

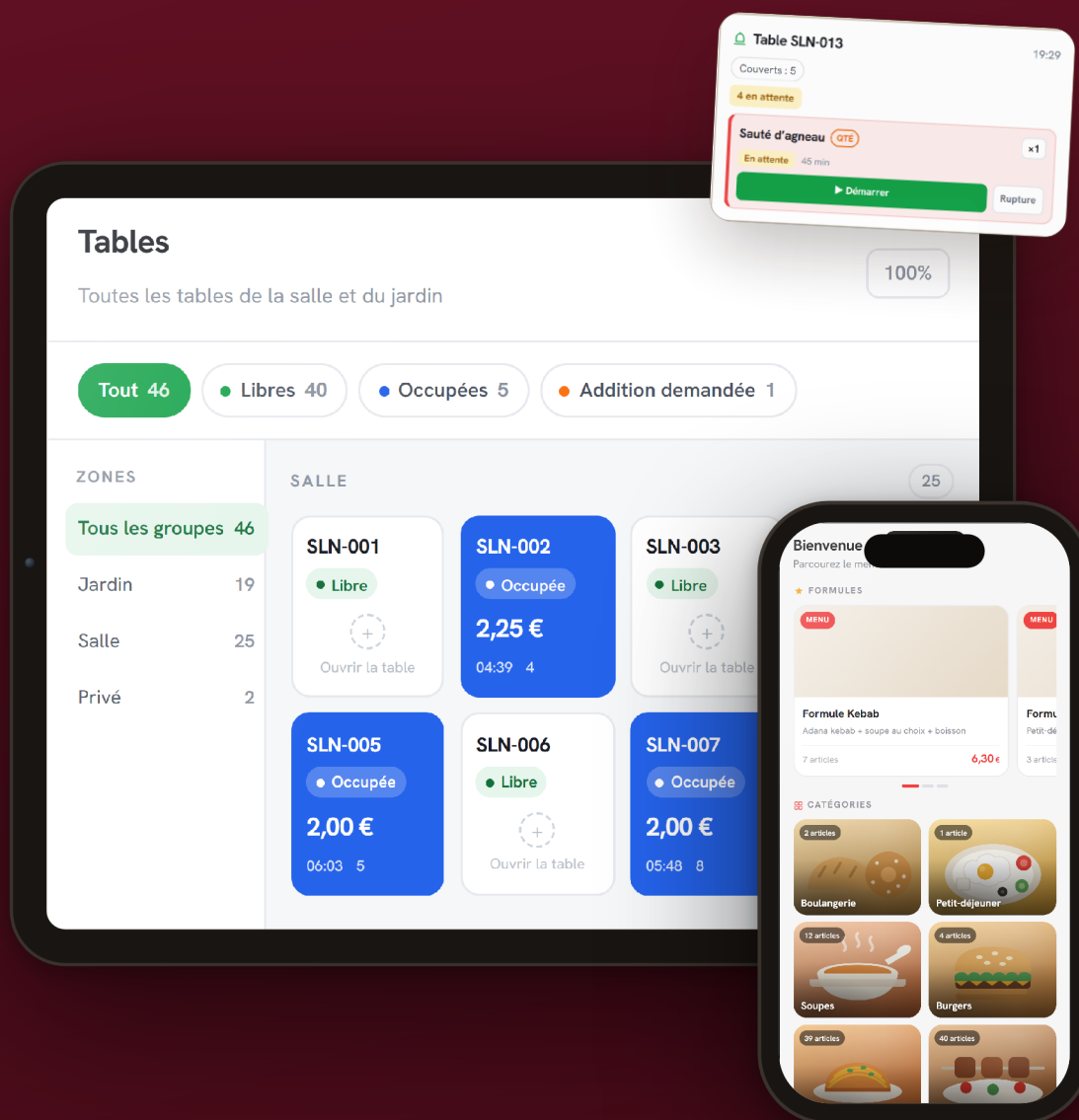
PENTA

Gusto

RESTAURANT · CAFÉ · CHAÎNE

Un seul système pour restaurants et cafés

De l'ouverture d'une table au rapport de fin de journée, toute l'activité tient dans un seul système : commandes, écran cuisine, menu QR, stocks, caisses fiscales et facturation électronique. Par-dessus, une couche d'IA qui lit les chiffres pour vous.



À PROPOS

Écrit par des gens qui connaissent la salle

PentaGusto est développé par une équipe qui voit les problèmes quotidiens de la restauration de l'intérieur, et non de loin.

PentaSoft Yazılım développe depuis İzmir, en Türkiye, des logiciels de vente et de gestion pour restaurants et cafés. PentaGusto réunit tout ce travail en un seul produit : des commandes à table à l'écran cuisine, des stocks à la facturation électronique.

Nous travaillons avec un seul test en tête : est-ce que ça tient un samedi soir chargé ? C'est pourquoi nous passons notre temps à rendre plus rapides et plus simples les écrans réellement utilisés, plutôt qu'à allonger une liste de fonctionnalités. Nous avons conçu la couche d'IA dans le même esprit : non pas pour la vitrine, mais pour faciliter les décisions qu'un exploitant prend dans la journée.

Nous ne disparaissions pas après l'installation. Nous restons joignables pendant les premiers jours de service, reformons l'équipe quand elle change et reconfigurons le système avec vous à mesure que l'activité grandit.

7

modules dans un seul système

5

types d'appareils : caisse, tablette, téléphone, écran, borne

1

système pour tous les établissements

20

langues

DANS CE CATALOGUE

Une journée de service	03
Plan de salle et bons	05
Vente rapide	06
Écran cuisine	07
Menu QR	08
Intelligence artificielle	09
Rapports	10
Solutions par type d'activité	11
Appareils et matériel	13
Tous les modules	14
Pourquoi PentaGusto	16
Intégrations	17
Sécurité et conformité	18
Installation et FAQ	19

Simplicité

Un écran qu'un nouveau serveur ne maîtrise pas en un service est un écran mal conçu.

Continuité

Quand le système s'arrête, les ventes s'arrêtent. La disponibilité n'est pas une option pour nous ; c'est la base.

Transparence

Nous annonçons prix, périmètre et limites dès le départ. Nous n'aimons pas les modules qui apparaissent plus tard sur la facture.

Proximité

L'assistance doit être une équipe qui vous connaît, vous et votre cuisine, pas un numéro de ticket.

UNE JOURNÉE DE SERVICE

De l'ouverture au lendemain matin, à chaque étape

Plutôt qu'une liste de fonctionnalités, voici ce que fait le système au fil d'une journée ordinaire. Les horaires sont des exemples ; le déroulé est le même partout.

07:30

Ouverture

- ✓ Le service s'ouvre et le fond de caisse est saisi
- ✓ Hygiène et liste de contrôle du jour sur les écrans du personnel
- ✓ L'IA prépare le résumé du jour : CA de la veille, affluence prévue, stocks critiques

10:00

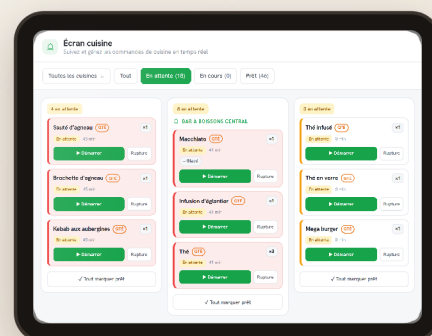
Mise en place

- ✓ Coût des portions et niveau de stock depuis les recettes, sur un écran
- ✓ Commandes fournisseurs pour les articles au niveau critique
- ✓ Transferts entre réserves et établissements, saisie des pertes

12:00

Coup de feu du midi

- ✓ Commande QR à table, vente rapide et à emporter au comptoir
- ✓ Commandes des plateformes de livraison sur le même écran
- ✓ Chaque commande va au bon poste : bar et cuisine chaude séparés



15:00

Heures creuses

- ✓ L'IA repère les heures calmes et suggère une campagne
- ✓ Les règles d'happy hour appliquent le prix automatiquement
- ✓ Planning du personnel suggéré selon l'affluence prévue

19:00

Service du soir

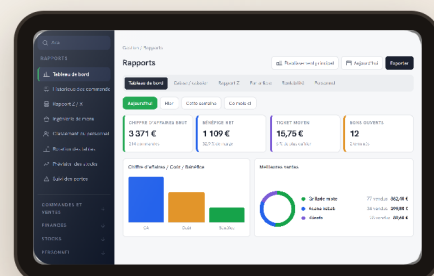
- ✓ Les serveurs prennent les commandes sur tablette ; le plan de salle montre l'état en couleur
- ✓ Déplacer, fusionner et diviser les tables, offerts et remises
- ✓ Espèces, carte et titres-restaurant ; là où une caisse fiscale est exigée, aucun paiement ne se clôt sans ticket



23:30

Fermeture

- ✓ Comptage de caisse, rapports X et Z, rapprochement fiscal
- ✓ Factures électroniques transmises au prestataire
- ✓ La passation de service est enregistrée ; tout écart de caisse est visible



08:00

Le lendemain matin

- ✓ Le gérant voit CA et bénéfice sur son téléphone
- ✓ Remises inhabituelles, annulations fréquentes ou écarts de caisse sont signalés
- ✓ Les établissements côte à côte dans un rapport comparatif

« Nous concevons le produit avec un seul test en tête : est-ce que ça tient un samedi soir chargé ? »

PENTASOFT YAZILIM

PLAN DE SALLE ET BONS

Toute la salle d'un coup d'œil

Un écran de vente qui suit le rythme de la salle et que les nouveaux apprennent en un service. Quelle table est occupée, laquelle attend l'addition, depuis combien de temps une commande attend en cuisine — les couleurs vous le disent.



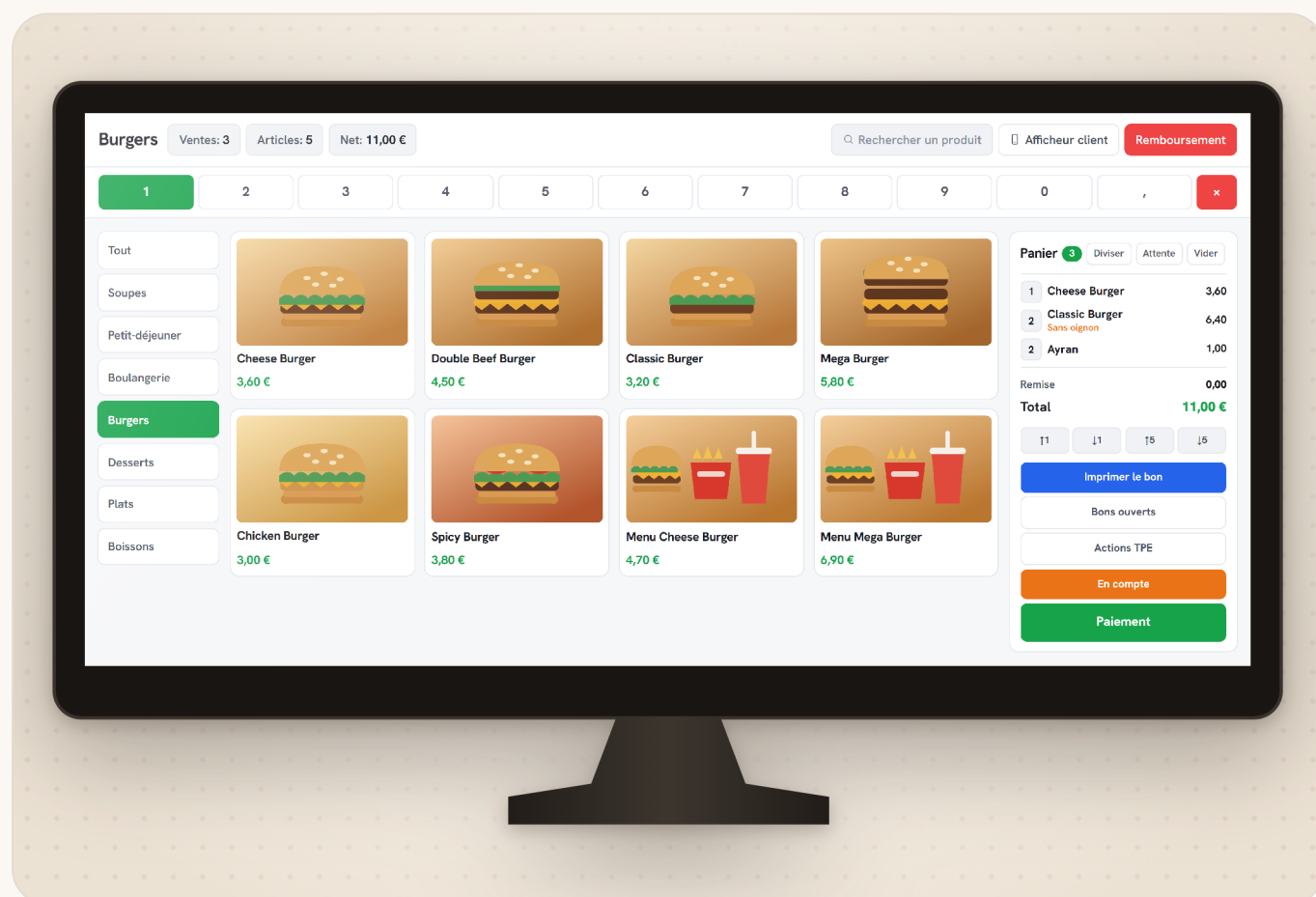
- ✓ Vente et gestion des commandes à table
- ✓ Mode vente rapide (livraison / à emporter)
- ✓ Moyens de paiement multiples
- ✓ Division et regroupement d'additions
- ✓ Remises, offerts et campagnes
- ✓ Commandes et commissions par serveur
- ✓ Déplacer et fusionner des tables
- ✓ Notes de commande et demandes spéciales

⚡ Une commande saisie sur la tablette du serveur arrive aussitôt à l'écran cuisine, à la caisse et dans les rapports, sans rafraîchir la page.

VENTE RAPIDE

Prendre une commande, c'est un seul geste

Cafés, kiosques, boulangeries, comptoirs en libre-service — l'écran de vente rapide est conçu pour les doigts, pas pour la souris. Choisissez l'article, la quantité, encaissez. Scanner un code-barres, mettre en compte ou rembourser se fait en un bouton.



- ✓ Grands boutons de catégories et de produits adaptés aux écrans tactiles
- ✓ Compatible lecteurs de codes-barres, balances et afficheurs client
- ✓ Espèces, carte, titres-restaurant et paiements fractionnés
- ✓ Diviser, mettre en attente, bons ouverts et remboursements sur le même écran
- ✓ Mise en compte : crédits et comptes entreprises restent suivis

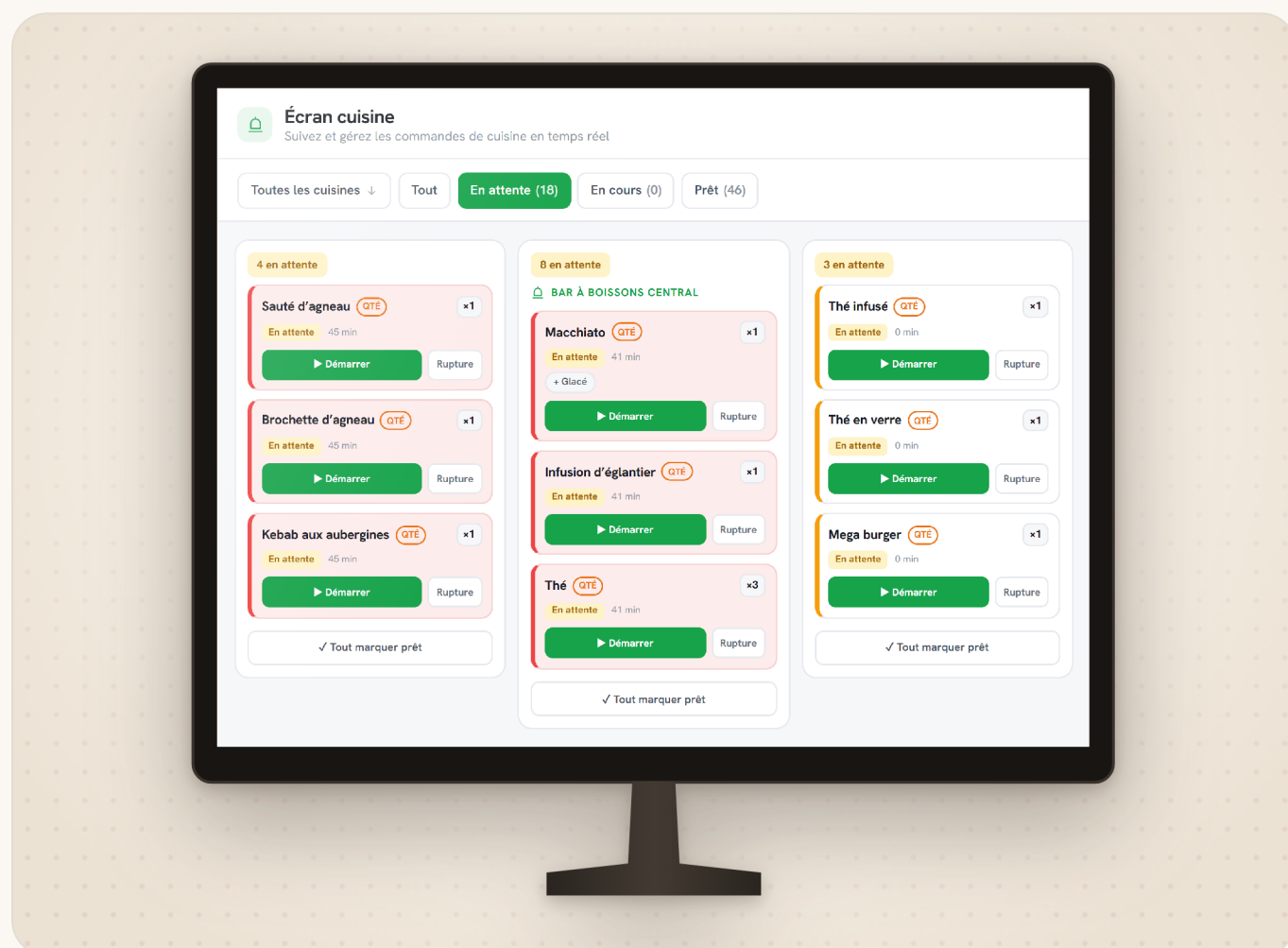
Pour qui ?

Cafés, kiosques, boulangeries, pâtisseries, comptoirs en libre-service et points de vente à emporter. Le personnel maîtrise l'écran tactile dès son premier service.

ÉCRAN CUISINE

Le bon apparaît dès qu'il arrive en cuisine

Dès qu'une commande est prise, elle arrive dans la bonne cuisine — les boissons au bar, les plats chauds au poste chaud. Chaque article affiche son temps d'attente, et les retards passent au rouge. Pas de bons papier, pas de cris.



- ✓ Routage par poste (bar, chaud, desserts)
- ✓ Temps d'attente par article et alertes de retard
- ✓ Démarrer / Prêt / Rupture en un geste
- ✓ Marquer toute une table comme prête d'un coup
- ✓ Notes et demandes spéciales sous chaque article

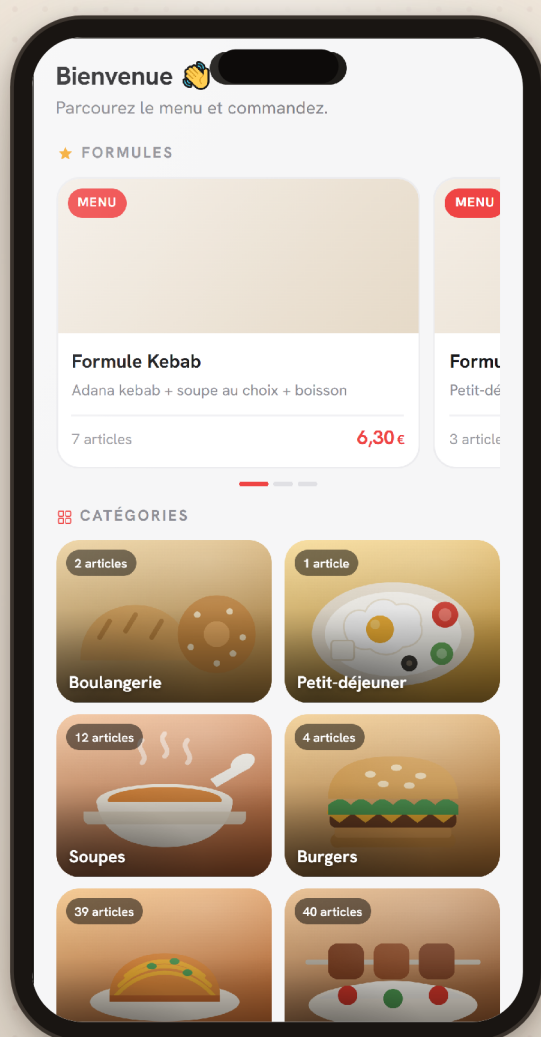
Le reste des opérations

- ✓ Coût des recettes et des portions
- ✓ Inventaire et suivi des stocks
- ✓ Gestion des pertes et du gaspillage
- ✓ Listes de contrôle et d'hygiène quotidiennes
- ✓ Gestion des entrepôts et des transferts

MENU QR

Le menu est entre leurs mains dès qu'ils s'assoient

Vos clients scannent le code sur la table et consultent votre menu à jour sur leur propre téléphone, dans leur propre langue. Modifiez un prix et le menu QR se met à jour au même instant — sans réimpression ni nouvelle mise en page.



- ✓ Changements de prix et d'articles visibles instantanément
- ✓ Menu automatique en 20 langues
- ✓ Catégories illustrées et formules
- ✓ Allergènes, ingrédients et détails des portions
- ✓ Commander depuis la table et appeler un serveur

👤 Côté client aussi

- ✓ Mode borne en libre-service
- ✓ Programme de fidélité et points
- ✓ Système de cartes cadeaux
- ✓ Suivi des avis et de la satisfaction
- ✓ Second écran côté client
- ✓ Réservations et liste d'attente

INTELLIGENCE ARTIFICIELLE

L'IA intégrée à la plateforme, pour décider plus vite

PentaGusto ne se contente pas de collecter des données : il vous dit, en langage simple, ce qu'il en tire. Il prévoit, alerte et suggère — la décision vous appartient.



Question. Analyse. Conseil. Action.

- 1 Posez votre question, ou attendez le résumé quotidien.
- 2 Laissez PentaGusto analyser vos données.
- 3 Consultez la suggestion et son raisonnement.
- 4 Appliquez-la d'un geste.

La couche d'IA relie vos données de ventes, de menu, de stocks et de personnel. Ce n'est pas un module à part : elle est incluse dans votre formule.

Prévision des ventes et de la demande

Croise votre historique de ventes avec le jour, la météo et le calendrier pour annoncer à l'avance le chiffre et les heures de pointe de demain.

Suggestions d'achat intelligentes

Calcule la quantité à commander pour chaque article selon la demande attendue et le stock actuel — moins de ruptures, moins de gaspillage.

Conseils d'ingénierie de menu

Quel plat rapporte, lequel ne fait qu'occuper de la place ? Il propose un changement de prix, de portion ou un retrait, et explique pourquoi.

Rapports en langage simple

Fini la chasse aux écrans de rapports. Posez votre question comme à un collègue et recevez tableaux et graphiques.

Alertes d'anomalies

Remises inhabituelles, bons annulés à répétition ou écart de caisse déclenchent une alerte avant même que vous ne les remarquiez.

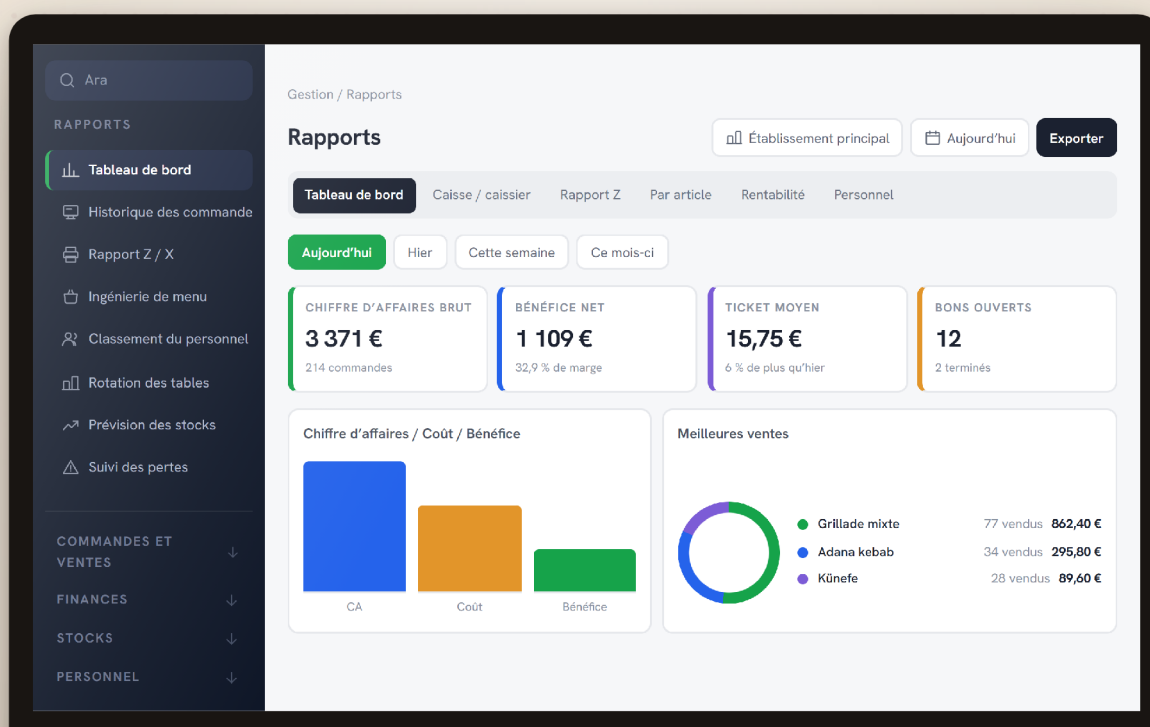
Suggestions de planning

Recommande le nombre de personnes nécessaires à chaque heure selon la demande attendue — moins d'heures supplémentaires, moins de temps morts.

RAPPORTS

Clôturez la journée sur des données, pas sur une impression

Chiffre d'affaires, coûts, marge, pertes, bons ouverts et meilleures ventes sur un seul tableau de bord. Choisissez un établissement et une période : le rapport est là en quelques secondes — exportable vers Excel si besoin.



- ✓ Tableau de bord de direction et 15 rapports prêts à l'emploi
- ✓ Rapport Z/X et rapprochement fiscal
- ✓ Ingénierie de menu et analyse de rentabilité
- ✓ Classement du personnel et analyse de rotation des tables
- ✓ Panneau du siège comparant les établissements
- ✓ Tableau de bord des ventes en temps réel
- ✓ Performance par produit et par catégorie
- ✓ Analyse de la demande par heure et par jour
- ✓ Alertes et notifications KPI
- ✓ Suivi et planification budgétaires

POUR QUI

Configuré pour votre activité

Le même système est configuré différemment pour chaque type d'établissement. Nous décidons ensemble, à l'installation, des modules à activer.



Restaurant et grill

BESOIN

Service du soir chargé, communication sans faille entre salle et cuisine, additions divisées aux grandes tables.

DANS PENTAGUSTO

- ✓ Plan de salle et tablette serveur
- ✓ Écran cuisine par poste (grill, chaud, bar)
- ✓ Déplacer, fusionner et diviser les tables
- ✓ Recettes et coût des portions
- ✓ Paiement avec caisse fiscale et titres-restaurant



Café, pâtisserie et boulangerie

BESOIN

Écouler vite la file, vendre au poids, suivre le stock en vitrine et les habitués.

DANS PENTAGUSTO

- ✓ Écran tactile de vente rapide
- ✓ Balance intégrée : articles au poids et tare
- ✓ Lecture de codes-barres
- ✓ Points de fidélité et cartes cadeaux
- ✓ Commande à table par menu QR



Restauration rapide et chaînes

BESOIN

Même menu et mêmes prix partout, soulager la caisse aux heures de pointe, comparer les établissements.

DANS PENTAGUSTO

- ✓ Borne en libre-service
- ✓ Écran d'état des commandes (prêtes)
- ✓ Mises à jour centralisées du menu et des prix
- ✓ Rapports comparatifs par établissement
- ✓ Droits par rôle et journal d'audit



Restaurants d'hôtel et resorts

BESOIN

Plusieurs points de vente, clientèle internationale, renfort de personnel en saison.

DANS PENTAGUSTO

- ✓ Restaurant, bar et bar de piscine comme points de vente distincts
- ✓ Interface et menu QR en 20 langues
- ✓ Prise en charge multidevise
- ✓ Réservations et liste d'attente
- ✓ Gestion et rapports centralisés



Livraison et dark kitchens

BESOIN

Réunir en un point les commandes de plusieurs plateformes, ne jamais rater un délai de livraison.

DANS PENTAGUSTO

- ✓ Commandes des plateformes sur un écran (en Türkiye : Yemeksepeti, Getir, Trendyol Go, Migros Yemek, Hemen Yolda)
- ✓ Les commandes partent automatiquement en cuisine
- ✓ Affectation des livreurs et suivi des livraisons
- ✓ Flux dédié aux commandes livrées
- ✓ Factures électroniques pour les commandes en ligne



Cantines et traiteurs

BESOIN

Vendre sur comptes entreprises, menus qui changent chaque jour, rapports de consommation.

DANS PENTAGUSTO

- ✓ Ventes en compte et suivi des comptes entreprises
- ✓ Titres-restaurant (en Türkiye : Multinet, Pluxee, Edenred et autres)
- ✓ Menu du jour et liste de prix
- ✓ Rapports de consommation et par article
- ✓ Vente rapide pour faire avancer la file

APPAREILS ET MATÉRIEL

Fonctionne avec vos appareils

PentaGusto est le même système dans le navigateur, l'application de bureau et sur tablette. Imprimantes, caisses fiscales et balances se connectent via l'application passerelle de la caisse.

Cloud PentaGusto



Les données de tous les établissements au même endroit. Si internet tombe, la caisse continue en local et se synchronise au retour de la connexion.

Caisse

Terminal de caisse	application Windows
Caisse fiscale	en Türkiye : Hugin, Pavo
Imprimante de tickets	bons et tickets
Balance et lecteur code-barres	au poids et par code
Afficheur client	second écran
Tiroir-caisse	s'ouvre au paiement

Salle

Tablette / téléphone serveur	commande à table
Menu QR	le téléphone du client
Borne en libre-service	commander sans file

Cuisine

Écran cuisine	moniteur ou TV
Imprimante cuisine	bons par poste
Écran d'état des commandes	commandes prêtes à retirer

Direction

Tableau du gérant	CA et bénéfice sur mobile
Rapports	depuis tout navigateur
Tableau du siège	tous les établissements



PentaBridge — l'application passerelle installée sur l'ordinateur de caisse. Elle relie imprimante, caisse fiscale, balance, lecteur de codes-barres, afficheur client et tiroir-caisse ; inutile de remplacer vos appareils.

TOUTES LES FONCTIONNALITÉS

Tout ce qu'il faut pour faire tourner la salle

Chaque module ci-dessous fait partie du même système. Activez-les selon vos besoins et configurez-les selon votre type d'établissement.



IA et automatisation

Collecter des données ne suffit pas ; le système doit vous dire ce qu'elles signifient.

- ✓ Prévission des ventes et de la demande
- ✓ Suggestions d'achat et de stock intelligentes
- ✓ Conseils d'ingénierie de menu
- ✓ Rapports en langage simple
- ✓ Alertes sur remises inhabituelles et écarts de caisse
- ✓ Suggestions de planning
- ✓ Synthèse des avis clients
- ✓ Règles d'automatisation (condition → action)



Point de vente

Un écran de vente qui suit le rythme de la salle et que les nouveaux apprennent en un service.

- ✓ Vente et gestion des commandes à table
- ✓ Mode vente rapide (livraison / à emporter)
- ✓ Moyens de paiement multiples
- ✓ Division et regroupement d'additions
- ✓ Remises, offerts et campagnes
- ✓ Commandes et commissions par serveur
- ✓ Déplacer et fusionner des tables
- ✓ Notes de commande et demandes spéciales



Cuisine et opérations

Ne devinez plus depuis combien de temps un bon attend en cuisine.

- ✓ Écran de cuisine (KDS)
- ✓ Routage des bons par poste
- ✓ Coût des recettes et des portions
- ✓ Inventaire et suivi des stocks
- ✓ Gestion des pertes et du gaspillage
- ✓ Listes de contrôle et d'hygiène quotidiennes
- ✓ Gestion des entrepôts et des transferts
- ✓ Fournisseurs et achats



Analyses et rapports

Quel plat rapporte, quelle heure est creuse, quel membre de l'équipe vend quoi.

- ✓ Tableau de bord des ventes en temps réel
- ✓ Performance par produit et par catégorie
- ✓ Rapports de productivité du personnel
- ✓ Ingénierie de menu (marge / popularité)
- ✓ Analyse de la demande par heure et par jour
- ✓ Alertes et notifications KPI
- ✓ Suivi et planification budgétaires
- ✓ Export vers Excel / PDF



Expérience client

Un parcours qui commence sur le téléphone du client et ne s'arrête pas à l'addition.

- ✓ Commande sans contact via le menu QR
- ✓ Mode borne en libre-service
- ✓ Programme de fidélité et points
- ✓ Système de cartes cadeaux
- ✓ Suivi des avis et de la satisfaction
- ✓ Second écran côté client
- ✓ Réservations et liste d'attente
- ✓ Bons de réduction et campagnes



Gestion financière

Le fichier demandé par votre comptable doit être prêt en fin de journée.

- ✓ Ouverture / clôture de caisse
- ✓ Intégration de la facturation électronique
- ✓ Suivi des recettes, dépenses et comptes
- ✓ Gestion des listes de prix
- ✓ Prise en charge multidevise
- ✓ Rapprochement par moyen de paiement
- ✓ Export vers les logiciels comptables
- ✓ Rapport Z et rapprochement fiscal



Multi-établissements et équipe

Conçu pour qu'ajouter des établissements n'ajoute pas de complexité.

- ✓ Tableau de bord du siège
- ✓ Rapports comparatifs par établissement
- ✓ Mises à jour centralisées du menu et des prix
- ✓ Gestion et performance du personnel
- ✓ Droits d'accès par rôle
- ✓ Planification et suivi des équipes
- ✓ Messagerie interne et annonces
- ✓ Journal d'audit complet des actions

✓ **Inclus dans chaque formule :**

Installation et import du menu

Formation du personnel

Mises à jour du logiciel

Sauvegardes automatiques

20 langues

Accès mobile et tablette

POURQUOI PENTAGUSTO

Un logiciel qui lâche en plein service n'est pas un logiciel

Voici les points qui comptent en salle. Le reste n'est que le minimum attendu.



Fonctionne hors ligne

Grâce au fonctionnement local, les ventes continuent quand la connexion tombe, et les données se synchronisent dès son retour.



Vraie intégration fiscale

Communique directement avec la caisse fiscale au comptoir — en Türkiye, Hugin et Pavo. Plus de ressaisie des tickets.



Écrans en direct

Les états de la cuisine, des tables et des commandes se mettent à jour sans rafraîchir la page. Tout le monde voit la même chose au même moment.



Fonctionne sur tout appareil

Terminal de caisse, tablette, téléphone ou navigateur — le même système, sans installation.



Interface en 20 langues

Dans les zones touristiques, personnel et clients utilisent le système et le menu QR dans leur propre langue.



Droits clairs

Qui peut accorder une remise, annuler un bon, consulter les rapports — défini par rôle.

Ce que nous faisons différemment

	PentaGusto	Logiciels de caisse traditionnels
Prévision des ventes et de la demande par IA	✓	—
Rapports en langage simple	✓	—
Interface et menu QR en 20 langues	✓	—
Menu QR et borne en libre-service	✓	En option
Intégration des caisses fiscales	✓	Partielle
Écran cuisine en direct	✓	Partiel
Gestion multi-établissements centralisée	✓	Licence en sus
Intégration de la facturation électronique	✓	En option
Ingénierie de menu assistée par IA	✓	—
Fonctionne pendant les coupures internet	✓	Partiel
Accès navigateur sans installation	✓	—

INTÉGRATIONS

Fonctionne avec ce que vous utilisez déjà

Inutile de changer vos appareils ou vos comptes — PentaGusto s’y superpose. Les systèmes ci-dessous sont opérationnels en Türkiye ; les intégrations avec les systèmes fiscaux, de facturation électronique et de commande d’autres pays sont étudiées sur demande.

CAISSES FISCALES (TÜRKIYE)

Hugin

Pavo

FACTURATION ÉLECTRONIQUE (TÜRKIYE)

İzibiz

DATASOFT

Trendyol e-Faturam

PAIEMENTS

iyzico

PayTR

Stripe

COMMANDE EN LIGNE (TÜRKIYE)

Yemeksepeti

Getir

Trendyol Go

Migros Yemek

Hemen Yolda

TITRES-RESTAURANT (TÜRKIYE)

Multinet

Pluxee

Edenred

Metropol

Setcard

TokenFlex

SÉCURITÉ ET CONFORMITÉ FISCALE

Votre caisse et votre comptabilité ne divergent jamais

Un système d'encaissement doit être juste avant d'être rapide. Ce ne sont pas des réglages ; ce sont des règles que le système applique de la même façon dans chaque établissement.



Pas de ticket, pas de paiement clôturé

Là où une caisse fiscale est exigée par la loi, un paiement n'est considéré comme terminé qu'une fois le numéro de ticket validé renvoyé par l'appareil. En cas de panne, la table reste ouverte et rien n'est perdu.



Facturation électronique conforme

Les factures électroniques passent par des prestataires agréés (en Türkiye : e-Facture, e-Archive et e-Bon de livraison). Si la connexion tombe, le document est renvoyé avec le même numéro : aucun doublon n'est jamais émis.



Les données de chaque entreprise cloisonnées

Les enregistrements de chaque entreprise vivent dans leur propre périmètre. L'accès est vérifié sur le serveur à partir de la session connectée, pas dans le navigateur.



Identifiants chiffrés

Les mots de passe des plateformes de facturation électronique et de commande sont stockés chiffrés en AES-256-GCM et toujours affichés masqués.



Droits et piste d'audit

Les actions sensibles comme les remises, annulations et remboursements exigent le bon rôle et, si nécessaire, le code PIN d'un responsable. Chaque modification est enregistrée avec son auteur.



Conçu pour les coupures

Les ventes continuent quand internet tombe. Au retour de la connexion, les transactions se synchronisent sans rien écrire en double, et les données sont sauvegardées régulièrement.

NOTRE MÉTHODE

Du premier appel au premier service

Nous ne vous laissons pas seul avec l'installation. La même équipe vous accompagne à chaque étape.

01**Appel de découverte**

Nous découvrons votre établissement, votre menu et vos appareils existants, et décidons ensemble des modules dont vous avez réellement besoin.

02**Installation et import des données**

Produits, plan de salle et prix sont configurés, et les listes de votre système actuel sont importées. Caisses fiscales et imprimantes sont raccordées.

03**Formation du personnel**

Caissiers, serveurs et équipe de cuisine sont formés sur leurs propres écrans, avec votre propre menu.

04**Premier jour de service**

Nous sommes joignables le jour de votre lancement. Ensuite, notre équipe d'assistance reste disponible par téléphone et WhatsApp.

FAQ

Qu'est-ce que PentaGusto exactement ?

Une plateforme de vente et de gestion dans le cloud, conçue pour les restaurants, cafés et chaînes. Elle réunit commandes, écran cuisine, stocks, menu QR, livraison, rapports et documents électroniques dans un seul système.

S'intègre-t-il aux caisses fiscales ?

Oui. En Türkiye, l'intégration est directe avec les appareils Hugin et Pavo : les tickets passent de PentaGusto à la caisse fiscale sans seconde saisie. Pour les autres pays, indiquez-nous vos exigences fiscales locales et nous les étudierons.

Que se passe-t-il si internet est coupé ?

Les ventes continuent. Le système fonctionne en local et se synchronise automatiquement avec le cloud au retour de la connexion.

Comment se déroulent l'installation et la formation ?

Nous commençons par écouter le fonctionnement de votre établissement, construisons ensemble votre menu et votre plan de salle, formons votre personnel et restons joignables pendant vos premiers jours de service.

Puis-je gérer plusieurs établissements ?

Oui. Depuis le tableau de bord du siège, vous comparez chiffre d'affaires, stocks et performance du personnel entre établissements et diffusez les mises à jour de prix de façon centralisée.

Sur quels appareils fonctionne-t-il ?

Terminaux de caisse, tablettes Windows et Android, téléphones et navigateurs récents. Il s'ouvre aussi directement dans un navigateur, sans installation.



Contactez-nous pour une d mo

Parlez-nous de votre  tablissement ; nous d finirons ensemble l'installation
et le prix adapt s   votre menu et   vos appareils.



Devis et d mo

pentagusto.com/fr/contact



Formules et prix actuels

pentagusto.com/fr/pricing

 +90 541 334 43 63

 WhatsApp: +90 541 334 43 63

 ayhan@pentasoft.com.tr

 Mansuro lu Mah. 288/4 Sk. No:14, Bayraklı /  zmir