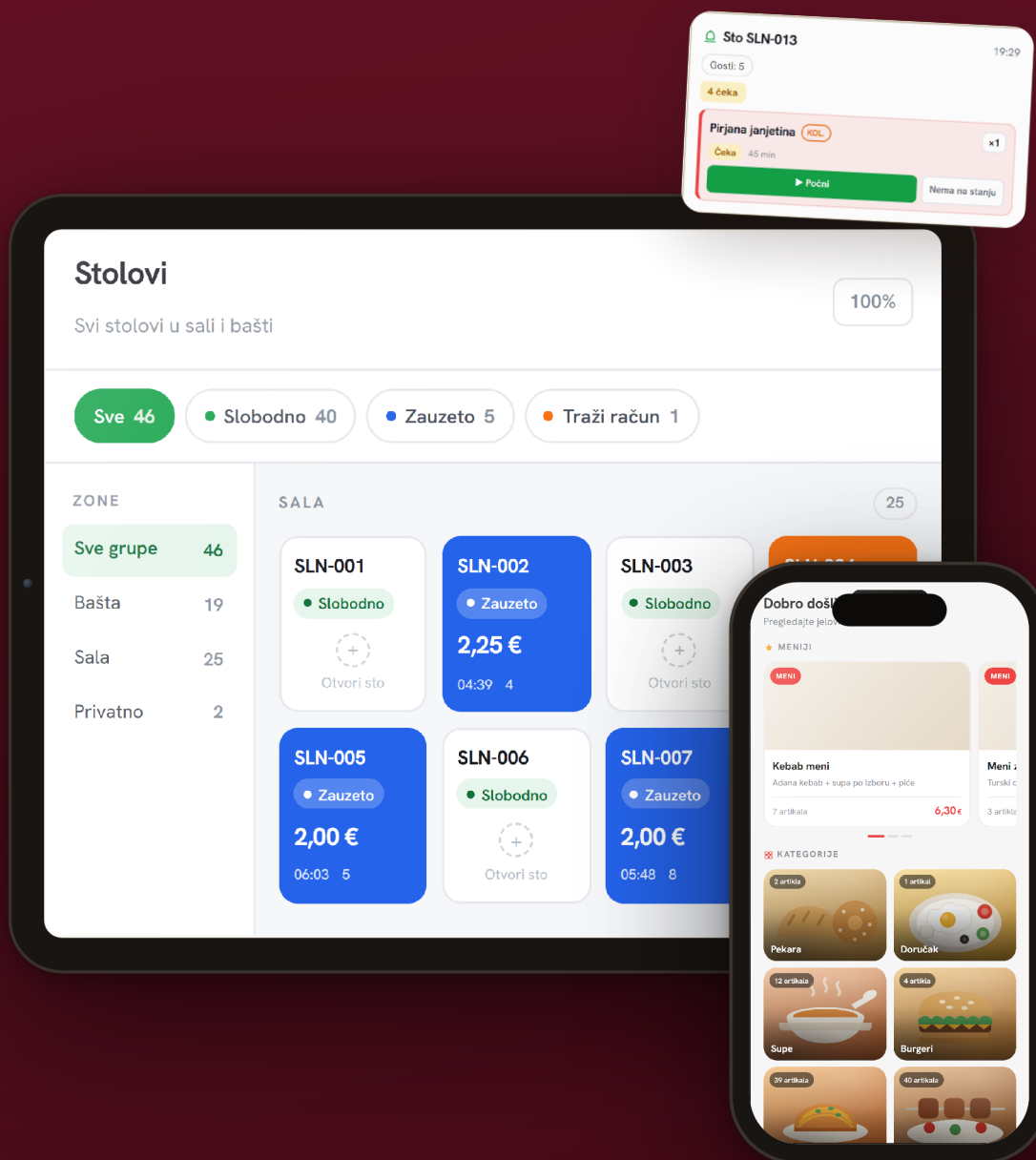


PENTA *Gusto*

RESTORAN · KAFIĆ · LANAC

Jedan sistem za restorane i kafiće

Od otvaranja stola do izvještaja na kraju dana, cijelo poslovanje je u jednom sistemu: narudžbe, kuhinjski ekran, QR meni, zalihe, fiskalni uređaji i e-fakture. Povrh svega, sloj vještačke inteligencije koji za Vas čita brojke.



O NAMA

Napisali su ga ljudi koji poznaju salu

PentaGusto razvija tim koji svakodnevne probleme ugostiteljstva vidi iznutra, a ne iz daljine.

PentaSoft Yazılım iz İzmira u Turskoj razvija prodajni i upravljački softver za restorane i kafiće. PentaGusto je sav taj rad u jednom proizvodu: od narudžbi za stolom do kuhinjskog ekrana, od zaliha do e-faktura.

Gradimo prema jednom testu: da li izdrži prepunu subotnju večer? Zato vrijeme ulažemo u to da ekrani koje ljudi zaista koriste budu brži i jednostavniji, a ne u produžavanje spiska funkcija. Al sloj izgradili smo s istim pogledom: ne radi utiska, nego da olakša odluke koje menadžer donosi tokom dana.

Ne nestajemo nakon instalacije. Uz Vas smo prvih dana rada, ponovo obučavamo kad se uposlenici promijene i zajedno s Vama prilagođavamo sistem kako poslovanje raste.

7

modula u jednom sistemu

5

vrsta uređaja: POS, tablet, mobitel, ekran, kiosk

1

sistem za sve poslovнице

20

jezika

U OVOM KATALOGU

Dan usluživanja	03
Raspored stolova i računi	05
Brza prodaja	06
Kuhinjski ekran	07
QR meni	08
Vještačka inteligencija	09
Izvještaji	10
Rješenja po vrsti poslovanja	11
Uređaji i hardver	13
Svi moduli	14
Zašto PentaGusto	16
Integracije	17
Sigurnost i usklađenost	18
Podešavanje i česta pitanja	19

Jednostavnost

Ekran koji novi konobar ne može naučiti u jednoj smjeni loše je dizajniran ekran.

Kontinuitet

Kad sistem stane, stane i prodaja. Dostupnost za nas nije funkcija, nego osnova.

Transparentnost

Cijenu, obim i ograničenja kažemo unaprijed. Ne volimo module koji se kasnije pojave na fakturi.

Blizina

Podrška treba biti tim koji poznaje Vas i Vašu kuhinju, a ne broj prijave.

DAN USLUŽIVANJA

Od otvaranja do narednog jutra, u svakom koraku

Umjesto spiska funkcija, evo šta sistem radi tokom običnog dana. Vremena su primjeri; tok je isti u svakom objektu.

07:30

Otvaranje

- ✓ Smjena se otvara i unosi se početni polog
- ✓ Dnevna higijena i kontrolna lista na ekranima uposlenika
- ✓ AI priprema sažetak dana: jučerašnji promet, očekivani promet, kritične zalihe

10:00

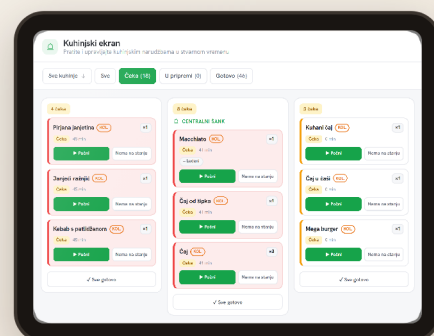
Priprema

- ✓ Cijena porcije i stanje zaliha iz normativa na jednom ekranu
- ✓ Narudžbe dobavljačima za artikle na kritičnom nivou
- ✓ Prenosi između skladišta i poslovnica, evidencija otpisa i kvara

12:00

Gužva za ručak

- ✓ QR naručivanje za stolom, brza prodaja i za ponijeti na pultu
- ✓ Narudžbe s platformi za dostavu na istom ekranu
- ✓ Svaka narudžba ide na pravu stanicu: šank i topla kuhinja odvojeno



15:00

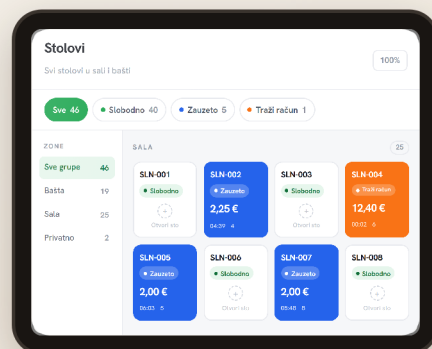
Mirni sati

- ✓ AI uočava slabe sate i predlaže kampanju
- ✓ Pravila happy houra automatski primjenjuju cijenu
- ✓ Raspored uposlenika predložen prema očekivanom prometu

19:00

Večernja usluga

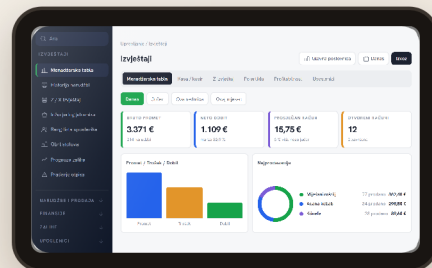
- ✓ Konobari naručuju na tabletima; raspored stolova bojama pokazuje stanje
- ✓ Premještanje, spajanje i dijeljenje stolova, časti i popusti
- ✓ Gotovina, kartica i kartice za obroke; gdje je fiskalni uređaj obavezan, nema naplate bez računa



23:30

Zatvaranje

- ✓ Brojanje gotovine, X i Z izvještaji, fiskalno usklađivanje
- ✓ Elektronske fakture poslane posredniku
- ✓ Primopredaja smjene se bilježi; svaka razlika u kasi je vidljiva



08:00

Naredno jutro

- ✓ Vlasnik vidi promet i dobit na mobitelu
- ✓ Neobični popusti, česta storniranja ili manjkovi su označeni
- ✓ Poslovnice jedna uz drugu u uporednom izvještaju

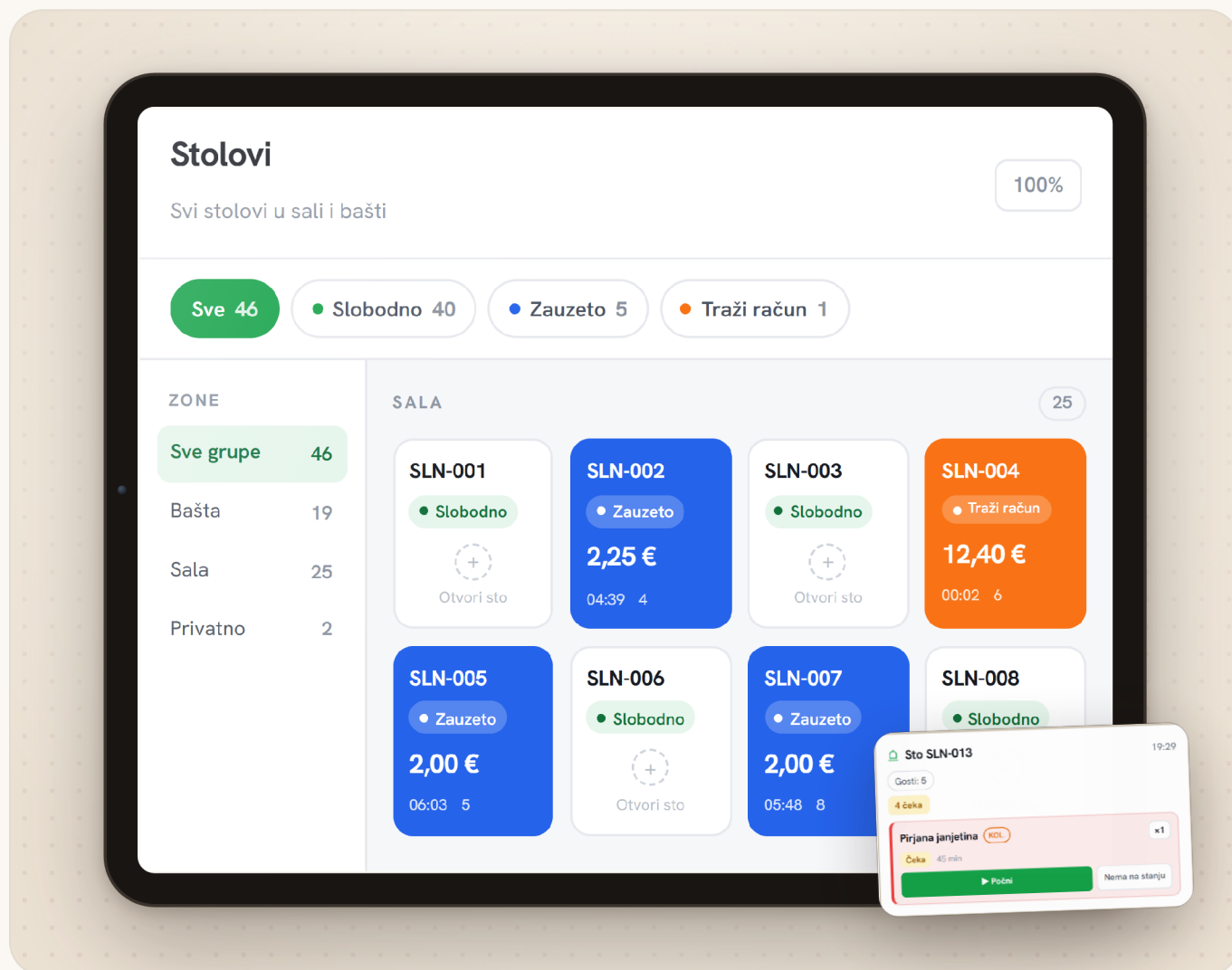
„Proizvod gradimo s jednim testom na umu: da li radi u prepunoj subotnjoj večeri?“

PENTASOFT YAZILIM

RASPORED STOLOVA I RAČUNI

Cijela sala na prvi pogled

Prodajni ekran koji prati tempo sale i koji novi uposlenici nauče u jednoj smjeni. Koji je sto zauzet, koji čeka račun, koliko narudžba čeka u kuhinji — boje Vam govore.



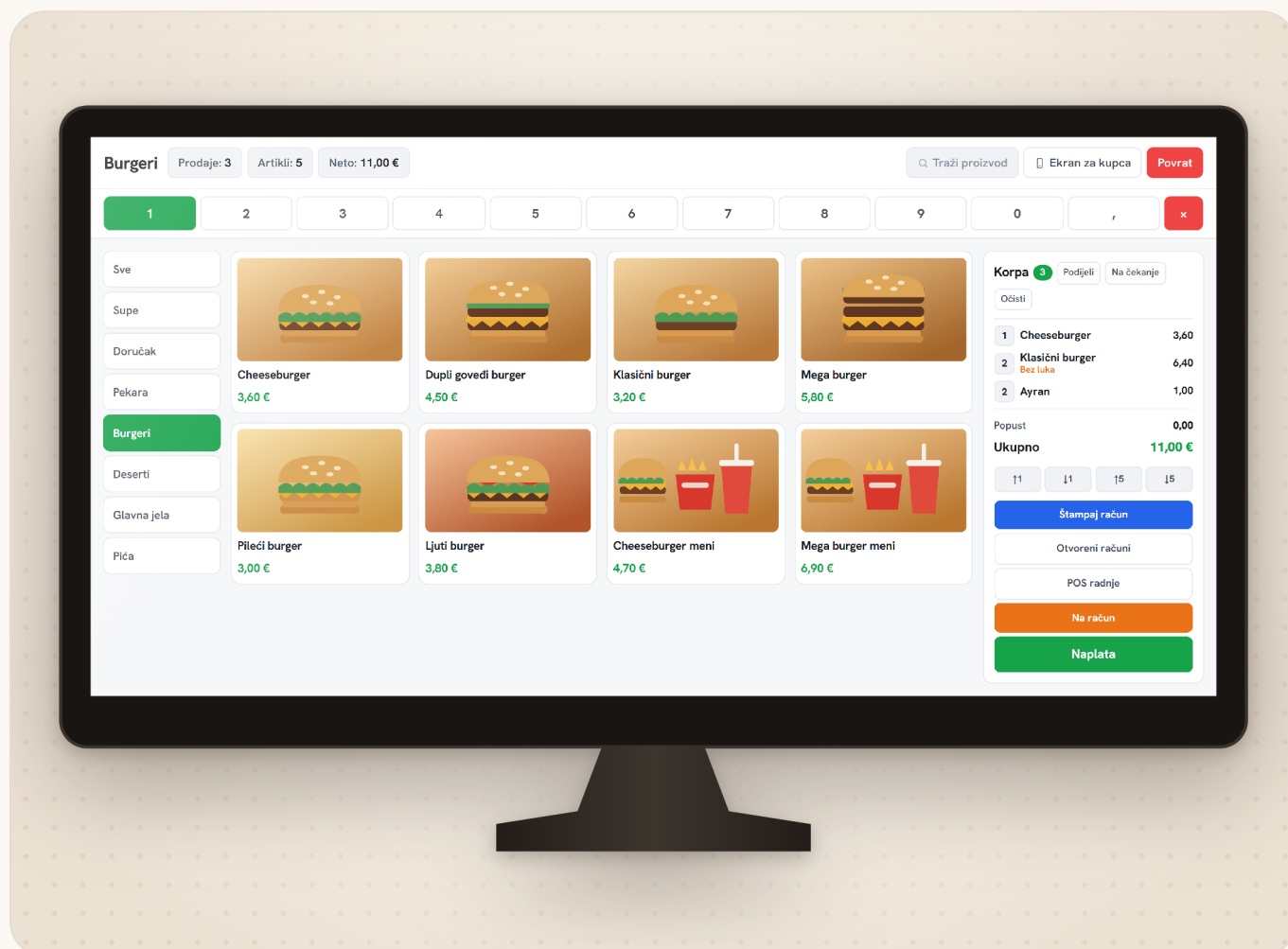
- ✓ Prodaja i upravljanje narudžbama po stolovima
- ✓ Više načina plaćanja
- ✓ Popusti, časti i kampanje
- ✓ Premještanje i spajanje stolova
- ✓ Režim brze prodaje (dostava / za ponijeti)
- ✓ Dijeljenje i spajanje računa
- ✓ Narudžbe i provizije po konobaru
- ✓ Napomene i posebni zahtjevi

⚡ Narudžba unesena na tabletu konobara odmah stiže na kuhinjski ekran, kasu i u izvještaje; bez osvježavanja stranice.

BRZA PRODAJA

Narudžba jednim dodirnom

Kafići, kiosci, pekare, samouslužni pultovi — ekran brze prodaje napravljen je za prste, ne za miš. Odaberite artikal, unesite količinu, naplatite. Skeniranje barkoda, prodaja na račun ili povrat — jedno dugme.



- ✓ Velika dugmad kategorija i proizvoda za ekrane osjetljive na dodir
- ✓ Radi s čitačima barkoda, vagama i ekranima za kupce
- ✓ Gotovina, kartica, bonovi za obroke i podijeljeno plaćanje
- ✓ Dijeljenje, čekanje, otvoreni računi i povrati na istom ekranu
- ✓ Prodaja na račun: dugovanja i računi firmi uvijek su praćeni

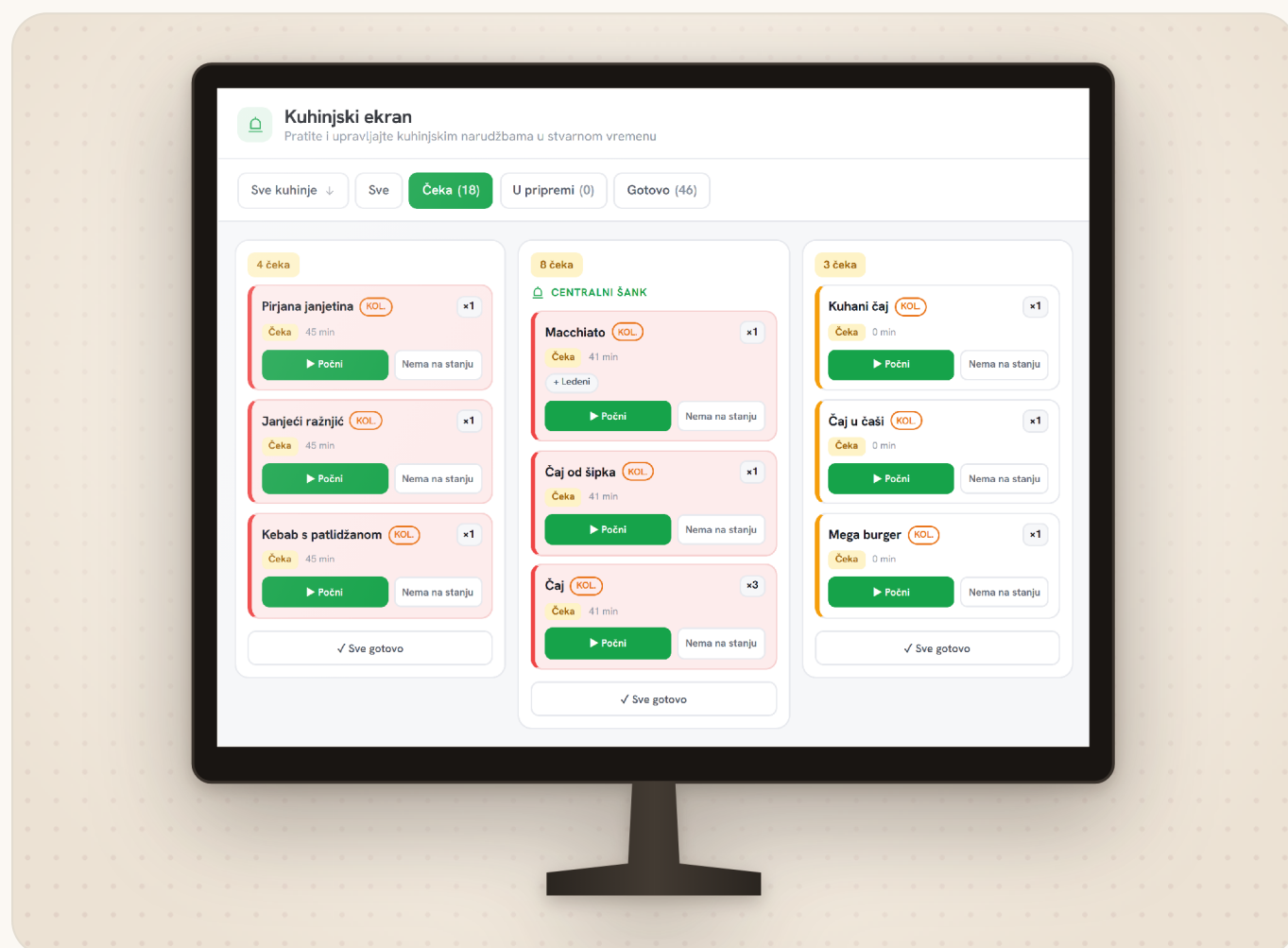
Za koga je?

Kafići, kiosci, pekare, poslastičarnice, samouslužni pultovi i mjesta za ponijeti. Uposlenici nauče ekran na dodir već u prvoj smjeni.

KUHINJSKI EKRAN

Narudžba se pojavi čim stigne u kuhinju

Čim se narudžba primi, stiže u pravu kuhinju — pića na šank, topla jela na liniju. Svaki artikal pokazuje koliko čeka, a zakašnjeli postaju crveni. Bez papirnih bonova, bez vikanja.



- ✓ Usmjeravanje po stanicama (šank, topla kuhinja, deserti)
- ✓ Vrijeme čekanja po artiklu i upozorenja o kašnjenju
- ✓ Počni / Gotovo / Nema na stanju jednim dodirom
- ✓ Cijeli sto označite gotovim odjednom
- ✓ Napomene i posebni zahtjevi ispod svakog artikla

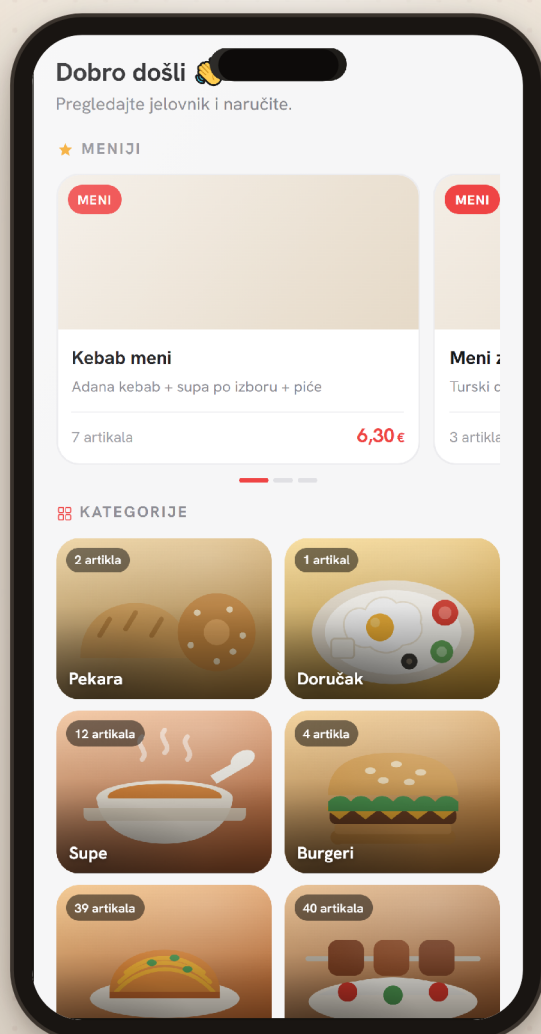
Ostatak poslovanja

- ✓ Normativi i cijena porcije
- ✓ Zalihe i praćenje stanja
- ✓ Upravljanje otpisom i kvarom
- ✓ Dnevne kontrolne i higijenske liste
- ✓ Upravljanje skladištima i prenosima

QR MENI

Jelovnik im je u ruci čim sjednu

Gosti skeniraju kod na stolu i na svom mobitelu, na svom jeziku, vide Vaš aktuelni jelovnik. Promijenite cijenu i QR meni se istog trena ažurira — bez ponovne štampe, bez novog dizajna.



- ✓ Promjene cijena i artikala vidljive su odmah
- ✓ Automatski jelovnik na 20 jezika
- ✓ Kategorije s fotografijama i meniji
- ✓ Alergeni, sastojci i veličina porcije
- ✓ Naručivanje sa stola i poziv konobara

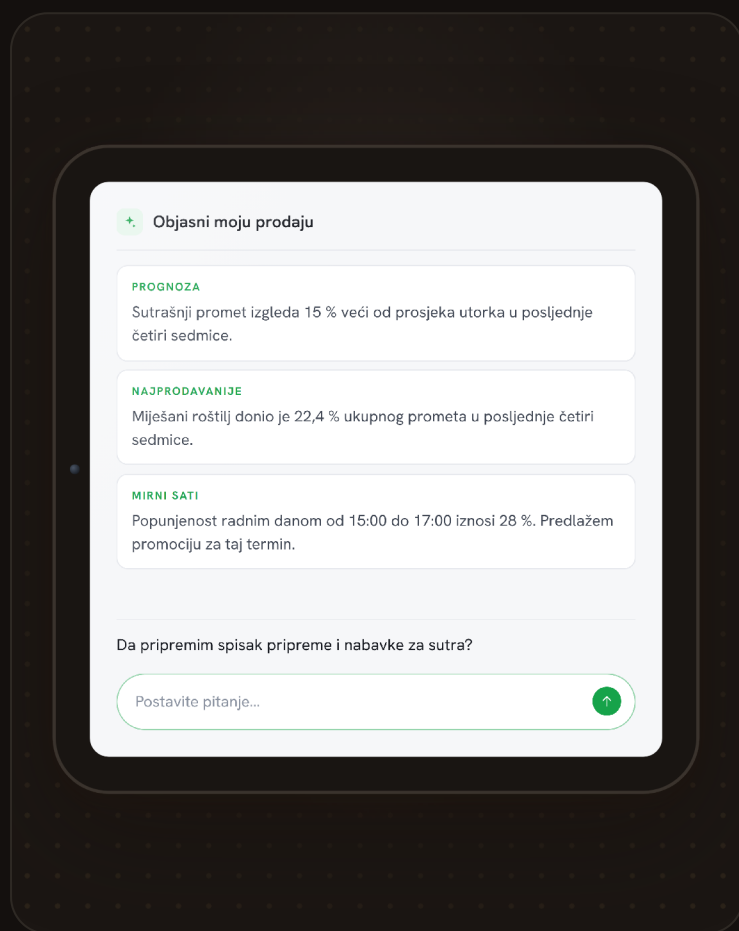
I na strani gosta

- ✓ Samouslužni kiosk
- ✓ Program lojalnosti i bodovi
- ✓ Sistem poklon kartica
- ✓ Praćenje povratnih informacija i zadovoljstva
- ✓ Drugi ekran za goste
- ✓ Rezervacije i lista čekanja

VJEŠTAČKA INTELIGENCIJA

AI ugrađen u platformu, za brže odluke

PentaGusto ne prikuplja samo podatke; jasnim jezikom Vam kaže šta iz njih zaključuje. Predviđa, upozorava i predlaže — odluka je Vaša.



Pitanje. Analiza. Savjet. Akcija.

- 1 Upišite pitanje ili sačekajte dnevni sažetak.
- 2 Neka PentaGusto analizira Vaše podatke.
- 3 Pogledajte prijedlog s obrazloženjem.
- 4 Primijenite ga jednim dodirnom.

AI sloj povezuje Vaše podatke o prodaji, jelovniku, zalihama i uposlenicima. To nije zaseban modul — uključen je u Vaš paket.

Prognoza prodaje i potražnje

Poredi historiju prodaje s uticajem dana, vremena i kalendara te Vam unaprijed kaže sutrašnji promet i najprometnije sate.

Pametni prijedlozi nabavke

Izračunava koliko čega naručiti prema očekivanoj potražnji i trenutnim zalihama — manje nestašica, manje otpada.

Savjeti za inženjering jelovnika

Koje jelo zarađuje, a koje samo zauzima mjesto? Predlaže promjenu cijene, porcije ili uklanjanje i pokazuje obrazloženje.

Izveštaji jasnim jezikom

Bez traženja po ekranima izvještaja. Upišite pitanje kao da pitate kolegu i dobijte tabele i grafikone.

Upozorenja o odstupanjima

Neobični popusti, česta storniranja ili manjak u kasi pokreću upozorenje prije nego što ih sami primijetite.

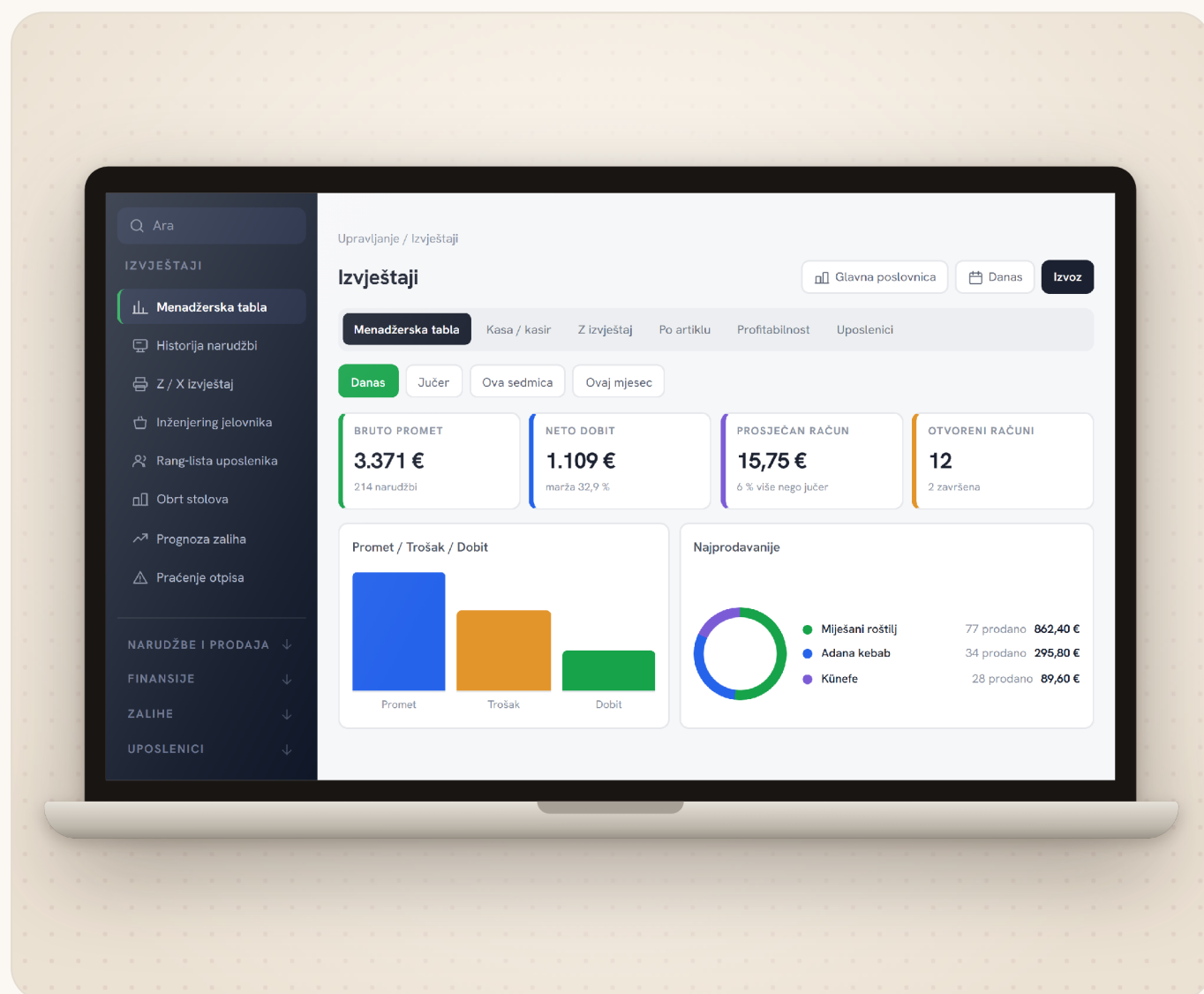
Prijedlozi plana smjena

Preporučuje koliko ljudi trebate u svakom satu prema očekivanoj potražnji — manje prekovremenih, manje praznog hoda.

IZVJEŠTAJI

Zatvorite dan na osnovu podataka, a ne osjećaja

Promet, trošak, marža, otpis, otvoreni računi i najprodavaniji artikli na jednoj kontrolnoj tabli. Odaberite poslovnicu i period i izvještaj je pred Vama za nekoliko sekundi — po potrebi ga izvezite u Excel.



- ✓ Menadžerska tabla i 15 gotovih izvještaja
- ✓ Z/X izvještaj i fiskalno usklađivanje
- ✓ Inženjering jelovnika i analiza profitabilnosti
- ✓ Rang-lista uposlenika i analiza obrta stolova
- ✓ Panel sjedišta za poređenje poslovnica
- ✓ Prodajna kontrolna tabla u stvarnom vremenu
- ✓ Uspješnost proizvoda i kategorija
- ✓ Analiza potražnje po satu i danu
- ✓ KPI upozorenja i obavještenja
- ✓ Praćenje i planiranje budžeta

KO GA KORISTI

Podešeno za Vaše poslovanje

Isti sistem podešava se drugačije za svaku vrstu poslovanja. Koje module uključiti, zajedno odlučujemo tokom podešavanja.



Restoran i roštilj

POTREBA

Užurbana večernja usluga, neprekinuta komunikacija sale i kuhinje, dijeljenje računa za velikim stolovima.

U PENTAGUSTU

- ✓ Raspored stolova i tablet za konobare
- ✓ Kuhinjski ekran po stanicama (roštilj, topla kuhinja, šank)
- ✓ Premještanje, spajanje i dijeljenje stolova
- ✓ Normativi i cijena porcije
- ✓ Naplata s fiskalnim uređajem i karticama za obroke



Kafić, poslastičarnica i pekara

POTREBA

Brzo smanjivanje reda, prodaja na težinu, praćenje zaliha u vitrini i stalnih gostiju.

U PENTAGUSTU

- ✓ Ekran brze prodaje na dodir
- ✓ Integracija vage: artikli na težinu i tara
- ✓ Skeniranje barkoda
- ✓ Bodovi lojalnosti i poklon kartice
- ✓ Naručivanje za stolom putem QR menija



Brza hrana i lanci

POTREBA

Isti jelovnik i cijena u svakoj poslovnici, rasterećenje kase u špici, poređenje poslovnica.

U PENTAGUSTU

- ✓ Samouslužni kiosk
- ✓ Ekran stanja narudžbe (gotovo)
- ✓ Centralno ažuriranje jelovnika i cjenovnika
- ✓ Usporedni izvještaji poslovnica
- ✓ Ovlaštenja prema ulogama i zapis radnji



Hotelski restorani i resorti

POTREBA

Više prodajnih mjesta, međunarodni gosti, više uposlenika u sezoni.

U PENTAGUSTU

- ✓ Restoran, bar i bar uz bazen kao zasebna prodajna mjesta
- ✓ Interfejs i QR meni na 20 jezika
- ✓ Podrška za više valuta
- ✓ Rezervacije i lista čekanja
- ✓ Centralno upravljanje i izvještaji



Dostava i virtuelne kuhinje

POTREBA

Prikupiti narudžbe s različitih platformi na jedno mjesto i nikad ne propustiti rok isporuke.

U PENTAGUSTU

- ✓ Narudžbe s platformi za dostavu na jednom ekranu (u Turskoj: Yemeksepeti, Getir, Trendyol Go, Migros Yemek, Hemen Yolda)
- ✓ Narudžbe s platformi automatski idu u kuhinju
- ✓ Dodjela kurira i praćenje isporuke
- ✓ Zaseban tok za narudžbe za dostavu
- ✓ Elektronske fakture za online narudžbe



Menze i katering

POTREBA

Prodaja na račun firmi, jelovnici koji se mijenjaju svaki dan, izvještaji o potrošnji.

U PENTAGUSTU

- ✓ Prodaja na račun i praćenje računa firmi
- ✓ Kartice za obroke (u Turskoj: Multinet, Pluxee, Edenred i druge)
- ✓ Dnevni jelovnik i cjenovnik
- ✓ Izvještaji o potrošnji i po artiklu
- ✓ Brza prodaja da red ne stoji

UREĐAJI I HARDVER

Radi s uređajima koje već imate

PentaGusto je isti sistem u pretraživaču, desktop aplikaciji i na tabletima. Printeri, fiskalni uređaji i vage povezuju se preko bridge aplikacije na kasi.

PentaGusto oblak



Podaci svih poslovnica na jednom mjestu. Ako internet padne, kasa radi lokalno i sinhronizuje se kad se veza vrati.

Kasa

POS terminal	Windows desktop aplikacija
Fiskalni uređaj	u Turskoj: Hugin, Pavo
Printer računa	bonovi i računi
Vaga i čitač barkoda	na težinu i barkod
Ekran za kupca	drugi ekran
Ladica za novac	otvara se pri naplati

Sala

Tablet / mobitel konobara	naručivanje za stolom
QR meni	gostov vlastiti mobitel
Samouslužni kiosk	narudžba bez čekanja u redu

Kuhinja

Kuhinjski ekran	monitor ili TV
Kuhinjski printer	bonovi po stanici
Ekran stanja narudžbe	narudžbe spremne za preuzimanje

Uprava

Tabla vlasnika	promet i dobit na mobitelu
Izvještaji	iz bilo kojeg pretraživača
Tabla sjedišta	sve poslovnice na jednom ekranu



PentaBridge — bridge aplikacija koja radi na računarima kase. Povezuje printer, fiskalni uređaj, vagu, čitač barkoda, ekran za kupca i ladicu za novac; postojeće uređaje ne trebate mijenjati.

SVE FUNKCIJE

Sve što Vam treba za vođenje sale

Svaki modul u nastavku dio je istog sistema. Uključite ih kad Vam zatrebaju i prilagodite ih vrsti svog objekta.



AI i automatizacija

Prikupljanje podataka nije dovoljno; sistem Vam treba reći šta oni znače.

- ✓ Prognoza prodaje i potražnje
- ✓ Savjeti za inženjering jelovnika
- ✓ Upozorenja o neobičnim popustima i manjkovima
- ✓ Sažeci povratnih informacija gostiju
- ✓ Pametni prijedlozi nabavke i zaliha
- ✓ Izvještaji jasnim jezikom
- ✓ Prijedlozi plana smjena
- ✓ Pravila automatizacije (uslov → radnja)



Prodajno mjesto

Prodajni ekran koji prati tempo sale i koji novi uposlenici nauče u jednoj smjeni.

- ✓ Prodaja i upravljanje narudžbama po stolovima
- ✓ Više načina plaćanja
- ✓ Popusti, časti i kampanje
- ✓ Premještanje i spajanje stolova
- ✓ Režim brze prodaje (dostava / za ponijeti)
- ✓ Dijeljenje i spajanje računa
- ✓ Narudžbe i provizije po konobaru
- ✓ Napomene i posebni zahtjevi



Kuhinja i poslovanje

Prestanite nagađati koliko narudžba već čeka u kuhinji.

- ✓ Kuhinjski ekran (KDS)
- ✓ Normativi i cijena porcije
- ✓ Upravljanje otpisom i kvarom
- ✓ Upravljanje skladištima i prenosima
- ✓ Usmeravanje narudžbi po stanicama
- ✓ Zalihe i praćenje stanja
- ✓ Dnevne kontrolne i higijenske liste
- ✓ Evidencija dobavljača i nabavke



Analitika i izvještaji

Koje jelo zarađuje, koji je sat prazan, ko od uposlenika šta prodaje.

- ✓ Prodajna kontrolna tabla u stvarnom vremenu
- ✓ Izvještaji o učinku uposlenika
- ✓ Analiza potražnje po satu i danu
- ✓ Praćenje i planiranje budžeta
- ✓ Uspješnost proizvoda i kategorija
- ✓ Inženjering jelovnika (dobit / popularnost)
- ✓ KPI upozorenja i obavještenja
- ✓ Izvoz u Excel / PDF



Iskustvo gostiju

Tok koji počinje na mobitelu gosta i ne završava zatvaranjem računa.

- ✓ Beskontaktno naručivanje putem QR menija
- ✓ Program lojalnosti i bodovi
- ✓ Praćenje povratnih informacija i zadovoljstva
- ✓ Rezervacije i lista čekanja
- ✓ Samouslužni kiosk
- ✓ Sistem poklon kartica
- ✓ Drugi ekran za goste
- ✓ Kuponi i kampanje



Finansijsko upravljanje

Datoteka koju traži Vaš računovođa trebala bi biti spremna do kraja dana.

- ✓ Otvaranje i zatvaranje kase
- ✓ Praćenje prihoda, rashoda i računa
- ✓ Podrška za više valuta
- ✓ Izvoz u računovodstveni softver
- ✓ Integracija e-faktura
- ✓ Upravljanje cjenovnicima
- ✓ Usklađivanje po načinu plaćanja
- ✓ Z izvještaj i fiskalno usklađivanje



Više poslovnica i tim

Osmišljeno tako da nove poslovnice ne donose novu složenost.

- ✓ Kontrolna tabla sjedišta
- ✓ Centralno ažuriranje jelovnika i cijena
- ✓ Ovlaštenja prema ulogama
- ✓ Interne poruke i obavještenja
- ✓ Uporedni izvještaji po poslovnicama
- ✓ Upravljanje uposlenicima i učinkom
- ✓ Planiranje i praćenje smjena
- ✓ Potpuni zapis svih radnji

✓ **Uključeno u svaki paket:**

Podešavanje i uvoz jelovnika

Obuka uposlenika

Ažuriranja softvera

Automatske rezervne kopije

20 jezika

Pristup s mobitela i tableta

ZAŠTO PENTAGUSTO

Softver koji zakaže u usluživanju nije softver

Ovo su stvari koje su važne u sali. Sve ostalo je osnova.



Radi i bez interneta

Lokalni rad znači da se prodaja nastavlja kad veza padne, a podaci se sinhronizuju čim se vrati.



Prava fiskalna integracija

Direktno komunicira s fiskalnim uređajem na kasi — u Turskoj s uređajima Hugin i Pavo. Bez ponovnog upisivanja podataka s računa.



Ekrani uživo

Stanja kuhinje, stolova i narudžbi ažuriraju se bez osvježavanja stranice. Svi vide isto u isto vrijeme.



Radi na svakom uređaju

POS terminal, tablet, mobitel ili pretraživač — isti sistem, bez instalacije.



Interfejs na 20 jezika

Uposlenici i gosti u turističkim područjima koriste sistem i QR meni na svom jeziku.



Jasna ovlaštenja

Ko smije dati popust, ko stornirati račun, ko vidi izvještaje — određeno po ulozi.

Šta radimo drugačije

	PentaGusto	Tradicionalni POS programi
AI prognoza prodaje i potražnje	✓	—
Izvještaji jasnim jezikom	✓	—
Interfejs i QR meni na 20 jezika	✓	—
QR meni i samouslužni kiosk	✓	Dodatak
Integracija fiskalnog uređaja	✓	Djelimično
Kuhinjski ekran uživo	✓	Djelimično
Centralno upravljanje više poslovnica	✓	Dodatna licenca
Integracija e-fakture	✓	Dodatak
Inženjering jelovnika uz pomoć AI-ja	✓	—
Radi tokom prekida interneta	✓	Djelimično
Pristup preko pretraživača bez instalacije	✓	—

INTEGRACIJE

Radi s onim što već koristite

Ne trebate mijenjati uređaje ni račune — PentaGusto radi povrh njih. Niže navedeni sistemi rade u Turskoj; integracije s fiskalnim sistemima, e-fakturama i sistemima za naručivanje u drugim zemljama procjenjujemo na upit.

FISKALNI UREĐAJI (TURSKA)

Hugin

Pavo

E-FAKTURE (TURSKA)

İzibiz

DATASOFT

Trendyol e-Faturam

PLAĆANJA

iyzico

PayTR

Stripe

ONLINE NARUČIVANJE (TURSKA)

Yemeksepeti

Getir

Trendyol Go

Migros Yemek

Hemen Yolda

KARTICE ZA OBROKE (TURSKA)

Multinet

Pluxee

Edenred

Metropol

Setcard

TokenFlex

SIGURNOST I FISKALNA USKLAĐENOST

Kasa i knjige se nikad ne razilaze

Prodajni sistem mora biti tačan prije nego što bude brz. Ovo nisu podešavanja, nego pravila koja sistem jednako provodi u svakom poslovanju.



Nema računa — nema zatvorene naplate

Gdje je fiskalni uređaj zakonski obavezan, naplata se smatra završenom tek kad uređaj vrati odobreni broj računa. Ako uređaj zakaže, sto ostaje otvoren i ništa se ne gubi.



Usklađene e-fakture

Elektronske fakture idu preko licenciranih posrednika (u Turskoj: e-Faktura, e-Arhiv i e-Otpremnica). Ako veza padne, dokument se ponovo šalje s istim brojem pa duplikati nikad ne nastaju.



Podaci svake firme odvojeni

Zapisi svake firme nalaze se u vlastitom opsegu. Pristup se provjerava na serveru prema prijavljenoj sesiji, a ne u pretraživaču.



Šifrovani pristupni podaci

Lozinke za e-fakture i platforme za naručivanje čuvaju se šifrovane s AES-256-GCM i uvijek se prikazuju maskirano.



Ovlaštenja i revizijski trag

Osjetljive radnje poput popusta, storniranja i povrata zahtijevaju odgovarajuću ulogu, a po potrebi i PIN menadžera. Svaka promjena bilježi se zajedno s onim ko ju je napravio.



Spreman za prekide

Prodaja se nastavlja kad internet padne. Kad se veza vrati, transakcije se sinhronizuju bez dvostrukog upisa, a podaci se redovno rezervno kopiraju.

KAKO RADIMO

Od prvog poziva do prvog usluživanja

Podešavanje ne prepuštamo Vama. Isti tim je uz Vas u svakom koraku.

01**Uvodni razgovor**

Upoznajemo Vaše poslovanje, jelovnik i uređaje koje već imate te zajedno odlučujemo koji su Vam moduli zaista potrebni.

02**Podešavanje i uvoz podataka**

Podešavaju se proizvodi, raspored stolova i cijene, a spiskovi iz Vašeg trenutnog sistema se uvoze. Povezuju se fiskalni i obični printeri.

03**Obuka uposlenika**

Kasiri, konobari i kuhinjsko osoblje uče na svojim ekranima, s Vašim jelovnikom.

04**Prvi dan rada**

Na dan pokretanja dostupni smo na telefonu. Nakon toga naš tim podrške dostupan je telefonom i putem WhatsAppa.

Česta pitanja

Šta je tačno PentaGusto?

Prodajna i upravljačka platforma u oblaku za restorane, kafiće i lance. Objedinjuje narudžbe, kuhinjski ekran, zalihe, QR meni, dostavu, izvještaje i e-dokumente u jednom sistemu.

Šta ako internet padne?

Prodaja se nastavlja. Sistem radi lokalno i automatski se sinhronizuje s oblakom kad se veza vrati.

Mogu li upravljati s više poslovnica?

Da. Na kontrolnoj tabli sjedišta možete uporediti promet, zalihe i učinak uposlenika po poslovnicaama te centralno ažurirati cijene.

Gdje se čuvaju moji podaci?

Podaci se čuvaju šifrovani u oblaku, redovno se rezervno kopiraju i obrađuju u skladu s turskim zakonom o zaštiti ličnih podataka (KVKK). Za veće sisteme dostupni su namjenski serveri.

Da li je integrisan s fiskalnim printerima?

Da. U Turskoj postoji direktna integracija s uređajima Hugin i Pavo: računi idu iz PentaGusta na fiskalni uređaj bez drugog ručnog unosa. Za druge zemlje javite nam lokalne fiskalne zahtjeve i procijenit ćemo ih.

Kako izgledaju podešavanje i obuka?

Najprije saslušamo kako Vaš objekat radi, zajedno postavimo jelovnik i raspored stolova, obučimo uposlenike i ostanemo uz Vas prvih dana rada.

Na kojim uređajima radi?

Na POS terminalima, Windows i Android tabletima, mobilima i modernim pretraživačima. Otvara se i direktno u pretraživaču, bez instalacije.

Šta tačno radi AI?

Predviđa potražnju i promet iz historije prodaje, predlaže količine za narudžbu, ističe profitabilne i slabe artikle na jelovniku te upozorava na neobične popuste ili manjkove u kasi. Izvještaje možete tražiti i običnim jezikom — „šta se najbolje prodavalo prošle subote?“



Javite nam se za demo

Recite nam nešto o svom objektu; pravo podešavanje i cijenu odredit ćemo zajedno, prema Vašem jelovniku i uređajima.



Ponuda i demo

pentagusto.com/bs/contact



Paketi i aktuelne cijene

pentagusto.com/bs/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