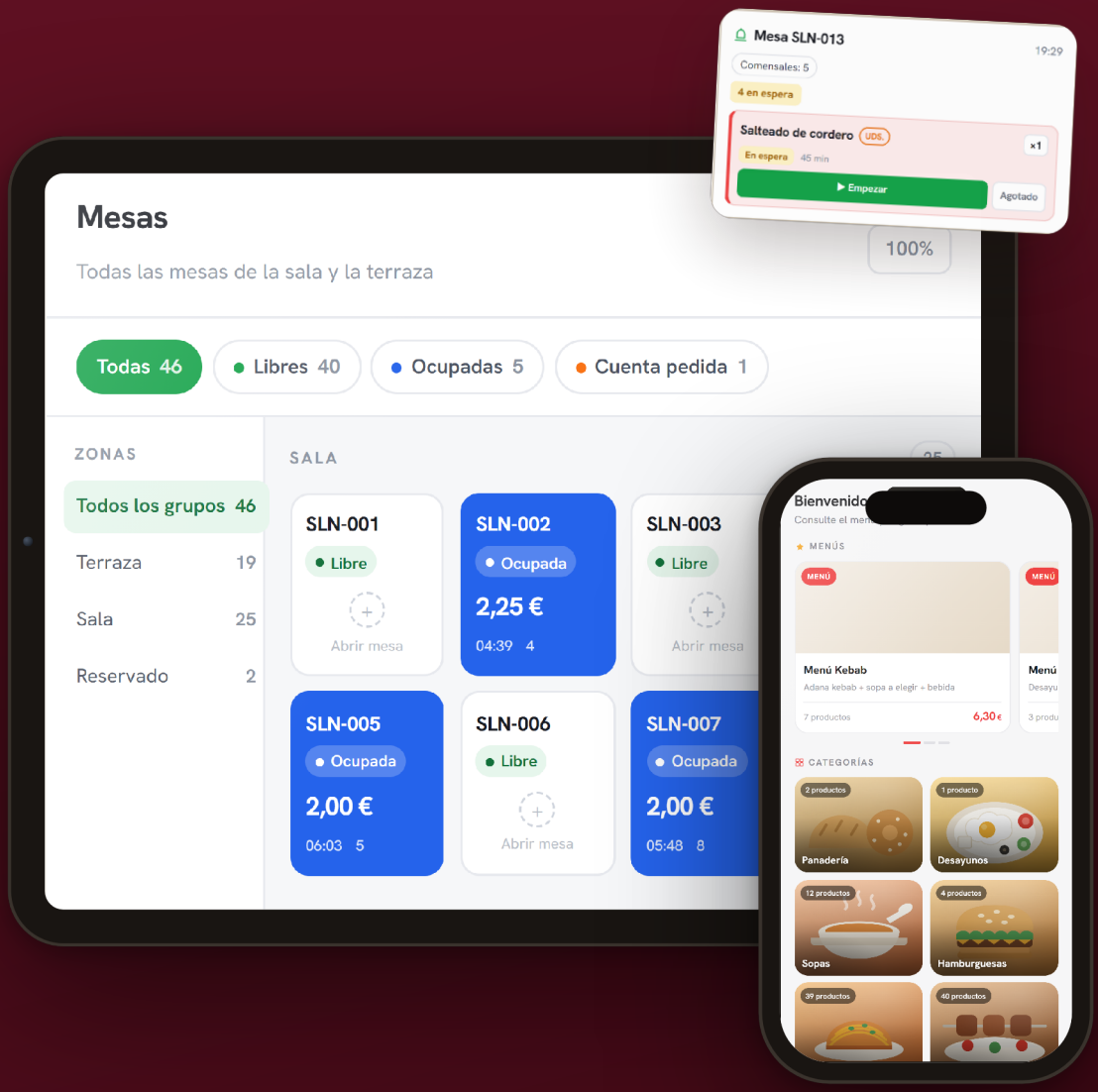
PENTA *Gusto*

RESTAURANTE · CAFETERÍA · CADENA

Un solo sistema para restaurantes y cafeterías

Desde abrir una mesa hasta el informe de cierre del día, toda la operación vive en un solo sistema: pedidos, pantalla de cocina, menú QR, inventario, cajas fiscales y facturación electrónica. Y encima, una capa de IA que interpreta los números por usted.



SOBRE NOSOTROS

Hecho por gente que conoce la sala

PentaGusto lo desarrolla un equipo que vive los problemas diarios de la hostelería desde dentro, no desde lejos.

PentaSoft Yazılım desarrolla desde İzmir (Türkiye) software de venta y gestión para restaurantes y cafeterías. PentaGusto reúne todo ese trabajo en un solo producto: de los pedidos en mesa a la pantalla de cocina, del inventario a la facturación electrónica.

Trabajamos con una sola prueba en mente: ¿aguanta un sábado por la noche a tope? Por eso dedicamos el tiempo a hacer más rápidas y sencillas las pantallas que la gente usa de verdad, en lugar de alargar una lista de funciones. Con el mismo criterio creamos la capa de IA: no para lucirla, sino para facilitar las decisiones que un responsable toma durante el día.

No desaparecemos tras la instalación. Seguimos disponibles en los primeros días de servicio, volvemos a formar cuando cambia el personal y reconfiguramos el sistema con usted a medida que el negocio crece.

7
módulos en un solo sistema

5
tipos de dispositivo: TPV, tableta, móvil, pantalla, quiosco

1
sistema para todos los locales

20
idiomas

EN ESTE CATÁLOGO

Un día de servicio 03
Plano de sala y comandas 05
Venta rápida 06
Pantalla de cocina 07
Menú QR 08
Inteligencia artificial 09
Informes 10
Soluciones por tipo de negocio 11
Dispositivos y hardware 13
Todos los módulos 14
Por qué PentaGusto 16
Integraciones 17
Seguridad y cumplimiento 18
Instalación y preguntas 19

Sencillez

Una pantalla que un camarero nuevo no aprende en un turno es una pantalla mal diseñada.

Continuidad

Cuando el sistema se para, las ventas se paran. Para nosotros la disponibilidad no es una función; es lo mínimo.

Transparencia

Indicamos precio, alcance y límites desde el principio. No nos gustan los módulos que aparecen después en la factura.

Cercanía

El soporte debe ser un equipo que le conoce a usted y a su cocina, no un número de incidencia.

UN DÍA DE SERVICIO

De la apertura a la mañana siguiente, en cada paso

En lugar de una lista de funciones, esto es lo que hace el sistema a lo largo de un día normal. Las horas son ejemplos; el flujo es el mismo en cualquier local.

07:30

Apertura

- Se abre el turno y se registra el fondo de caja
- Higiene y lista de control del día en las pantallas del personal
- La IA prepara el resumen del día: facturación de ayer, afluencia prevista, stock crítico

10:00

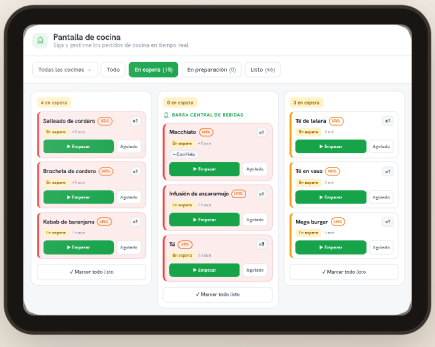
Preparación

- Coste por ración y nivel de stock según recetas, en una pantalla
- Pedidos a proveedores de los productos en nivel crítico
- Traspasos entre almacenes y locales, registro de mermas

12:00

Hora punta del mediodía

- Pedido QR en mesa, venta rápida y para llevar en mostrador
- Pedidos de plataformas de reparto en la misma pantalla
- Cada pedido va a la estación correcta: barra y cocina caliente por separado



15:00

Horas valle

- La IA detecta las horas flojas y sugiere una campaña
- Las reglas de happy hour aplican el precio automáticamente
- Turnos del personal sugeridos según la afluencia prevista

19:00

Servicio de cena

- Los camareros toman nota en tableta; el plano de sala muestra el estado por colores
- Mover, unir y dividir mesas, invitaciones y descuentos
- Efectivo, tarjeta y tarjetas de comida; donde se exige caja fiscal, ningún pago se cierra sin ticket

23:30

Cierre

- Arqueo de caja, informes X y Z, conciliación fiscal
- Facturas electrónicas enviadas al proveedor
- El relevo de turno queda registrado; cualquier descuadre es visible

08:00

A la mañana siguiente

- El propietario ve facturación y beneficio en el móvil
- Se señalan descuentos inusuales, anulaciones frecuentes o descuadres
- Los locales, uno junto a otro, en un informe comparativo

«Diseñamos el producto con una sola prueba en mente: ¿funciona un sábado por la noche a tope?»

PENTASOFT YAZILIM

PLANO DE SALA Y COMANDAS

Toda la sala de un vistazo

Una pantalla de venta que sigue el ritmo de la sala y que el personal nuevo aprende en un turno. Qué mesa está ocupada, cuál espera la cuenta, cuánto lleva un pedido esperando en cocina: los colores se lo dicen.

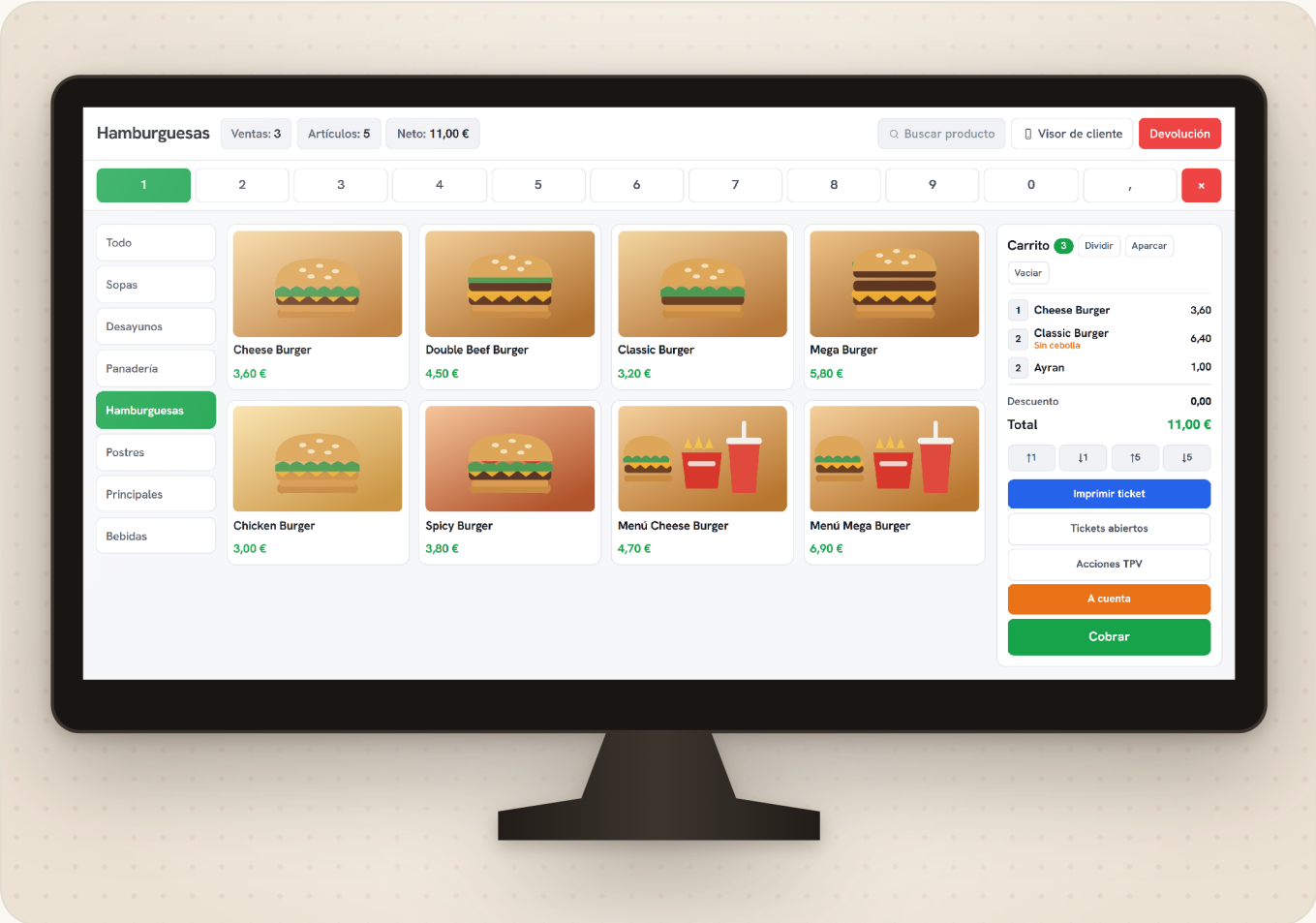
- Venta y gestión de pedidos por mesa
- Varios métodos de pago
- Descuentos, invitaciones y campañas
- Mover y unir mesas
- Modo venta rápida (a domicilio / para llevar)
- Dividir y unir cuentas
- Pedidos y comisiones por camarero
- Notas en pedidos y peticiones especiales

> Un pedido introducido en la tableta del camarero llega a la vez a la pantalla de cocina, a la caja y a los informes, sin recargar la página.

VENTA RÁPIDA

Tomar un pedido es un solo toque

Cafeterías, quioscos, panaderías, mostradores de autoservicio: la pantalla de venta rápida está pensada para los dedos, no para el ratón. Elija el producto, indique la cantidad y cobre. Escanear un código de barras, cargar a cuenta o hacer una devolución es un solo botón.



- Botones grandes de categorías y productos para pantallas táctiles
- Compatible con lectores de códigos de barras, básculas y visores de cliente
- Efectivo, tarjeta, vales de comida y pagos divididos
- Dividir, aparcar, tickets abiertos y devoluciones en la misma pantalla
- Cargo a cuenta: créditos y cuentas de empresa siempre controlados

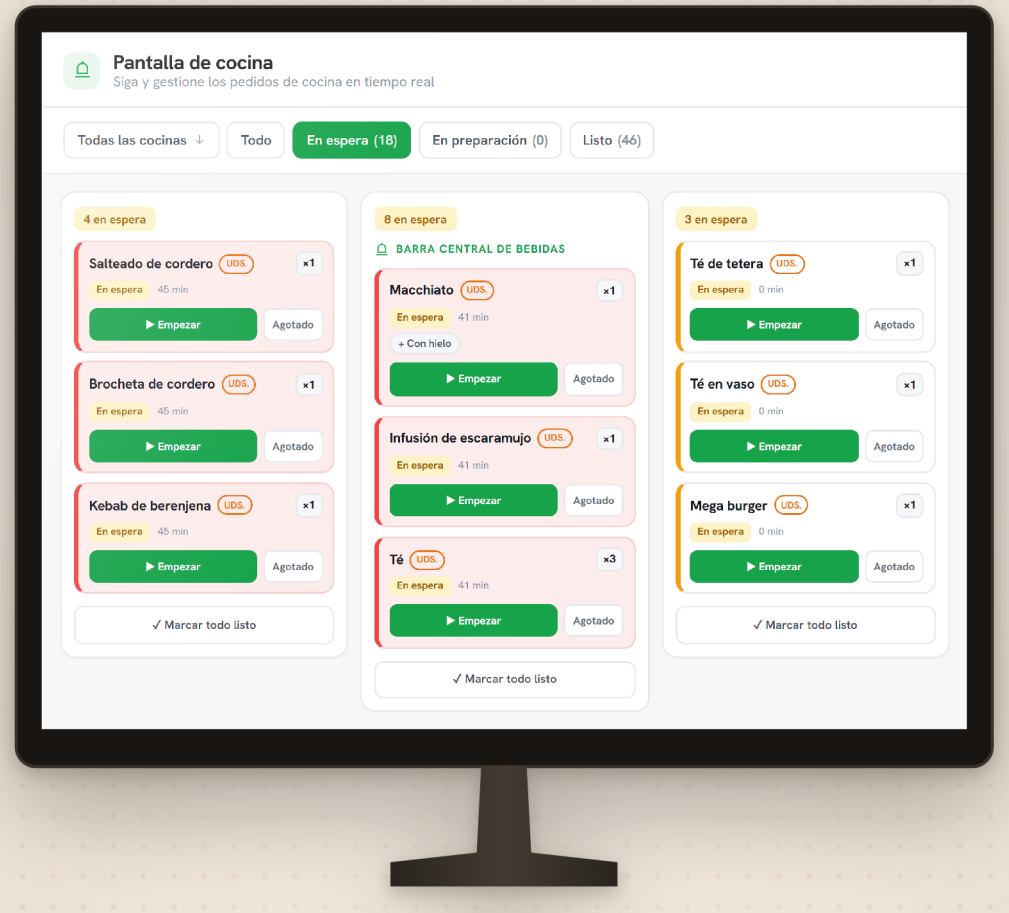
¿Para quién?

Cafeterías, quioscos, panaderías, pastelerías, mostradores de autoservicio y puntos para llevar. El personal domina la pantalla táctil en su primer turno.

PANTALLA DE COCINA

La comanda aparece en cuanto llega a cocina

En cuanto se toma un pedido, llega a la cocina correcta: las bebidas a la barra, la comida caliente a la línea. Cada plato muestra cuánto lleva esperando y los retrasos se ponen en rojo. Sin comandas en papel, sin gritos.



- Envío por estación (barra, cocina caliente, postres)
- Tiempo de espera por plato y avisos de retraso
- Empezar / Listo / Agotado con un toque
- Marcar una mesa entera como lista de una vez
- Notas y peticiones especiales bajo cada plato

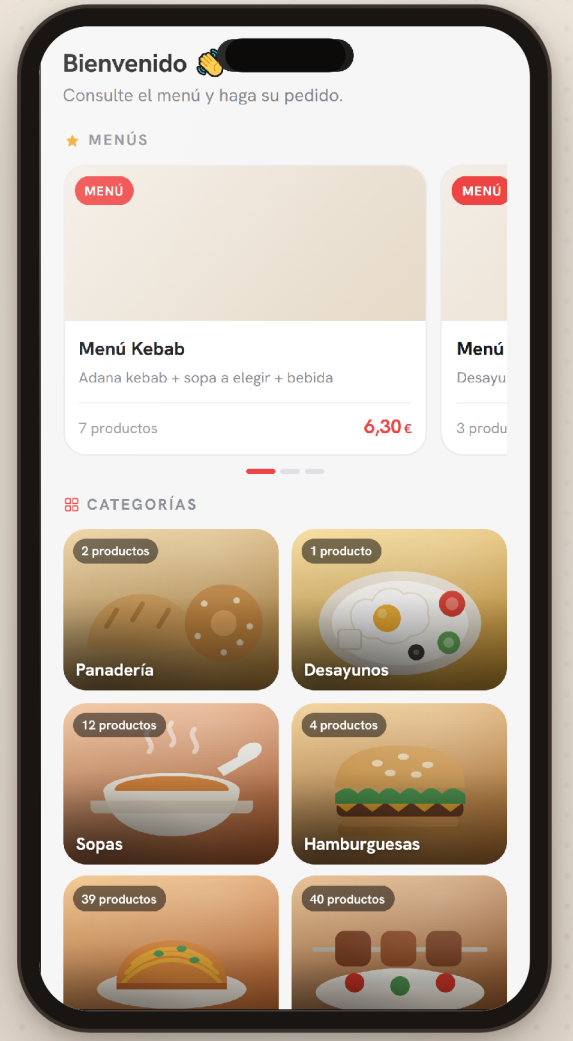
El resto de las operaciones

- Escandallo de recetas y raciones
- Inventario y control de stock
- Gestión de mermas y desperdicio
- Listas diarias de control e higiene
- Gestión de almacenes y traspasos

MENÚ QR

El menú está en sus manos en cuanto se sientan

Sus clientes escanean el código de la mesa y ven su menú actualizado en su propio móvil y en su propio idioma. Cambie un precio y el menú QR se actualiza al instante: sin reimprimir ni rediseñar.



- Los cambios de precios y productos se ven al instante
- Menú automático en 20 idiomas
- Categorías con fotos y menús combinados
- Alérgenos, ingredientes y detalles de la ración
- Pedir desde la mesa y llamar al camarero

También para el cliente

- Modo quiosco de autoservicio
- Programa de fidelización y puntos
- Sistema de tarjetas regalo
- Seguimiento de opiniones y satisfacción
- Segunda pantalla para el cliente
- Reservas y lista de espera

INTELIGENCIA ARTIFICIAL

IA integrada en la plataforma para decidir más rápido

PentaGusto no se limita a recopilar datos: le explica en lenguaje sencillo lo que deduce de ellos. Prevé, avisa y sugiere; la decisión es suya.

Pregunta. Análisis. Consejo. Acción.

1. Escriba su pregunta o espere al resumen diario.
2. Deje que PentaGusto analice sus datos.
3. Vea la sugerencia con su razonamiento.
4. Aplíquela con un toque.

La capa de IA conecta sus datos de ventas, menú, inventario y personal. No es un módulo aparte: está incluida en su plan.

Previsión de ventas y demanda

Cruza su historial de ventas con el día, el tiempo y el calendario para anticiparle la facturación y las horas punta de mañana.

Sugerencias de compra inteligentes

Calcula cuánto pedir de cada producto según la demanda prevista y el stock actual: menos roturas de stock, menos desperdicio.

Consejos de ingeniería de menú

¿Qué plato deja margen y cuál solo ocupa sitio? Propone un cambio de precio, de ración o su retirada, y explica por qué.

Informes en lenguaje sencillo

Sin buscar entre pantallas de informes. Pregunte como lo haría a un compañero y reciba tablas y gráficos.

Alertas de anomalías

Descuentos inusuales, anulaciones repetidas o un descuadre de caja generan una alerta antes de que usted lo note.

Sugerencias de planificación de turnos

Recomienda cuántas personas necesita en cada hora según la demanda prevista: menos horas extra, menos personal ocioso.

INFORMES

Cierre el día con datos, no con intuiciones

Facturación, coste, margen, mermas, tickets abiertos y productos más vendidos en un solo panel. Elija un local y un periodo, y tendrá el informe delante en segundos; expórtelo a Excel si lo necesita.

- Panel de dirección y 15 informes listos para usar
- Informe Z/X y conciliación fiscal
- Ingeniería de menú y análisis de rentabilidad
- Ranking del personal y análisis de rotación de mesas
- Panel de la central que compara los locales
- Panel de ventas en tiempo real
- Rendimiento por producto y categoría
- Análisis de demanda por hora y día
- Alertas y notificaciones KPI
- Control y planificación del presupuesto

PARA QUIÉN

Configurado para su negocio

El mismo sistema se configura de forma distinta para cada tipo de negocio. Durante la instalación decidimos juntos qué módulos activar.

Restaurante y asador

NECESIDAD

Cenas con mucho volumen, comunicación fluida entre sala y cocina, dividir cuentas en mesas grandes.

EN PENTAGUSTO

- Plano de sala y tableta del camarero
- Pantalla de cocina por estación (parrilla, caliente, barra)
- Mover, unir y dividir mesas
- Recetas y coste por ración
- Cobro con caja fiscal y tarjetas de comida

Cafetería, pastelería y panadería

NECESIDAD

Despachar la cola rápido, vender al peso, controlar el stock de vitrina y a los clientes habituales.

EN PENTAGUSTO

- Pantalla táctil de venta rápida
- Báscula integrada: productos al peso y tara
- Lectura de códigos de barras
- Puntos de fidelidad y tarjetas regalo
- Pedido en mesa con menú QR

Comida rápida y cadenas

NECESIDAD

Mismo menú y precio en todos los locales, aliviar la caja en horas punta, comparar locales.

EN PENTAGUSTO

- Quiosco de autoservicio
- Pantalla de estado de pedidos (listos)
- Actualización central de menú y tarifas
- Informes comparativos por local
- Permisos por rol y registro de auditoría

Restaurantes de hotel y resorts

NECESIDAD

Varios puntos de venta, clientes internacionales, más personal en temporada.

EN PENTAGUSTO

- Restaurante, bar y bar de piscina como puntos de venta separados
- Interfaz y menú QR en 20 idiomas
- Soporte multidivisa
- Reservas y lista de espera
- Gestión e informes centralizados

Reparto y cocinas fantasma

NECESIDAD

Reunir en un solo lugar los pedidos de varias plataformas y no fallar nunca un plazo de entrega.

EN PENTAGUSTO

- Pedidos de plataformas en una pantalla (en Türkiye: Yemeksepeti, Getir, Trendyol Go, Migros Yemek, Hemen Yolda)
- Los pedidos de plataformas pasan a cocina automáticamente
- Asignación de repartidores y seguimiento de entregas
- Flujo propio para pedidos a domicilio
- Facturas electrónicas para pedidos online

Comedores y catering

NECESIDAD

Vender con cuentas de empresa, menús que cambian a diario, informar del consumo.

EN PENTAGUSTO

- Venta a cuenta y control de cuentas de empresa
- Tarjetas de comida (en Türkiye: Multinet, Pluxee, Edenred y otras)
- Menú del día y tarifa de precios
- Informes de consumo y por producto
- Venta rápida para que la cola avance

DISPOSITIVOS Y HARDWARE

Funciona con sus dispositivos

PentaGusto es el mismo sistema en el navegador, en la aplicación de escritorio y en tabletas. Impresoras, cajas fiscales y básculas se conectan mediante la aplicación puente de la caja.

Nube de PentaGusto

Los datos de todos los locales en un solo lugar. Si se cae internet, la caja sigue funcionando en local y se sincroniza al volver la conexión.

Caja

Terminal TPV	aplicación para Windows
Caja fiscal	en Türkiye: Hugin, Pavo
Impresora de tickets	comandas y tickets
Báscula y lector de códigos	al peso y por código
Visor de cliente	segunda pantalla
Cajón portamonedas	se abre al cobrar

Sala

Tableta / móvil del camarero	pedido en la mesa
Menú QR	el móvil del cliente
Quiosco de autoservicio	pedir sin hacer cola

Cocina

Pantalla de cocina	monitor o TV
Impresora de cocina	comandas por estación
Pantalla de estado	pedidos listos para recoger

Dirección

Panel del propietario	ventas y beneficio en el móvil
Informes	desde cualquier navegador
Panel de la central	todos los locales

PentaBridge — la aplicación puente que se ejecuta en el ordenador de caja. Conecta impresora, caja fiscal, báscula, lector de códigos de barras, visor de cliente y cajón portamonedas; no necesita sustituir sus dispositivos.

TODAS LAS FUNCIONES

Todo lo que necesita para llevar la sala

Cada módulo de abajo forma parte del mismo sistema. Actívelos cuando los necesite y configúrelos según su tipo de local.

IA y automatización

Recopilar datos no basta; el sistema debe decirle qué significan.

- Previsión de ventas y demanda
- Consejos de ingeniería de menú
- Alertas de descuentos inusuales y descuadres de caja
- Resúmenes de opiniones de clientes
- Sugerencias inteligentes de compra y stock
- Informes en lenguaje sencillo
- Sugerencias de planificación de turnos
- Reglas de automatización (condición → acción)

Punto de venta

Una pantalla de venta que sigue el ritmo de la sala y que el personal nuevo aprende en un turno.

- Venta y gestión de pedidos por mesa
- Varios métodos de pago
- Descuentos, invitaciones y campañas
- Mover y unir mesas
- Modo venta rápida (a domicilio / para llevar)
- Dividir y unir cuentas
- Pedidos y comisiones por camarero
- Notas en pedidos y peticiones especiales

Cocina y operaciones

Deje de adivinar cuánto tiempo lleva una comanda en cocina.

- Pantalla de cocina (KDS)
- Escandallo de recetas y raciones
- Gestión de mermas y desperdicio
- Gestión de almacenes y traspasos
- Envío de comandas por estación
- Inventario y control de stock
- Listas diarias de control e higiene
- Registro de proveedores y compras

Análisis e informes

Qué plato deja margen, qué hora está vacía, qué empleado vende qué.

- Panel de ventas en tiempo real
- Informes de productividad del personal
- Análisis de demanda por hora y día
- Control y planificación del presupuesto
- Rendimiento por producto y categoría
- Ingeniería de menú (margen / popularidad)
- Alertas y notificaciones KPI
- Exportación a Excel / PDF

Experiencia del cliente

Un recorrido que empieza en el móvil del cliente y no termina al cerrar la cuenta.

- Pedidos sin contacto mediante menú QR
- Programa de fidelización y puntos
- Seguimiento de opiniones y satisfacción
- Reservas y lista de espera
- Modo quiosco de autoservicio
- Sistema de tarjetas regalo
- Segunda pantalla para el cliente
- Cupones y campañas

Gestión financiera

El archivo que le pide su gestor debería estar listo al final del día.

- Apertura y cierre de caja
- Control de ingresos, gastos y cuentas
- Soporte multidivisa
- Exportación a software contable
- Integración de facturación electrónica
- Gestión de tarifas de precios
- Conciliación por método de pago
- Informe Z y conciliación fiscal

Multilocal y equipo

Diseñado para que abrir locales no añada complejidad.

- Panel de la central
- Actualización central de menú y precios
- Permisos por rol
- Mensajería interna y avisos
- Informes comparativos por local
- Gestión y rendimiento del personal
- Planificación y control de turnos
- Registro de auditoría completo

✓ Incluido en todos los planes: Instalación e importación del menú · Formación del personal · Actualizaciones del software · Copias de seguridad automáticas · 20 idiomas · Acceso desde móvil y tableta

POR QUÉ PENTAGUSTO

Un software que falla en pleno servicio no es software

Estos son los puntos que importan en sala. Todo lo demás es lo mínimo exigible.

Sigue funcionando sin conexión

Gracias al funcionamiento local, las ventas continúan cuando cae la conexión y los datos se sincronizan en cuanto vuelve.

Integración fiscal real

Se comunica directamente con la caja fiscal del mostrador: en Türkiye, Hugin y Pavo. Sin volver a teclear los datos del ticket.

Pantallas en directo

Los estados de cocina, mesas y pedidos se actualizan sin recargar la página. Todos ven lo mismo al mismo tiempo.

Funciona en cualquier dispositivo

Terminal TPV, tableta, móvil o navegador: el mismo sistema, sin instalación.

Interfaz en 20 idiomas

En zonas turísticas, personal y clientes usan el sistema y el menú QR en su propio idioma.

Permisos claros

Quién puede aplicar descuentos, anular un ticket o ver informes: definido por rol.

Lo que hacemos de otra manera

	PentaGusto	TPV tradicionales
Previsión de ventas y demanda con IA	✓	—
Informes en lenguaje sencillo	✓	—
Interfaz y menú QR en 20 idiomas	✓	—
Menú QR y quiosco de autoservicio	✓	Extra
Integración con cajas fiscales	✓	Parcial
Pantalla de cocina en directo	✓	Parcial
Gestión multilocal centralizada	✓	Licencia aparte
Integración de facturación electrónica	✓	Extra
Ingeniería de menú asistida por IA	✓	—
Funciona durante cortes de internet	✓	Parcial
Acceso por navegador sin instalación	✓	—

INTEGRACIONES

Funciona con lo que ya utiliza

No necesita cambiar sus dispositivos ni sus cuentas: PentaGusto se integra con ellos. Los sistemas siguientes están en funcionamiento en Türkiye; las integraciones con sistemas fiscales, de facturación electrónica y de pedidos de otros países se estudian bajo petición.

CAJAS FISCALES (TÜRKIYE)

- Hugin
- Pavo

FACTURACIÓN ELECTRÓNICA (TÜRKIYE)

- İzibiz
- DATASOFT
- Trendyol e-Faturam

PAGOS

- iyzico
- PayTR
- Stripe

PEDIDOS ONLINE (TÜRKIYE)

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

TARJETAS DE COMIDA (TÜRKIYE)

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

SEGURIDAD Y CUMPLIMIENTO FISCAL

Su caja y su contabilidad nunca se desvían

Un sistema de punto de venta tiene que ser correcto antes que rápido. No son ajustes; son reglas que el sistema aplica igual en cada negocio.

Sin ticket, no se cierra el pago

Donde la ley exige caja fiscal, un pago solo se da por completado cuando el dispositivo devuelve un número de ticket aprobado. Si el dispositivo falla, la mesa sigue abierta y no se pierde nada.

Facturación electrónica conforme

Las facturas electrónicas pasan por proveedores autorizados (en Türkiye: e-Factura, e-Archivo y e-Albarán). Si cae la conexión, el documento se reenvía con el mismo número, por lo que nunca se emiten duplicados.

Los datos de cada empresa, separados

Los registros de cada empresa viven en su propio ámbito. El acceso se comprueba en el servidor con la sesión iniciada, no en el navegador.

Credenciales cifradas

Las contraseñas de las plataformas de facturación electrónica y de pedidos se guardan cifradas con AES-256-GCM y solo se muestran enmascaradas.

Permisos y registro de auditoría

Las acciones sensibles como descuentos, anulaciones y devoluciones requieren el rol adecuado y, si hace falta, el PIN de un responsable. Cada cambio queda registrado junto con su autor.

Preparado para cortes

Las ventas continúan cuando cae internet. Al volver la conexión, las transacciones se sincronizan sin duplicar nada y los datos se respaldan con regularidad.

CÓMO TRABAJAMOS

De la primera llamada al primer servicio

No le dejamos solo con la instalación. El mismo equipo le acompaña en cada paso.

01

Llamada inicial

Conocemos su negocio, su menú y los dispositivos que ya tiene, y decidimos juntos qué módulos necesita realmente.

02

Instalación e importación de datos

Se configuran productos, plano de sala y precios, y se importan las listas de su sistema actual. Se conectan las cajas fiscales y las impresoras.

03

Formación del personal

Cajeros, camareros y personal de cocina se forman en sus propias pantallas, con su propio menú.

04

Primer día de servicio

Estamos disponibles el día de su puesta en marcha. Después, nuestro equipo de soporte le atiende por teléfono y WhatsApp.

Preguntas frecuentes

¿Qué es exactamente PentaGusto?
Una plataforma de venta y gestión en la nube pensada para restaurantes, cafeterías y cadenas. Reúne pedidos, pantalla de cocina, inventario, menú QR, reparto, informes y documentos electrónicos en un solo sistema.

¿Qué pasa si se cae internet?
Las ventas continúan. El sistema sigue funcionando en local y se sincroniza automáticamente con la nube cuando vuelve la conexión.

¿Puedo gestionar más de un local?
Sí. Desde el panel de la central puede comparar facturación, stock y rendimiento del personal entre locales y enviar actualizaciones de precios de forma centralizada.

¿Dónde se guardan mis datos?
Los datos se guardan cifrados en la nube, se respaldan con regularidad y se tratan conforme a la ley turca de protección de datos (KVKK). Hay servidores dedicados disponibles para configuraciones empresariales.

¿Se integra con cajas fiscales?
Sí. En Türkiye hay integración directa con los dispositivos Hugin y Pavo: los tickets pasan de PentaGusto a la caja fiscal sin una segunda introducción manual. Para otros países, cuéntenos sus requisitos fiscales locales y los estudiaremos.

¿Cómo funcionan la instalación y la formación?
Empezamos escuchando cómo funciona su local, creamos juntos su menú y su plano de sala, formamos a su personal y seguimos disponibles durante sus primeros días de servicio.

¿En qué dispositivos funciona?
Terminales TPV, tabletas Windows y Android, móviles y navegadores modernos. También se abre directamente desde un navegador, sin instalación.

PENTA
Gusto

Contáctenos para una demo

Háblenos de su local; definiremos juntos la instalación y el precio adecuados con su menú y sus dispositivos.

Presupuesto y demo

pentagusto.com/es/contact

Planes y precios actuales

pentagusto.com/es/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