✓ Резюме на отзивите на гостите
- ✓ Умни предложения за покупки и склад
- ✓ Отчети на разбираем език
- ✓ Предложения за смените
- ✓ Правила за автоматизация (условие → действие)



Продажби

Екран за продажби, който е в крак със салона и се научава за една смяна.

- ✓ Продажби и поръчки по маси
- ✓ Различни начини на плащане
- ✓ Отстъпки, почерпки и кампании
- ✓ Преместване и обединяване на маси
- ✓ Режим бърза продажба (доставка / за вкъщи)
- ✓ Разделяне и обединяване на сметки
- ✓ Поръчки и комисионни по сервитьор
- ✓ Бележки и специални желания



Кухня и операции

Спрете да гадаете колко време една поръчка чака в кухнята.

- ✓ Кухненски дисплей (KDS)
- ✓ Рецепти и себестойност на порция
- ✓ Управление на брак и фира
- ✓ Складове и трансфери
- ✓ Насочване на поръчките по станции
- ✓ Склад и проследяване на наличности
- ✓ Ежедневни контролни и хигиенни списъци
- ✓ Доставчици и покупки



Анализи и отчети

Кое ястие печели, кой час е празен, кой служител какво продава.

- ✓ Табло за продажбите в реално време
- ✓ Отчети за продуктивността на персонала
- ✓ Търсене по часове и дни
- ✓ Бюджет и планиране
- ✓ Представяне по продукти и категории
- ✓ Анализ на менюто (печалба / популярност)
- ✓ Известия и сигнали за KPI
- ✓ Експорт в Excel / PDF



Изживяване за гостите

Процес, който започва в телефона на госта и не свършва с плащането.

- ✓ Безконтактна поръчка през QR меню
- ✓ Програма за лоялност и точки
- ✓ Отзиви и проследяване на удовлетвореността
- ✓ Резервации и списък на чакащите
- ✓ Режим киоск за самообслужване
- ✓ Подаръчни карти
- ✓ Втори екран за клиента
- ✓ Купони и кампании



Финансово управление

Файлът, който иска счетоводителят Ви, трябва да е готов до края на деня.

- ✓ Отваряне и затваряне на касата
- ✓ Приходи, разходи и сметки на контрагенти
- ✓ Работа с няколко валути
- ✓ Експорт към счетоводен софтуер
- ✓ Интеграция с електронни фактури
- ✓ Управление на ценови листи
- ✓ Развнение по начин на плащане
- ✓ Z отчет и фискално равнение



Обекти и екип

Създадено така, че новите обекти да не добавят сложност.

- ✓ Табло на централата
- ✓ Централно обновяване на менюто и цените
- ✓ Права според ролята
- ✓ Вътрешни съобщения и известия
- ✓ Сравнителни отчети по обекти
- ✓ Управление и представяне на персонала
- ✓ Планиране и проследяване на смените
- ✓ Пълен дневник на действията

✓ **Включено във всеки план:**

Инсталация и пренос на менюто

Обучение на персонала

Обновления на софтуера

Автоматични архиви

20 езика

Достъп от телефон и таблет

ЗАЩО PENTAGUSTO

Софтуер, който спира по време на работа, не е софтуер

Това са нещата, които имат значение в салона. Всичко останало е задължителен минимум.



Работи и без интернет

Локалната работа позволява продажбите да продължат при прекъсване, а данните се синхронизират веднага щом връзката се върне.



Истинска фискална интеграция

Комуникира директно с фискалното устройство на касата — в Турция Hugin и Pavo. Без повторно въвеждане на данни от бона.



Живи екрани

Състоянието на кухнята, масите и поръчките се обновява без презареждане. Всички виждат едно и също по едно и също време.



Работи на всяко устройство

POS терминал, таблет, телефон или браузър — една и съща система, без инсталация.



Интерфейс на 20 езика

Персоналът и гостите в туристическите райони използват системата и QR менюто на своя език.



Ясни права

Кой може да дава отстъпка, кой да анулира поръчка, кой да вижда отчетите — определено по роли.

Какво правим различно

	PentaGusto	Традиционни POS програми
Прогноза за продажби и търсене с ИИ	✓	—
Отчети на разбираем език	✓	—
Интерфейс и QR меню на 20 езика	✓	—
QR меню и киоск за самообслужване	✓	Добавка
Интеграция с фискални устройства	✓	Частично
Жив кухненски дисплей	✓	Частично
Централно управление на обекти	✓	Отделен лиценз
Интеграция с електронни фактури	✓	Добавка
Анализ на менюто с помощта на ИИ	✓	—
Работи при прекъсване на интернета	✓	Частично
Достъп през браузър без инсталация	✓	—

ИНТЕГРАЦИИ

Работи с това, което вече използвате

Не е нужно да сменяте устройствата или профилите си — PentaGusto стъпва върху тях. Системите по-долу работят в Турция; интеграции с фискални, фактуриращи и поръчкови системи в други държави се оценяват при запитване.

ФИСКАЛНИ УСТРОЙСТВА (ТУРЦИЯ)

Hugin

Pavo

ЕЛЕКТРОННИ ФАКТУРИ (ТУРЦИЯ)

İzibiz

DATASOFT

Trendyol e-Faturam

ПЛАЩАНИЯ

iyzico

PayTR

Stripe

ОНЛАЙН ПОРЪЧКИ (ТУРЦИЯ)

Yemeksepeti

Getir

Trendyol Go

Migros Yemek

Hemen Yolda

КАРТИ ЗА ХРАНА (ТУРЦИЯ)

Multinet

Pluxee

Edenred

Metropol

Setcard

TokenFlex

СИГУРНОСТ И ФИСКАЛНО СЪОТВЕТСТВИЕ

Касата и счетоводството Ви никога не се разминават

Системата за продажби първо трябва да е точна, а после бърза. Това не са настройки, а правила, които системата прилага еднакво във всеки бизнес.



Без бон няма приключено плащане

Където законът изисква фискално устройство, плащането се смята за приключено само когато устройството върне одобрен номер на бон. При отказ масата остава отворена и нищо не се губи.



Електронни фактури според правилата

Електронните фактури минават през лицензирани доставчици (в Турция: e-Fatura, e-Arşiv и e-İrsaliye). При прекъсване документът се изпраща повторно със същия номер, така че никога не се издава дубликат.



Данните на всеки бизнес са отделени

Записите на всяка фирма са в собствено пространство. Достъпът се проверява на сървъра спрямо активната сесия, а не в брауъра.



Криптирани идентификационни данни

Паролите за платформите за фактури и поръчки се пазят криптирани с AES-256-GCM и се показват само маскирани.



Права и одитна следа

Чувствителни действия като отстъпки, анулирания и връщания изискват подходяща роля, а при нужда и ПИН на управител. Всяка промяна се записва заедно с това кой я е направил.



Създадена за прекъсвания

Продажбите продължават и без интернет. Щом връзката се върне, операциите се синхронизират без нищо да се запише два пъти, а данните се архивират редовно.

КАК РАБОТИМ

От първия разговор до първото обслужване

Не Ви оставаме сами с инсталацията. Един и същ екип е до Вас на всяка стъпка.

01

Опознавателен разговор

Научаваме за бизнеса, менюто и устройствата, които вече имате, и заедно решаваме кои модули наистина Ви трябва.

02

Инсталация и пренос на данни

Настроиват се продуктите, планът на залата и цените, а списъците от сегашната Ви система се прехвърлят. Свързват се фискалните устройства и принтерите.

03

Обучение на персонала

Касиерите, сервитьорите и кухненският персонал се обучават на собствените си екрани, с Вашето меню.

04

Първи работен ден

В деня на старта сме на линия. След това екипът ни за поддръжка е на разположение по телефон и WhatsApp.

Въпроси

Какво точно е PentaGusto?

Облачна платформа за продажби и управление за ресторанти, кафенета и вериги. Обединява поръчки, кухненски дисплей, склад, QR меню, доставка, отчети и електронни документи в една система.

Какво става, ако интернетът спре?

Продажбите продължават. Системата работи локално и се синхронизира с облака автоматично, когато връзката се възстанови.

Мога ли да управлявам повече от един обект?

Да. От таблото на централата сравнявате оборота, склада и представянето на персонала по обекти и обновявате цените централно.

Интегрира ли се с фискални принтери?

Да. В Турция има директна интеграция с устройства Hugin и Pavo: боновете отиват от PentaGusto към фискалното устройство без второ ръчно въвеждане. За други държави ни разкажете за местните фискални изисквания и ще ги оценим.

Как протичат инсталацията и обучението?

Започваме с това да разберем как работи обектът Ви, заедно изграждаме менюто и плана на залата, обучаваме персонала и сме на линия през първите работни дни.

На какви устройства работи?

POS терминали, таблети с Windows и Android, телефони и съвременни браузъри. Отваря се и директно в браузъра, без инсталация.



Свържете се с нас за демо

Разкажете ни за обекта си; заедно ще определим правилната инсталация и цена според менюто и устройствата Ви.



Оферта и демо

pentagusto.com/bg/contact



Планове и актуални цени

pentagusto.com/bg/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