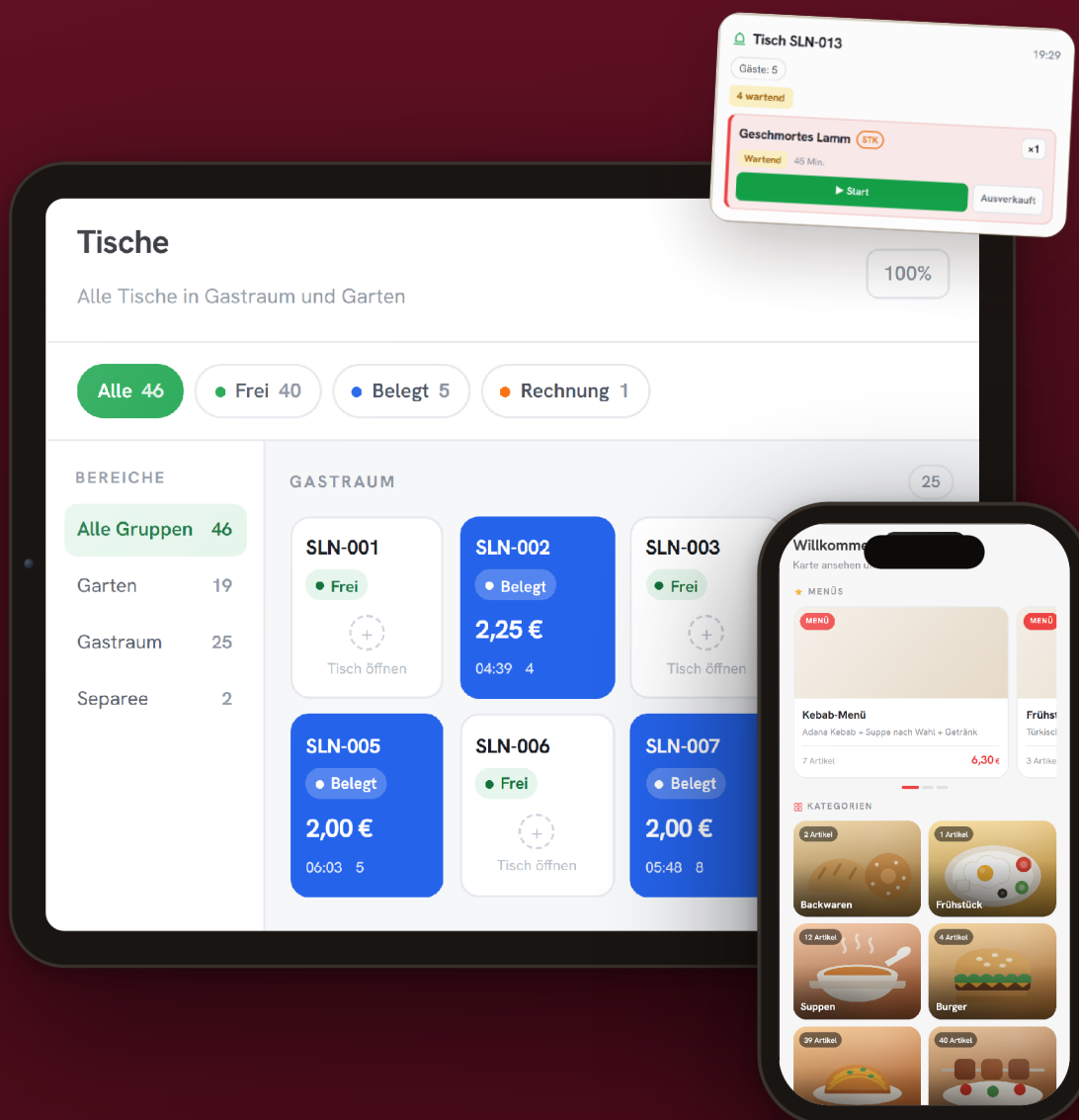


PENTA *Gusto*

RESTAURANT · CAFÉ · KETTE

Ein System für Restaurants und Cafés

Vom Öffnen des Tisches bis zum Tagesabschluss läuft der gesamte Betrieb in einem System: Bestellungen, Küchendisplay, QR-Menü, Lager, Fiskalgeräte und E-Rechnung. Darüber eine KI-Ebene, die die Zahlen für Sie liest.



ÜBER UNS

Geschrieben von Menschen, die den Betrieb kennen

PentaGusto entsteht in einem Team, das die täglichen Probleme der Gastronomie von innen sieht, nicht aus der Ferne.

PentaSoft Yazılım entwickelt in İzmir, Türkei, Verkaufs- und Managementsoftware für Restaurants und Cafés. PentaGusto bündelt diese Arbeit in einem Produkt: von Tischbestellungen bis zum Küchendisplay, vom Lager bis zur E-Rechnung.

Wir messen uns an einer Frage: Hält es an einem vollen Samstagabend? Deshalb investieren wir unsere Zeit darin, die Bildschirme, die tatsächlich genutzt werden, schneller und einfacher zu machen, statt die Funktionsliste zu verlängern. Die KI-Ebene haben wir mit demselben Anspruch gebaut: nicht als Show, sondern um die Entscheidungen im Tagesgeschäft zu erleichtern.

Nach der Installation sind wir nicht weg. Wir bleiben in den ersten Servicetagen erreichbar, schulen neu, wenn das Personal wechselt, und passen das System mit Ihnen an, wenn der Betrieb wächst.

7

Module in einem System

5

Gerätetypen: Kasse, Tablet, Smartphone, Display, Kiosk

1

System für alle Filialen

20

Sprachen

IN DIESEM KATALOG

Ein Tag im Betrieb	03
Tischplan und Bons	05
Schnellverkauf	06
Küchendisplay	07
QR-Menü	08
Künstliche Intelligenz	09
Berichte	10
Lösungen nach Betriebsart	11
Geräte und Hardware	13
Alle Module	14
Warum PentaGusto	16
Integrationen	17
Sicherheit und Compliance	18
Einrichtung und FAQ	19

Einfachheit

Ein Bildschirm, den eine neue Servicekraft nicht in einer Schicht lernt, ist schlecht gestaltet.

Verlässlichkeit

Steht das System, steht der Verkauf. Verfügbarkeit ist für uns keine Funktion, sondern die Grundlage.

Transparenz

Preis, Umfang und Grenzen nennen wir vorab. Module, die später auf der Rechnung auftauchen, mögen wir nicht.

Nähe

Support sollte ein Team sein, das Sie und Ihre Küche kennt, keine Ticketnummer.

EIN TAG IM BETRIEB

Von der Öffnung bis zum nächsten Morgen, bei jedem Schritt

Statt einer Funktionsliste: was das System an einem gewöhnlichen Tag leistet. Die Uhrzeiten sind Beispiele; der Ablauf ist überall gleich.

07:30

Öffnung

- ✓ Die Schicht wird geöffnet, der Kassenbestand erfasst
- ✓ Tägliche Hygiene- und Checklisten auf den Mitarbeiterbildschirmen
- ✓ Die KI erstellt die Tagesübersicht: Vortagesumsatz, erwarteter Andrang, kritische Bestände

10:00

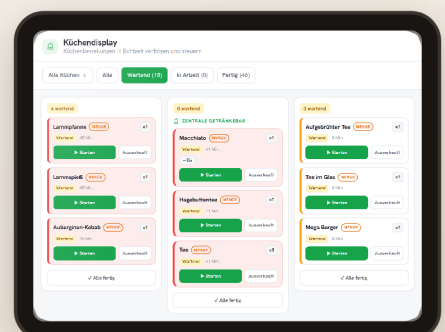
Vorbereitung

- ✓ Portionskosten und Bestand aus Rezepturen auf einem Bildschirm
- ✓ Lieferantenbestellungen für Artikel mit kritischem Bestand
- ✓ Umlagerungen zwischen Lagern und Filialen, Schwund und Verderb erfassen

12:00

Mittagsansturm

- ✓ QR-Bestellung am Tisch, Schnellverkauf und Take-away an der Theke
- ✓ Bestellungen von Lieferplattformen auf demselben Bildschirm
- ✓ Jede Bestellung geht an die richtige Station: Bar und warme Küche getrennt



15:00

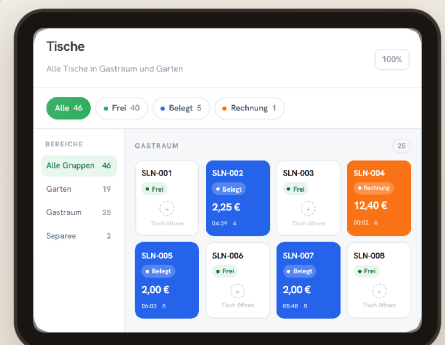
Ruhige Stunden

- ✓ Die KI erkennt schwache Stunden und schlägt eine Aktion vor
- ✓ Happy-Hour-Regeln setzen den Preis automatisch
- ✓ Dienstplanvorschlag nach erwartetem Andrang

19:00

Abendservice

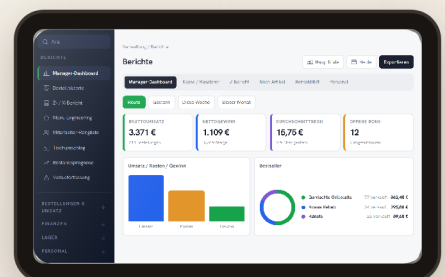
- ✓ Kellner bestellen per Tablet; der Tischplan zeigt den Status farbig
- ✓ Tische verschieben, zusammenlegen und teilen, Einladungen und Rabatte
- ✓ Bar, Karte und Essenskarten; wo eine Fiskalkasse Pflicht ist, schließt keine Zahlung ohne Beleg



23:30

Abschluss

- ✓ Kassensturz, X- und Z-Bericht, fiskalischer Abgleich
- ✓ E-Rechnungen werden an den Anbieter übermittelt
- ✓ Die Schichtübergabe wird protokolliert; Kassendifferenzen sind sichtbar



08:00

Nächster Morgen

- ✓ Der Inhaber sieht Umsatz und Gewinn auf dem Handy
- ✓ Auffällige Rabatte, häufige Stornos oder Kassenlücken werden gemeldet
- ✓ Filialen nebeneinander im Vergleichsbericht

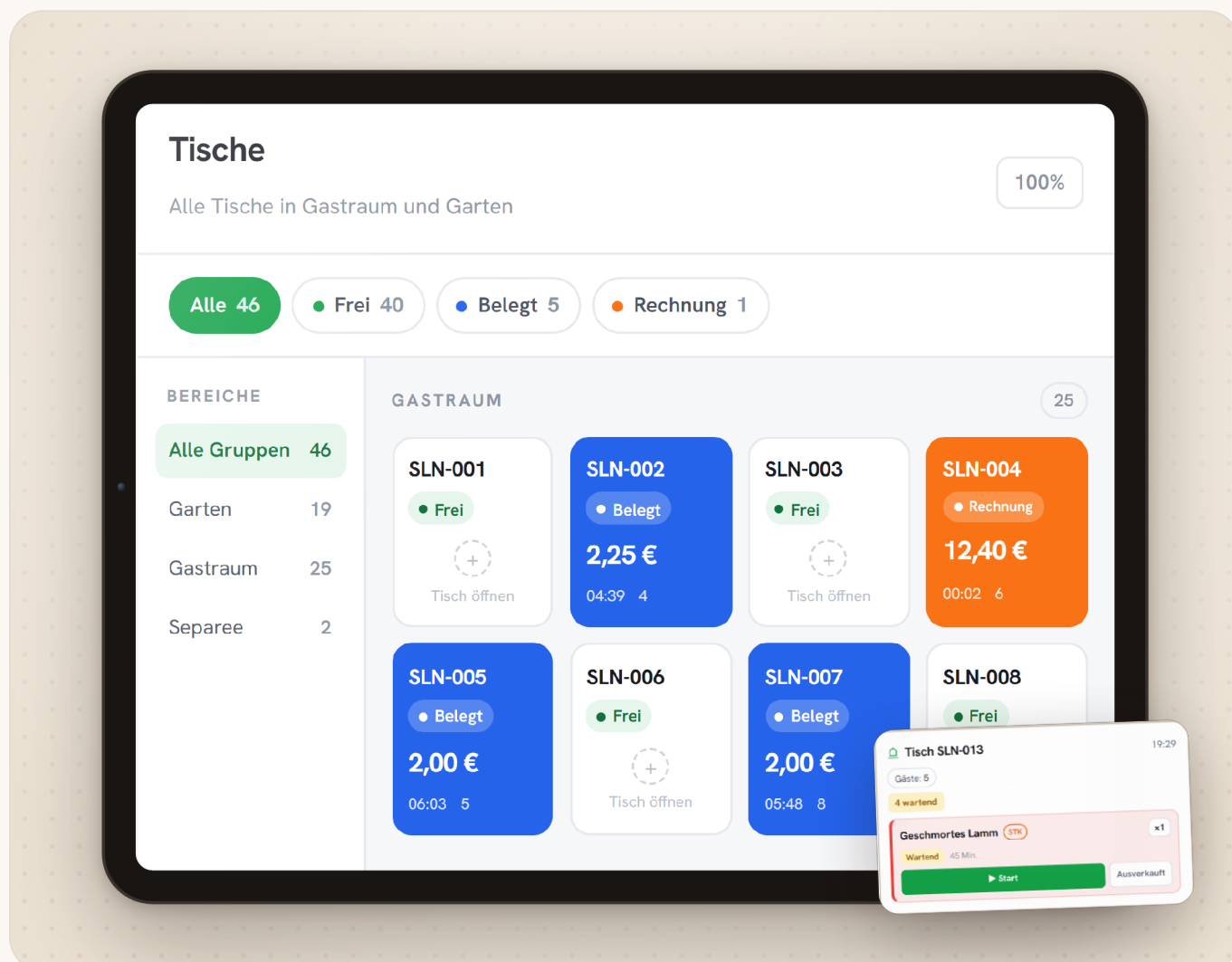
„Wir entwickeln das Produkt mit einer Frage im Kopf: Funktioniert es an einem vollen Samstagabend?“

PENTASOFT YAZILIM

TISCHPLAN UND BONS

Der ganze Gastraum auf einen Blick

Eine Kassenoberfläche, die mit dem Gastraum Schritt hält und neue Mitarbeiter in einer Schicht lernen. Welcher Tisch belegt ist, welcher auf die Rechnung wartet, wie lange eine Bestellung in der Küche wartet – die Farben zeigen es.



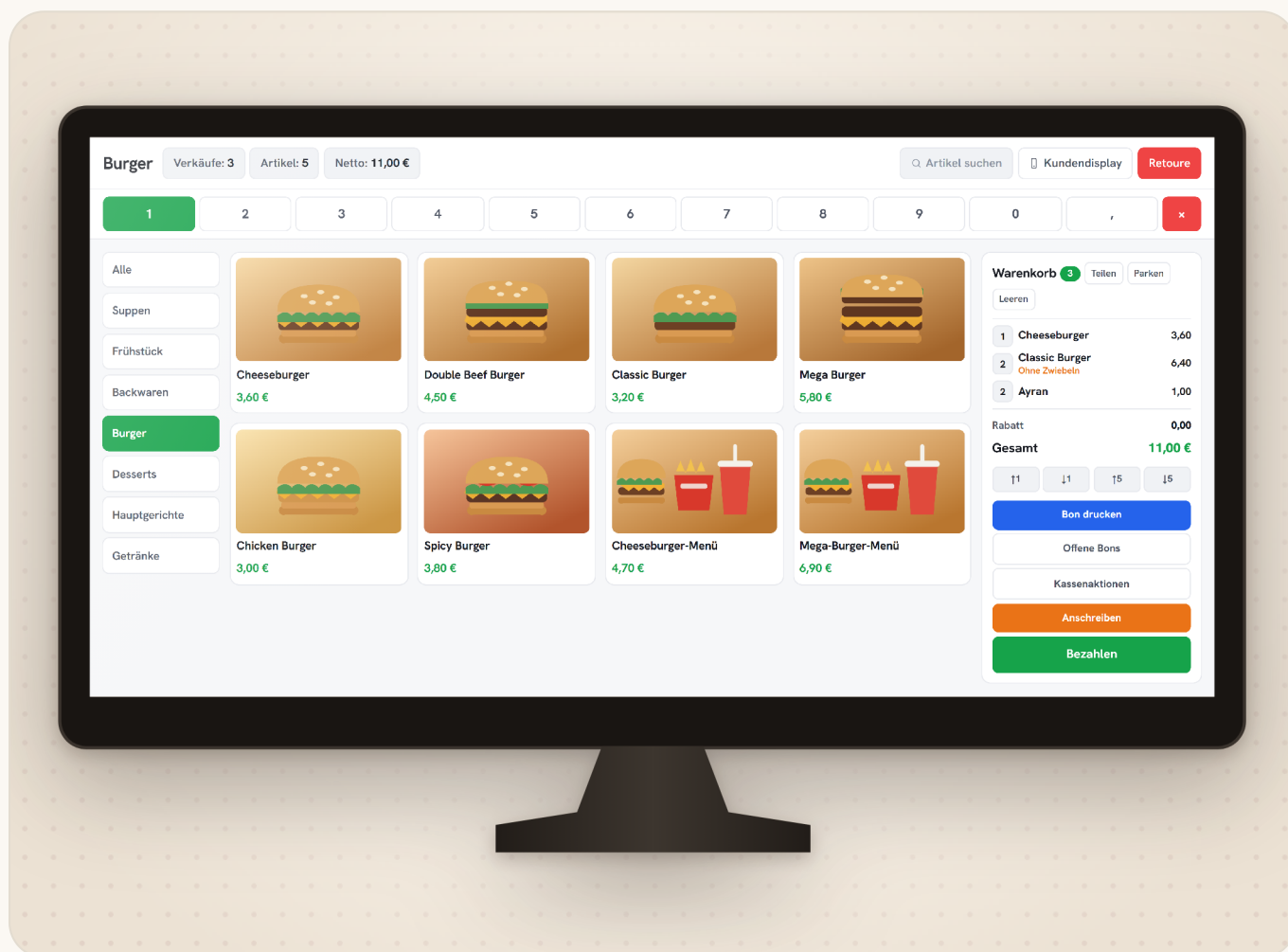
- ✓ Verkauf und Bestellungen am Tisch
- ✓ Schnelverkauf (Lieferung / Mitnahme)
- ✓ Mehrere Zahlungsarten
- ✓ Rechnungen teilen und zusammenführen
- ✓ Rabatte, Einladungen und Aktionen
- ✓ Bestellungen und Provision pro Servicekraft
- ✓ Tische umsetzen und zusammenlegen
- ✓ Bestellnotizen und Sonderwünsche

⚡ Eine Bestellung vom Kellner-Tablet erreicht Küchendisplay, Kasse und Berichte sofort; kein Neuladen nötig.

— SCHNELLVERKAUF

Eine Bestellung ist ein Tipp

Cafés, Kioske, Bäckereien, Selbstbedienungstheken – der Schnellverkauf ist für Finger gemacht, nicht für die Maus. Artikel wählen, Menge festlegen, kassieren. Barcode scannen, anschreiben oder retournieren ist jeweils ein einziger Knopf.



- ✓ Große Kategorie- und Artikeltasten für Touchscreens
- ✓ Funktioniert mit Barcodescanner, Waage und Kundendisplay
- ✓ Bar, Karte, Essensgutscheine und geteilte Zahlung
- ✓ Teilen, Parken, offene Bons und Retouren auf einem Bildschirm
- ✓ Anschreiben: Kunden- und Firmenkonto bleiben im Blick

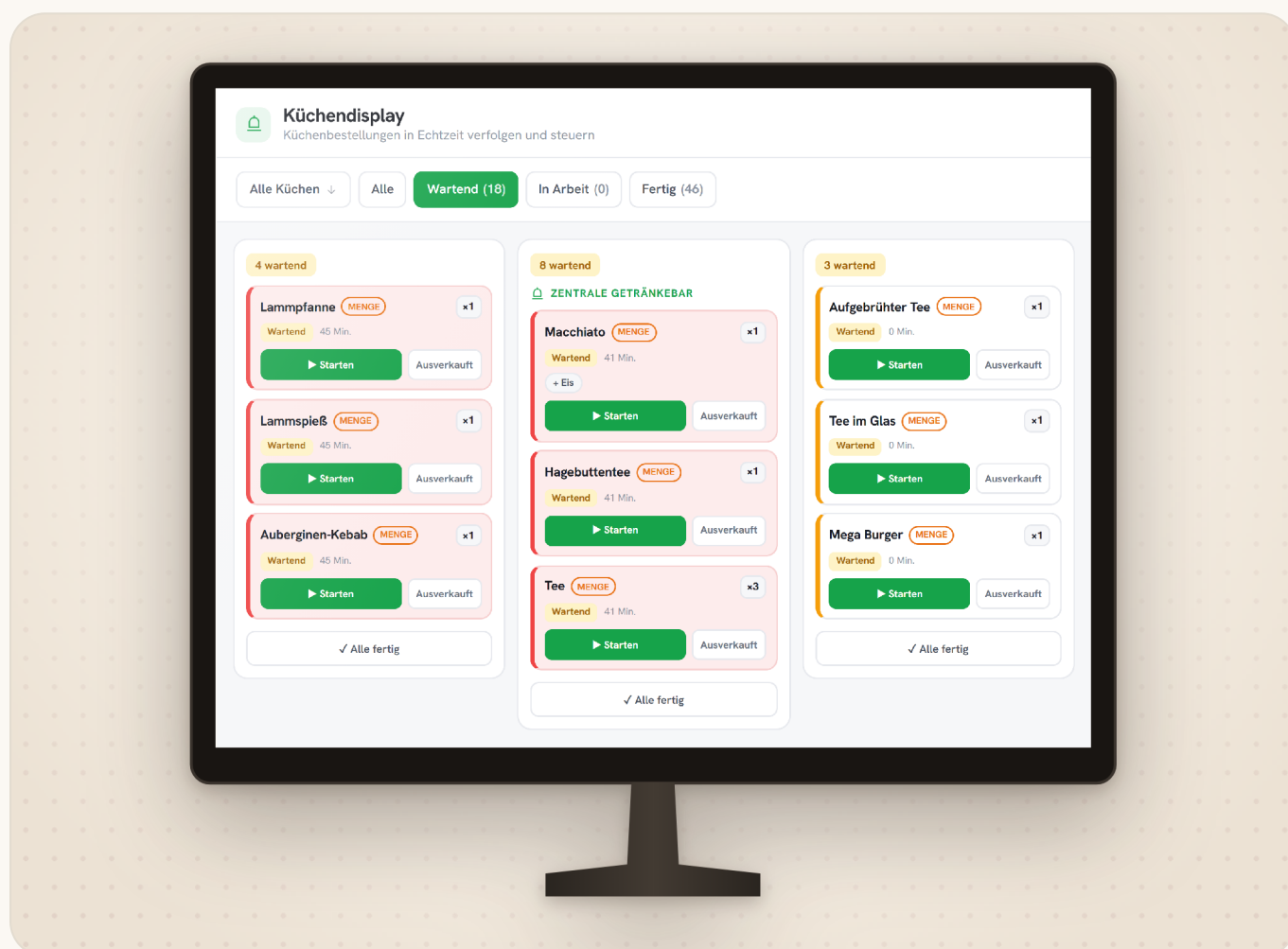
Für wen?

Cafés, Kioske, Bäckereien, Konditoreien, Selbstbedienungstheken und Take-away. Mitarbeitende lernen den Touchscreen in der ersten Schicht.

KÜCHENDISPLAY

Der Bon erscheint, sobald er die Küche erreicht

Sobald eine Bestellung aufgenommen ist, landet sie in der richtigen Küche – Getränke an die Bar, warme Speisen an den Herd. Jeder Artikel zeigt seine Wartezeit, verspätete werden rot. Keine Papierbons, kein Rufen.



- ✓ Routing nach Station (Bar, warme Küche, Desserts)
- ✓ Wartezeit pro Artikel und Verspätungswarnung
- ✓ Starten / Fertig / Ausverkauft mit einem Tipp
- ✓ Ganzen Tisch auf einmal fertig melden
- ✓ Notizen und Sonderwünsche unter jedem Artikel

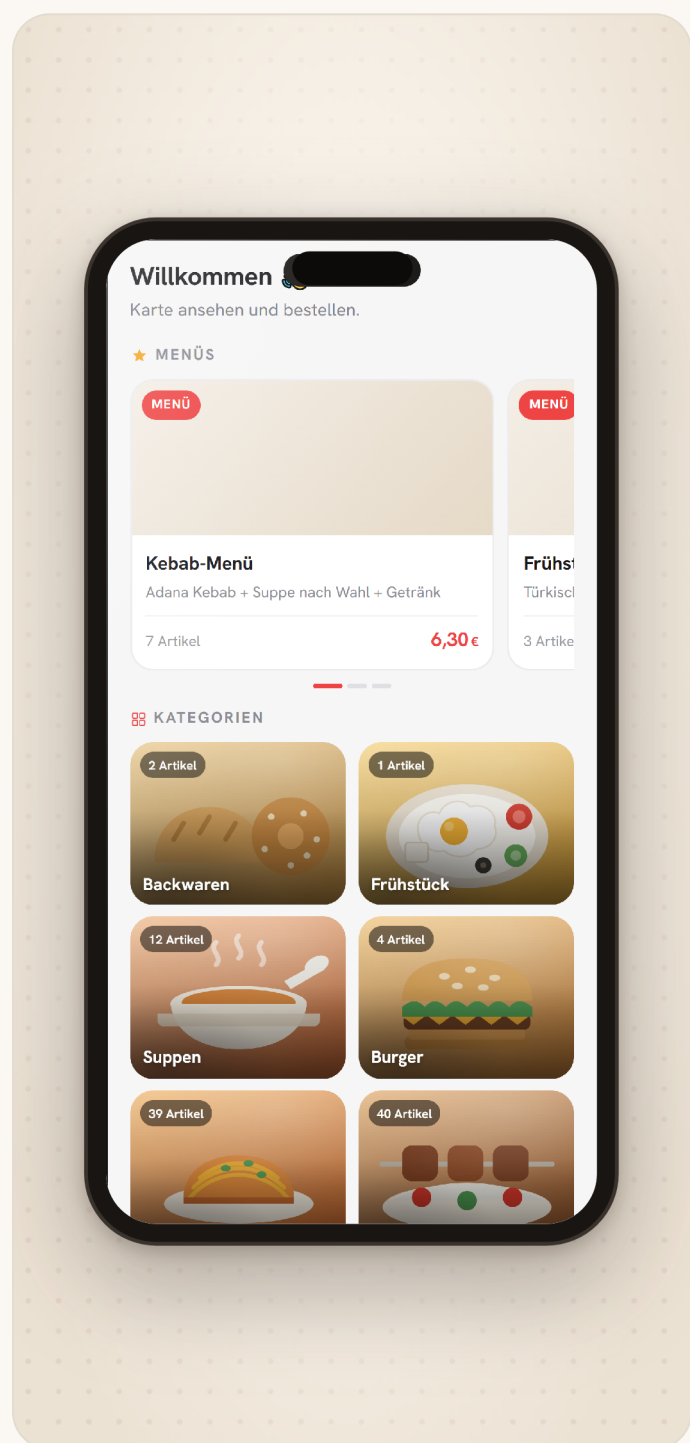
Der Rest des Betriebs

- ✓ Rezeptur- und Portionskalkulation
- ✓ Lager und Bestandsführung
- ✓ Verlust- und Verderbsmanagement
- ✓ Tägliche Kontroll- und Hygiene-Checklisten
- ✓ Lagerorte und Umlagerungen

QR-MENÜ

Die Karte ist in der Hand, sobald der Gast sitzt

Gäste scannen den Code am Tisch und sehen Ihre aktuelle Karte auf dem eigenen Smartphone, in ihrer eigenen Sprache. Ändern Sie einen Preis, aktualisiert sich das QR-Menü im selben Moment – kein Neudruck, keine neue Gestaltung.



- ✓ Preis- und Artikeländerungen sofort sichtbar
- ✓ Automatische Karte in 20 Sprachen
- ✓ Kategorien mit Fotos und Menüs
- ✓ Allergene, Zutaten und Portionsangaben
- ✓ Am Tisch bestellen und Service rufen

Auch auf Gästeseite

- ✓ Self-Service-Kiosk
- ✓ Treueprogramm und Punkte
- ✓ Gutscheinkarten
- ✓ Feedback und Zufriedenheit
- ✓ Kundendisplay als Zweitbildschirm
- ✓ Reservierungen und Warteliste

KÜNSTLICHE INTELLIGENZ

KI direkt in der Plattform – für schnellere Entscheidungen

PentaGusto sammelt nicht nur Daten, sondern sagt Ihnen in klaren Worten, was daraus folgt. Es prognostiziert, warnt und schlägt vor – die Entscheidung treffen Sie.



Frage. Analyse. Empfehlung. Umsetzung.

- 1 Stellen Sie Ihre Frage oder warten Sie auf die Tageszusammenfassung.
- 2 PentaGusto analysiert Ihre Daten.
- 3 Sie sehen den Vorschlag samt Begründung.
- 4 Mit einem Tipp umsetzen.

Die KI-Ebene verknüpft Ihre Umsatz-, Speisekarten-, Lager- und Personaldaten. Sie ist kein separates Modul – sie ist in Ihrem Tarif enthalten.

Umsatz- und Nachfrageprognose

Wertet Ihre Verkaufshistorie mit Wochentag, Wetter und Kalender aus und nennt Ihnen vorab den Umsatz und die Stoßzeiten von morgen.

Intelligente Einkaufsvorschläge

Berechnet aus erwarteter Nachfrage und aktuellem Bestand, wie viel Sie bestellen sollten – weniger Engpässe, weniger Verschwendung.

Menu-Engineering-Empfehlungen

Welches Gericht verdient Geld, welches nimmt nur Platz weg? Schlägt Preis- oder Portionsänderungen oder das Streichen vor – mit Begründung.

Berichte in Alltagssprache

Kein Suchen in Berichtsmasken. Stellen Sie Ihre Frage wie einem Kollegen und erhalten Sie Tabellen und Diagramme.

Warnungen bei Auffälligkeiten

Ungewöhnliche Rabatte, wiederholte Stornos oder Kassendifferenzen lösen eine Warnung aus, bevor Sie selbst darauf stoßen.

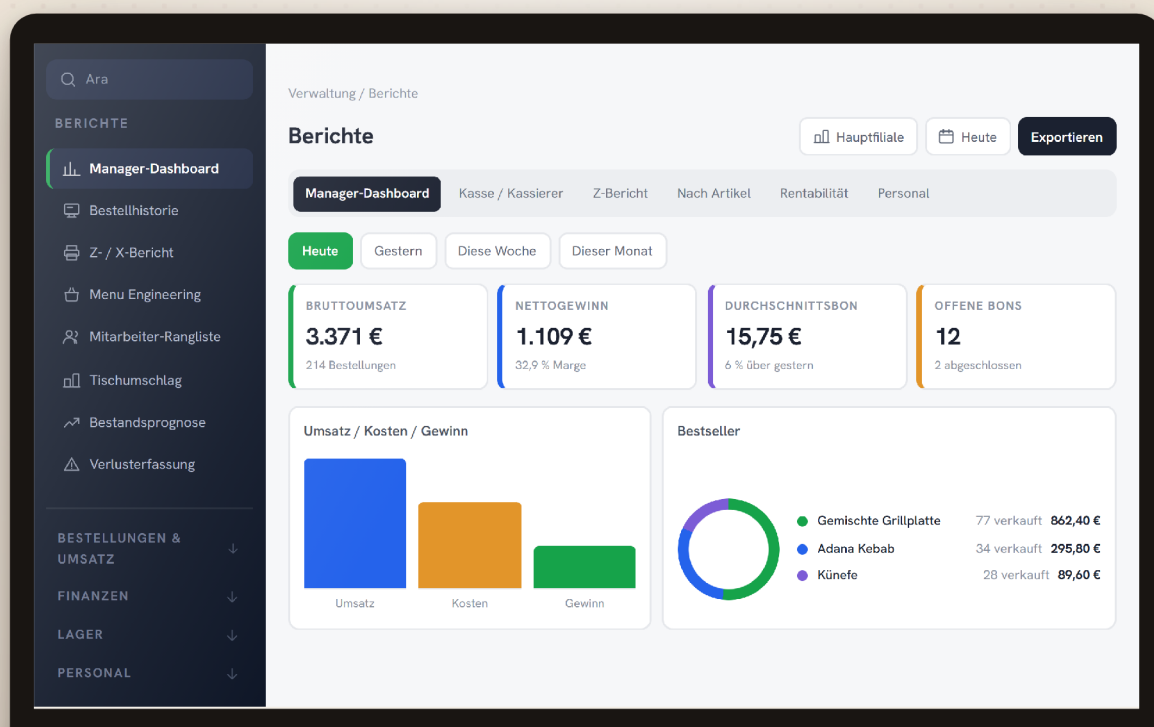
Vorschläge zur Schichtplanung

Empfehlte anhand der erwarteten Nachfrage, wie viele Leute Sie zu jeder Stunde brauchen – weniger Überstunden, weniger Leerlauf.

BERICHTE

Den Tag mit Zahlen abschließen, nicht mit einem Bauchgefühl

Umsatz, Kosten, Marge, Verluste, offene Bons und Bestseller auf einem Dashboard.
Filiale wählen, Zeitraum wählen – der Bericht liegt in Sekunden vor Ihnen, bei Bedarf als Excel-Export.



- ✓ Manager-Dashboard und 15 fertige Berichte
- ✓ Z-/X-Bericht und Fiskalabgleich
- ✓ Menu Engineering und Rentabilitätsanalyse
- ✓ Mitarbeiter-Rangliste und Tischumschlag
- ✓ Zentrale mit Filialvergleich
- ✓ Umsatz-Dashboard in Echtzeit
- ✓ Leistung nach Artikel und Kategorie
- ✓ Nachfrageanalyse nach Stunde und Tag
- ✓ KPI-Warnungen und Benachrichtigungen
- ✓ Budgetkontrolle und Planung

FÜR WEN

Für Ihren Betrieb eingerichtet

Dasselbe System wird für jede Betriebsart anders konfiguriert. Welche Module aktiv werden, entscheiden wir bei der Einrichtung gemeinsam.



Restaurant und Grill

BEDARF

Voller Abendservice, lückenlose Abstimmung zwischen Service und Küche, Rechnungen an großen Tischen teilen.

IN PENTAGUSTO

- ✓ Tischplan und Kellner-Tablet
- ✓ Küchendisplay nach Stationen (Grill, warme Küche, Bar)
- ✓ Tische verschieben, zusammenlegen, teilen
- ✓ Rezepturen und Portionskosten
- ✓ Zahlung mit Fiskalkasse und Essenskarten



Café, Konditorei und Bäckerei

BEDARF

Schlangen schnell abbauen, nach Gewicht verkaufen, Auslage und Stammgäste im Blick behalten.

IN PENTAGUSTO

- ✓ Touch-Schnellverkauf
- ✓ Waagenanbindung: Gewichtsartikel und Tara
- ✓ Barcode-Scan
- ✓ Treuepunkte und Geschenkkarten
- ✓ Tischbestellung per QR-Menü



Fast Food und Ketten

BEDARF

Gleiches Menü und gleicher Preis in jeder Filiale, Entlastung der Kasse zu Stoßzeiten, Filialvergleich.

IN PENTAGUSTO

- ✓ Selbstbedienungskiosk
- ✓ Bestellstatus-Anzeige (fertig)
- ✓ Zentrale Menü- und Preisupdates
- ✓ Filialvergleichsberichte
- ✓ Rollenbasierte Rechte und Audit-Log



Hotelrestaurants und Resorts

BEDARF

Mehrere Verkaufsstellen, internationale Gäste, mehr Personal in der Saison.

IN PENTAGUSTO

- ✓ Restaurant, Bar und Poolbar als eigene Verkaufsstellen
- ✓ Oberfläche und QR-Menü in 20 Sprachen
- ✓ Mehrere Währungen
- ✓ Reservierungen und Warteliste
- ✓ Zentrale Verwaltung und Berichte



Lieferdienst und Cloud Kitchens

BEDARF

Bestellungen verschiedener Plattformen an einem Ort bündeln, keine Lieferzeit verpassen.

IN PENTAGUSTO

- ✓ Bestellungen von Lieferplattformen auf einem Bildschirm (in der Türkei: Yemeksepeti, Getir, Trendyol Go, Migros Yemek, Hemen Yolda)
- ✓ Plattformbestellungen gehen automatisch in die Küche
- ✓ Fahrerzuweisung und Liefertracking
- ✓ Eigener Ablauf für Lieferbestellungen
- ✓ E-Rechnungen für Online-Bestellungen



Kantinen und Catering

BEDARF

Verkauf auf Firmenkonto, täglich wechselnde Menüs, Verbrauchsberichte.

IN PENTAGUSTO

- ✓ Verkauf auf Rechnung und Firmenkonten
- ✓ Essenskarten (in der Türkei: Multinet, Pluxee, Edenred u. a.)
- ✓ Tagesmenü und Preisliste
- ✓ Verbrauchs- und Artikelberichte
- ✓ Schnellverkauf für zügige Schlangen

GERÄTE UND HARDWARE

Funktioniert mit Ihren Geräten

PentaGusto ist im Browser, in der Desktop-App und auf Tablets dasselbe System. Drucker, Fiskalkassen und Waagen werden über die Bridge-App an der Kasse angebunden.

PentaGusto Cloud



Die Daten aller Filialen an einem Ort. Fällt das Internet aus, arbeitet die Kasse lokal weiter und synchronisiert, sobald die Verbindung zurück ist.

Kasse

POS-Terminal	Windows-Desktop-App
Fiskalkasse	in der Türkei: Hugin, Pavo
Bondrunder	Bons und Belege
Waage und Scanner	nach Gewicht und Barcode
Kundendisplay	zweiter Bildschirm
Kassenlade	öffnet bei Zahlung

Gastraum

Kellner-Tablet / Handy	Bestellung am Tisch
QR-Menü	das Handy des Gastes
Selbstbedienungskiosk	bestellen ohne Anstehen

Küche

Küchendisplay	Monitor oder TV
Küchendrucker	Bons nach Station
Bestellstatus-Anzeige	abholbereite Bestellungen

Verwaltung

Inhaber-Dashboard	Umsatz und Gewinn auf dem Handy
Berichte	in jedem Browser
Zentrale-Dashboard	alle Filialen auf einem Bildschirm



PentaBridge — die Bridge-App auf dem Kassengerät. Sie verbindet Drucker, Fiskalkasse, Waage, Barcodescanner, Kundendisplay und Kassenlade; Ihre vorhandenen Geräte müssen Sie nicht ersetzen.

ALLE FUNKTIONEN

Alles, was Sie für den Betrieb brauchen

Jedes der folgenden Module ist Teil desselben Systems. Schalten Sie sie nach Bedarf zu und richten Sie sie für Ihre Betriebsart ein.



KI & Automatisierung

Daten zu sammeln reicht nicht; das System soll sagen, was sie bedeuten.

- ✓ Umsatz- und Nachfrageprognose
- ✓ Menu-Engineering-Empfehlungen
- ✓ Warnungen bei auffälligen Rabatten und Kassendifferenzen
- ✓ Zusammenfassung von Gästefeedback
- ✓ Intelligente Einkaufs- und Bestandsvorschläge
- ✓ Berichte in Alltagssprache
- ✓ Vorschläge zur Schichtplanung
- ✓ Automatisierungsregeln (Bedingung → Aktion)



Kasse

Eine Kassenoberfläche, die mit dem Gastraum Schritt hält und neue Mitarbeiter in einer Schicht lernen.

- ✓ Verkauf und Bestellungen am Tisch
- ✓ Mehrere Zahlungsarten
- ✓ Rabatte, Einladungen und Aktionen
- ✓ Tische umsetzen und zusammenlegen
- ✓ Schnellverkauf (Lieferung / Mitnahme)
- ✓ Rechnungen teilen und zusammenführen
- ✓ Bestellungen und Provision pro Servicekraft
- ✓ Bestellnotizen und Sonderwünsche



Küche & Betrieb

Schluss mit dem Raten, wie lange ein Bon schon in der Küche liegt.

- ✓ Küchendisplay-System (KDS)
- ✓ Rezeptur- und Portionskalkulation
- ✓ Verlust- und Verderbsmanagement
- ✓ Lagerorte und Umlagerungen
- ✓ Bon-Routing nach Station
- ✓ Lager und Bestandsführung
- ✓ Tägliche Kontroll- und Hygiene-Checklisten
- ✓ Lieferanten und Einkauf



Analysen & Berichte

Welches Gericht verdient, welche Stunde ist leer, wer verkauft was.

- ✓ Umsatz-Dashboard in Echtzeit
- ✓ Berichte zur Mitarbeiterleistung
- ✓ Nachfrageanalyse nach Stunde und Tag
- ✓ Budgetkontrolle und Planung
- ✓ Leistung nach Artikel und Kategorie
- ✓ Menu Engineering (Gewinn / Beliebtheit)
- ✓ KPI-Warnungen und Benachrichtigungen
- ✓ Export nach Excel / PDF



Gästerlebnis

Ein Ablauf, der auf dem Smartphone des Gastes beginnt und nicht mit der Rechnung endet.

- ✓ Kontaktlos bestellen per QR-Menü
- ✓ Treueprogramm und Punkte
- ✓ Feedback und Zufriedenheit
- ✓ Reservierungen und Warteliste
- ✓ Self-Service-Kiosk
- ✓ Gutscheinkarten
- ✓ Kundendisplay als Zweitbildschirm
- ✓ Gutscheine und Aktionen



Finanzverwaltung

Die Datei für Ihre Steuerberatung sollte zum Tagesende bereitliegen.

- ✓ Kasse öffnen / schließen
- ✓ Einnahmen, Ausgaben und Konten
- ✓ Mehrere Währungen
- ✓ Export in Buchhaltungssoftware
- ✓ E-Rechnungs-Anbindung
- ✓ Preislistenverwaltung
- ✓ Abgleich nach Zahlungsart
- ✓ Z-Bericht und Fiskalabgleich



Filialen & Team

So gebaut, dass mehr Filialen nicht mehr Komplexität bedeuten.

- ✓ Zentrales Dashboard
- ✓ Zentrale Karten- und Preisänderungen
- ✓ Rollenbasierte Berechtigungen
- ✓ Interne Nachrichten und Mitteilungen
- ✓ Filialvergleich in Berichten
- ✓ Personalverwaltung und Leistung
- ✓ Schichtplanung und -erfassung
- ✓ Vollständiges Aktionsprotokoll

✓ **In jedem Paket enthalten:**

Einrichtung und Kartenimport

Mitarbeiterschulung

Software-Updates

Automatische Backups

20 Sprachen

Zugriff per Smartphone und Tablet

WARUM PENTAGUSTO

Software, die im Service ausfällt, ist keine Software

Auf diese Punkte kommt es im Betrieb an. Alles andere ist selbstverständlich.



Läuft auch offline

Dank lokalem Betrieb geht der Verkauf weiter, wenn die Verbindung abbricht; die Daten synchronisieren sich, sobald sie zurück ist.



Echte Fiskalanbindung

Spricht direkt mit dem Fiskalgerät an der Kasse – in der Türkei Hugin und Pavo. Kein erneutes Eintippen von Belegdaten.



Live-Bildschirme

Küchen-, Tisch- und Bestellstatus aktualisieren sich ohne Neuladen. Alle sehen zur selben Zeit dasselbe.



Läuft auf jedem Gerät

Kassenterminal, Tablet, Smartphone oder Browser – dasselbe System, ohne Installation.



Oberfläche in 20 Sprachen

Personal und Gäste in Tourismusregionen nutzen das System und das QR-Menü in ihrer eigenen Sprache.



Klare Berechtigungen

Wer darf rabattieren, wer stornieren, wer Berichte sehen – festgelegt pro Rolle.

Was wir anders machen

	PentaGusto	Klassische Kassensysteme
KI-Umsatz- und Nachfrageprognose	✓	—
Berichte in Alltagssprache	✓	—
Oberfläche und QR-Menü in 20 Sprachen	✓	—
QR-Menü und Self-Service-Kiosk	✓	Zusatzmodul
Fiskalgeräte-Anbindung	✓	Teilweise
Live-Küchendisplay	✓	Teilweise
Zentrale Filialverwaltung	✓	Extra-Lizenz
E-Rechnungs-Anbindung	✓	Zusatzmodul
KI-gestütztes Menu Engineering	✓	—
Funktioniert bei Internetausfall	✓	Teilweise
Browserzugriff ohne Installation	✓	—

INTEGRATIONEN

Passt zu dem, was Sie bereits nutzen

Sie müssen weder Geräte noch Konten austauschen – PentaGusto setzt darauf auf. Die folgenden Systeme sind in der Türkei im Einsatz; Anbindungen an Fiskal-, E-Rechnungs- und Bestellsysteme in anderen Ländern prüfen wir auf Anfrage.

FISKALGERÄTE (TÜRKEI)

Hugin

Pavo

E-RECHNUNG (TÜRKEI)

İzibiz

DATASOFT

Trendyol e-Faturam

ZAHLUNGEN

iyzico

PayTR

Stripe

ONLINE-BESTELLUNGEN (TÜRKEI)

Yemeksepeti

Getir

Trendyol Go

Migros Yemek

Hemen Yolda

ESSENSKARTEN (TÜRKEI)

Multinet

Pluxee

Edenred

Metropol

Setcard

TokenFlex

SICHERHEIT UND FISKAL-KONFORMITÄT

Kasse und Buchhaltung laufen nie auseinander

Ein Kassensystem muss zuerst korrekt sein, dann schnell. Das sind keine Einstellungen, sondern Regeln, die das System in jedem Betrieb gleich durchsetzt.



Kein Beleg, keine abgeschlossene Zahlung

Wo ein Fiskalgerät gesetzlich vorgeschrieben ist, gilt eine Zahlung erst als abgeschlossen, wenn das Gerät eine bestätigte Belegnummer liefert. Fällt das Gerät aus, bleibt der Tisch offen und nichts geht verloren.



Konforme E-Rechnung

Elektronische Rechnungen laufen über lizenzierte Anbieter (in der Türkei: e-Fatura, e-Arşiv und e-İrsaliye). Bricht die Verbindung ab, wird der Beleg mit derselben Nummer erneut gesendet – Doppelbelege entstehen nie.



Daten jedes Betriebs getrennt

Die Datensätze jedes Unternehmens liegen in einem eigenen Bereich. Zugriffe werden auf dem Server anhand der angemeldeten Sitzung geprüft, nicht im Browser.



Verschlüsselte Zugangsdaten

Passwörter für E-Rechnungs- und Bestellplattformen werden mit AES-256-GCM verschlüsselt gespeichert und nur maskiert angezeigt.



Berechtigungen und Protokoll

Heikle Aktionen wie Rabatte, Stornos und Retouren erfordern die passende Rolle und bei Bedarf eine Manager-PIN. Jede Änderung wird mit Urheber protokolliert.



Für Ausfälle gebaut

Der Verkauf läuft weiter, wenn das Internet ausfällt. Ist die Verbindung zurück, werden Vorgänge ohne Doppelungen synchronisiert; die Daten werden regelmäßig gesichert.

SO ARBEITEN WIR

Vom ersten Gespräch bis zum ersten Service

Wir lassen Sie mit der Einrichtung nicht allein. Bei jedem Schritt begleitet Sie dasselbe Team.

01**Erstgespräch**

Wir lernen Ihren Betrieb, Ihre Karte und Ihre vorhandenen Geräte kennen und legen gemeinsam fest, welche Module Sie wirklich brauchen.

02**Einrichtung und Datenimport**

Artikel, Tischplan und Preise werden eingerichtet, Listen aus Ihrem bisherigen System importiert. Fiskaldrucker und Drucker werden angebunden.

03**Mitarbeiterschulung**

Kassierer, Servicekräfte und Küchenteam werden an ihren eigenen Bildschirmen geschult – mit Ihrer eigenen Karte.

04**Erster Servicetag**

Am Tag des Starts sind wir erreichbar. Danach steht Ihnen unser Support per Telefon und WhatsApp zur Verfügung.

FAQ

Was genau ist PentaGusto?

Eine cloudbasierte Verkaufs- und Managementplattform für Restaurants, Cafés und Ketten. Sie vereint Bestellungen, Küchendisplay, Lager, QR-Menü, Lieferung, Berichte und E-Belege in einem System.

Was passiert, wenn das Internet ausfällt?

Der Verkauf geht weiter. Das System arbeitet lokal und synchronisiert sich automatisch mit der Cloud, sobald die Verbindung zurück ist.

Kann ich mehrere Filialen verwalten?

Ja. Im zentralen Dashboard vergleichen Sie Umsatz, Bestand und Personalleistung der Filialen und ändern Preise zentral.

Wo werden meine Daten gespeichert?

Die Daten werden verschlüsselt in der Cloud gespeichert, regelmäßig gesichert und gemäß dem türkischen Datenschutzgesetz (KVKK) verarbeitet. Für Unternehmenskunden sind dedizierte Server möglich.

Ist eine Anbindung an Fiskaldrucker möglich?

Ja. In der Türkei gibt es eine direkte Anbindung an Hugin- und Pavo-Geräte: Belege gehen von PentaGusto an das Fiskalgerät, ohne zweite manuelle Eingabe. Für andere Länder nennen Sie uns Ihre lokalen Fiskalvorgaben, und wir prüfen sie.

Wie laufen Einrichtung und Schulung ab?

Zuerst hören wir zu, wie Ihr Betrieb läuft, bauen gemeinsam Karte und Tischplan auf, schulen Ihr Personal und bleiben in den ersten Servicetagen erreichbar.

Auf welchen Geräten läuft es?

Auf Kassenterminals, Windows- und Android-Tablets, Smartphones und modernen Browsern. Es öffnet sich auch direkt im Browser, ohne Installation.



Vereinbaren Sie eine Demo

Erzählen Sie uns von Ihrem Betrieb; anhand Ihres Menüs und Ihrer Geräte
ermitteln wir gemeinsam Einrichtung und Preis.



Angebot und Demo

pentagusto.com/de/contact



Pakete und aktuelle Preise

pentagusto.com/de/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