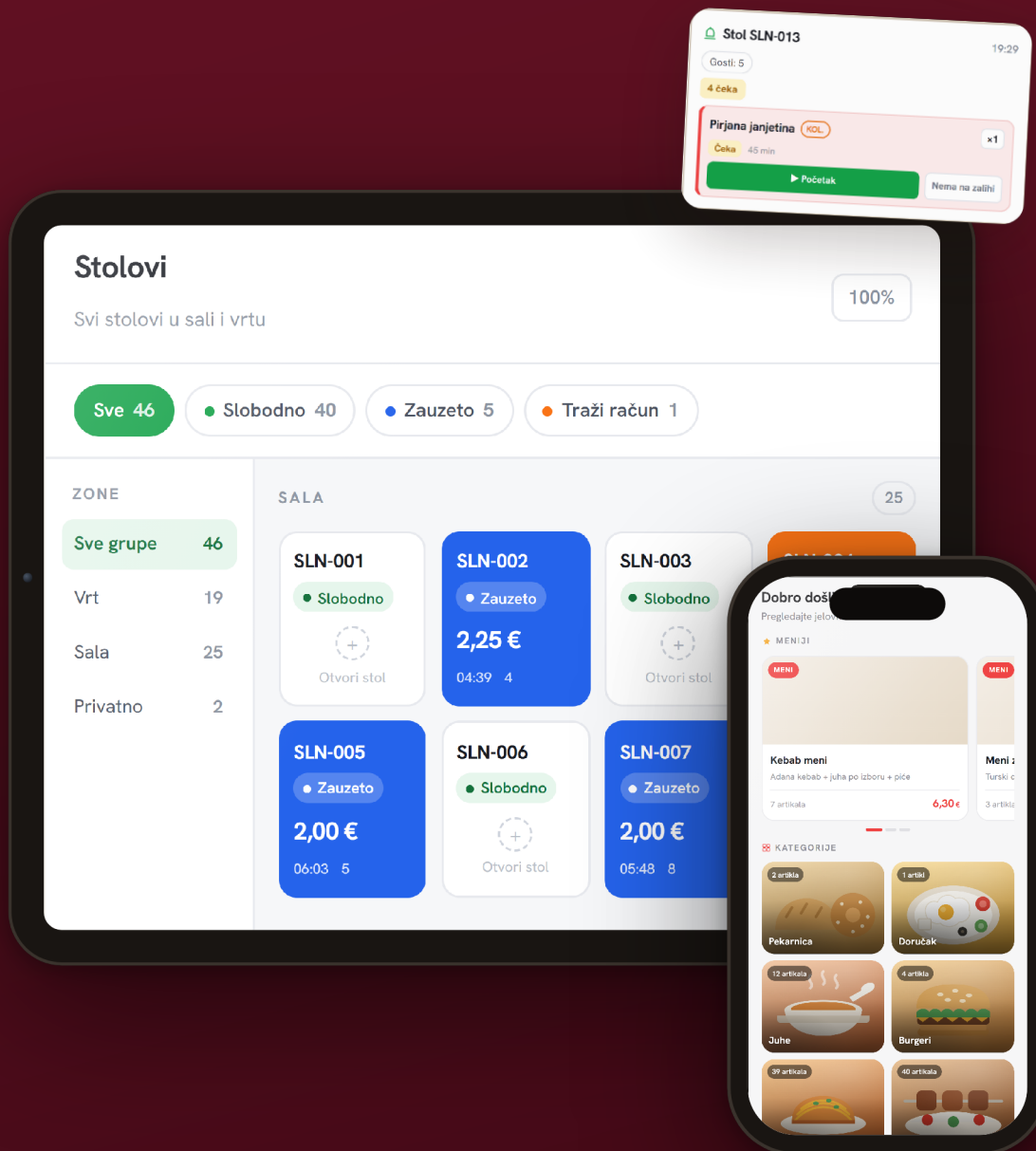


PENTA *Gusto*

RESTORAN · KAFIĆ · LANAC

Jedan sustav za restorane i kafiće

Od otvaranja stola do izvješća na kraju dana, cijelo poslovanje je u jednom sustavu: narudžbe, kuhinjski zaslon, QR izbornik, zalihe, fiskalni uređaji i e-računi. Povrh svega, sloj umjetne 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 İzмира 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 zaslona, od zaliha do e-računa.

Gradimo prema jednom testu: izdrži li prepunu subotnju večer? Zato vrijeme ulažemo u to da zasloni koje ljudi zaista koriste budu brži i jednostavniji, a ne u produljivanje popisa značajki. Al sloj izgradili smo s istim pogledom: ne radi dojma, nego da olakša odluke koje voditelj donosi tijekom dana.

Ne nestajemo nakon instalacije. Uz Vas smo prvih dana rada, ponovno obučavamo kad se osoblje promijeni i zajedno s Vama prilagođavamo sustav kako poslovanje raste.

7

modula u jednom sustavu

5

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

1

sustav za sve poslovнице

20

jezika

U OVOM KATALOGU

Dan posluživanja	03
Raspored stolova i računi	05
Brza prodaja	06
Kuhinjski zaslon	07
QR izbornik	08
Umjetna inteligencija	09
Izvjешća	10
Rješenja po vrsti poslovanja	11
Uređaji i hardver	13
Svi moduli	14
Zašto PentaGusto	16
Integracije	17
Sigurnost i usklađenost	18
Postavljanje i česta pitanja	19

Jednostavnost

Zaslon koji novi konobar ne može naučiti u jednoj smjeni loše je dizajniran zaslon.

Kontinuitet

Kad sustav stane, stane i prodaja. Dostupnost za nas nije značajka, nego osnova.

Transparentnost

Cijenu, opseg i ograničenja kažemo unaprijed. Ne volimo module koji se kasnije pojave na računu.

Blizina

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

DAN POSLUŽIVANJA

Od otvaranja do sljedećeg jutra, u svakom koraku

Umjesto popisa značajki, evo što sustav radi tijekom običnog dana. Vremena su primjeri; tijekom je isti u svakom objektu.

07:30

Otvaranje

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

10:00

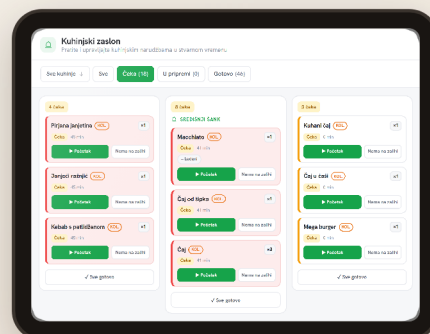
Priprema

- ✓ Cijena porcije i stanje zaliha iz normativa na jednom zaslonu
- ✓ Narudžbe dobavljačima za artikle na kritičnoj razini
- ✓ Prijenosi između skladišta i poslovnica, evidencija otpisa i kvara

12:00

Gužva za ručak

- ✓ QR naručivanje za stolom, brza prodaja i za van na pultu
- ✓ Narudžbe s platformi za dostavu na istom zaslonu
- ✓ 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 osoblja predložen prema očekivanom prometu

19:00

Večernja usluga

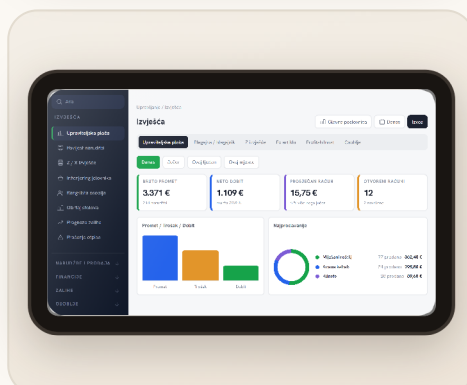
- ✓ Konobari naručuju na tabletima; raspored stolova bojama pokazuje stanje
- ✓ Premještanje, spajanje i dijeljenje stolova, časti i popusti
- ✓ Gotovina, kartica i kartice za obroke; gdje je fiskalni uređaj obavezan, nema naplate bez računa



23:30

Zatvaranje

- ✓ Brojanje gotovine, X i Z izvješća, fiskalno usklađivanje
- ✓ Elektronički računi poslani posredniku
- ✓ Primopredaja smjene se bilježi; svaka razlika u blagajni je vidljiva



08:00

Sljedeće jutro

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

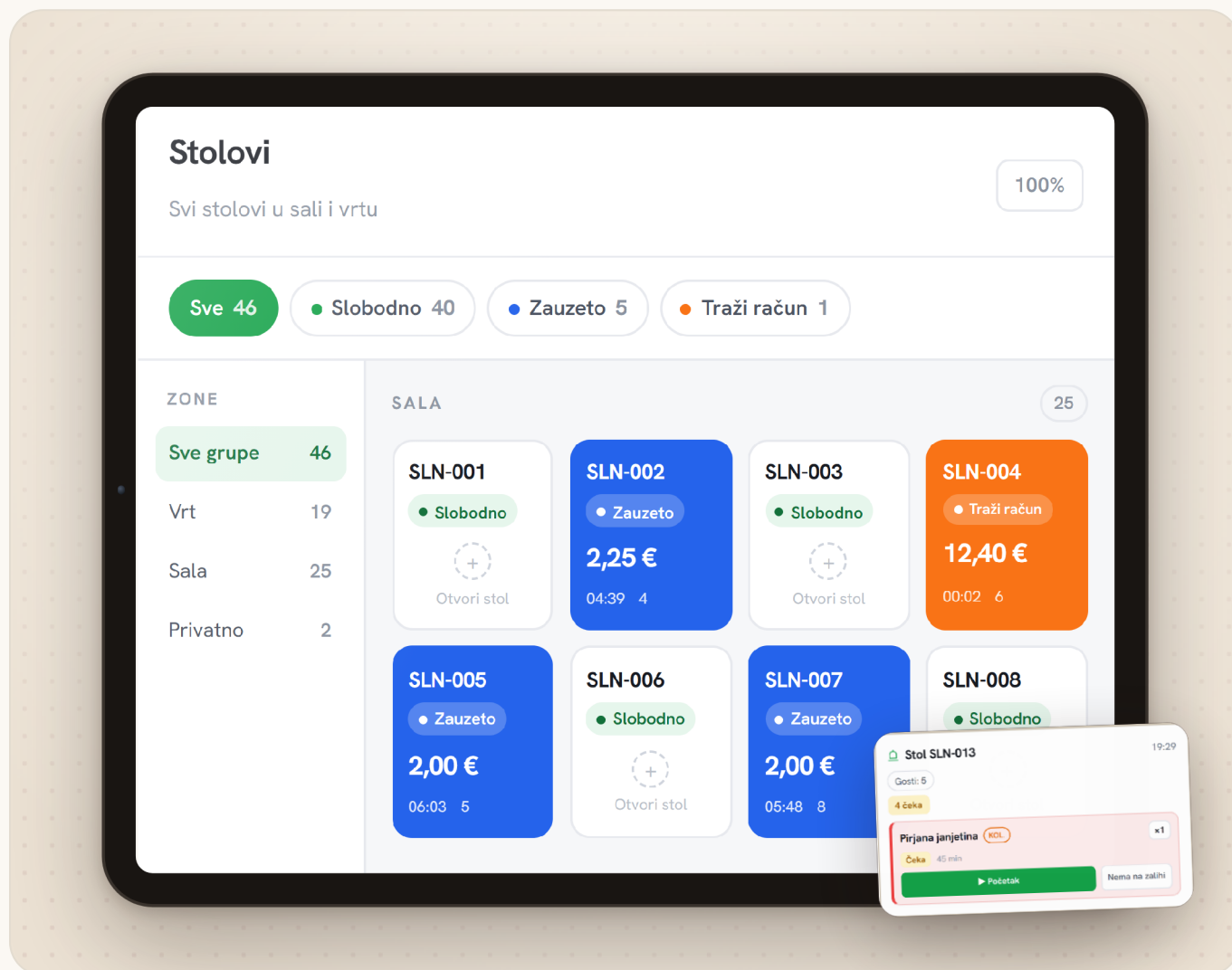
„Proizvod gradimo s jednim testom na umu: radi li u prepunoj subotnjoj večeri?”

PENTASOFT YAZILIM

RASPORED STOLOVA I RAČUNI

Cijela sala na prvi pogled

Prodajni zaslon koji prati tempo sale i koji novo osoblje nauči u jednoj smjeni. Koji je stol zauzet, koji čeka račun, koliko narudžba čeka u kuhinji — boje Vam govore.



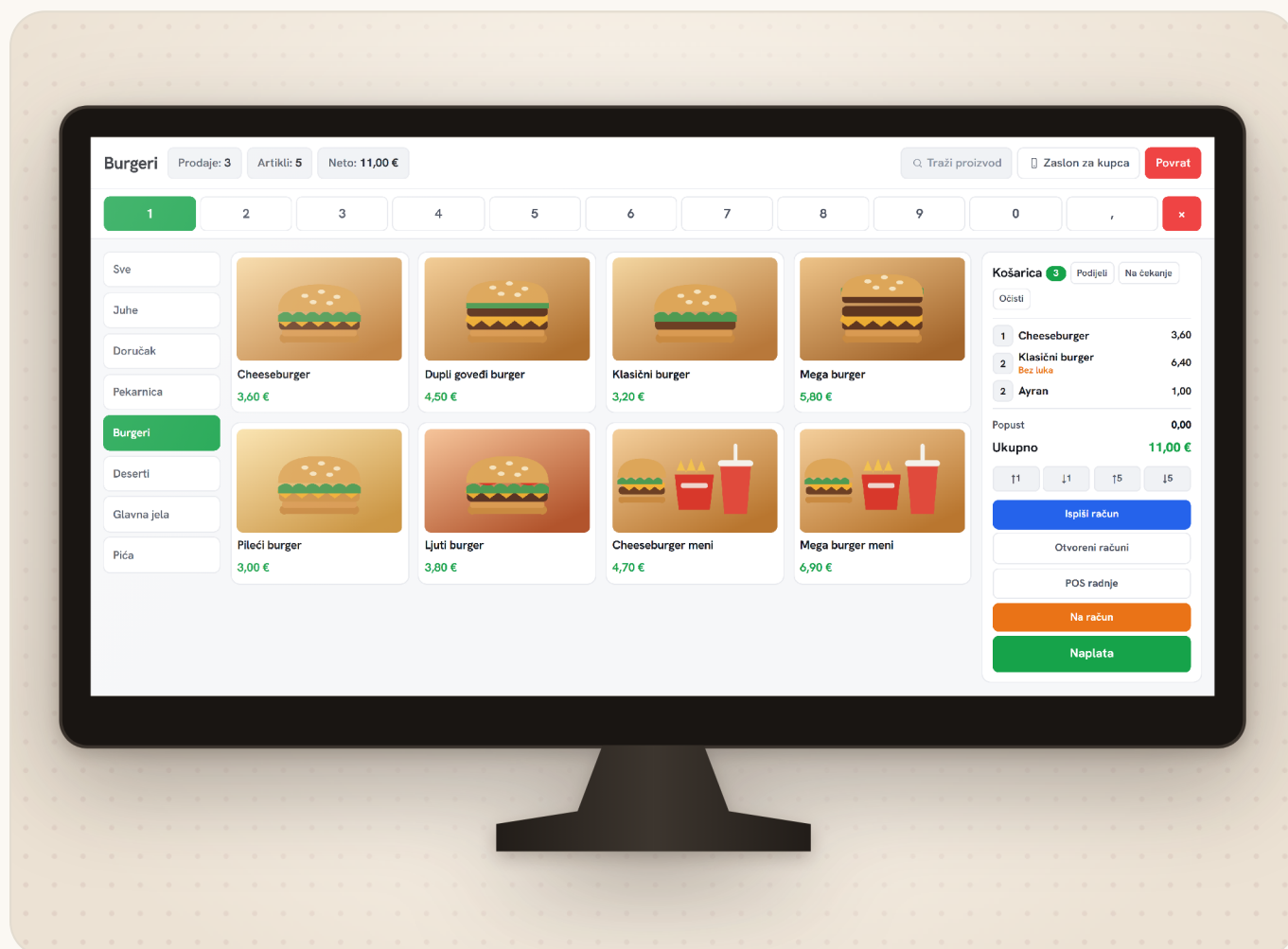
- ✓ Prodaja i upravljanje narudžbama po stolovima
- ✓ Način brze prodaje (dostava / za van)
- ✓ Više načina plaćanja
- ✓ Dijeljenje i spajanje računa
- ✓ Popusti, časti i kampanje
- ✓ Narudžbe i provizije po konobaru
- ✓ Premještanje i spajanje stolova
- ✓ Napomene i posebni zahtjevi

⚡ Narudžba unesena na tabletu konobara odmah stiže na kuhinjski zaslon, blagajnu i u izvješća; bez osvježavanja stranice.

BRZA PRODAJA

Narudžba jednim dodirnom

Kafići, kiosci, pekarnice, samoposlužni pultovi — zaslon brze prodaje napravljen je za prste, ne za miš. Odaberite artikl, unesite količinu, naplatite. Skeniranje barkoda, prodaja na račun ili povrat — jedan gumb.



- ✓ Veliki gumbi kategorija i proizvoda za zaslone osjetljive na dodir
- ✓ Radi s čitačima barkoda, vagama i zaslonima za kupce
- ✓ Gotovina, kartica, bonovi za obroke i podijeljeno plaćanje
- ✓ Dijeljenje, čekanje, otvoreni računi i povrati na istom zaslonu
- ✓ Prodaja na račun: dugovanja i računi tvrtki uvijek su praćeni

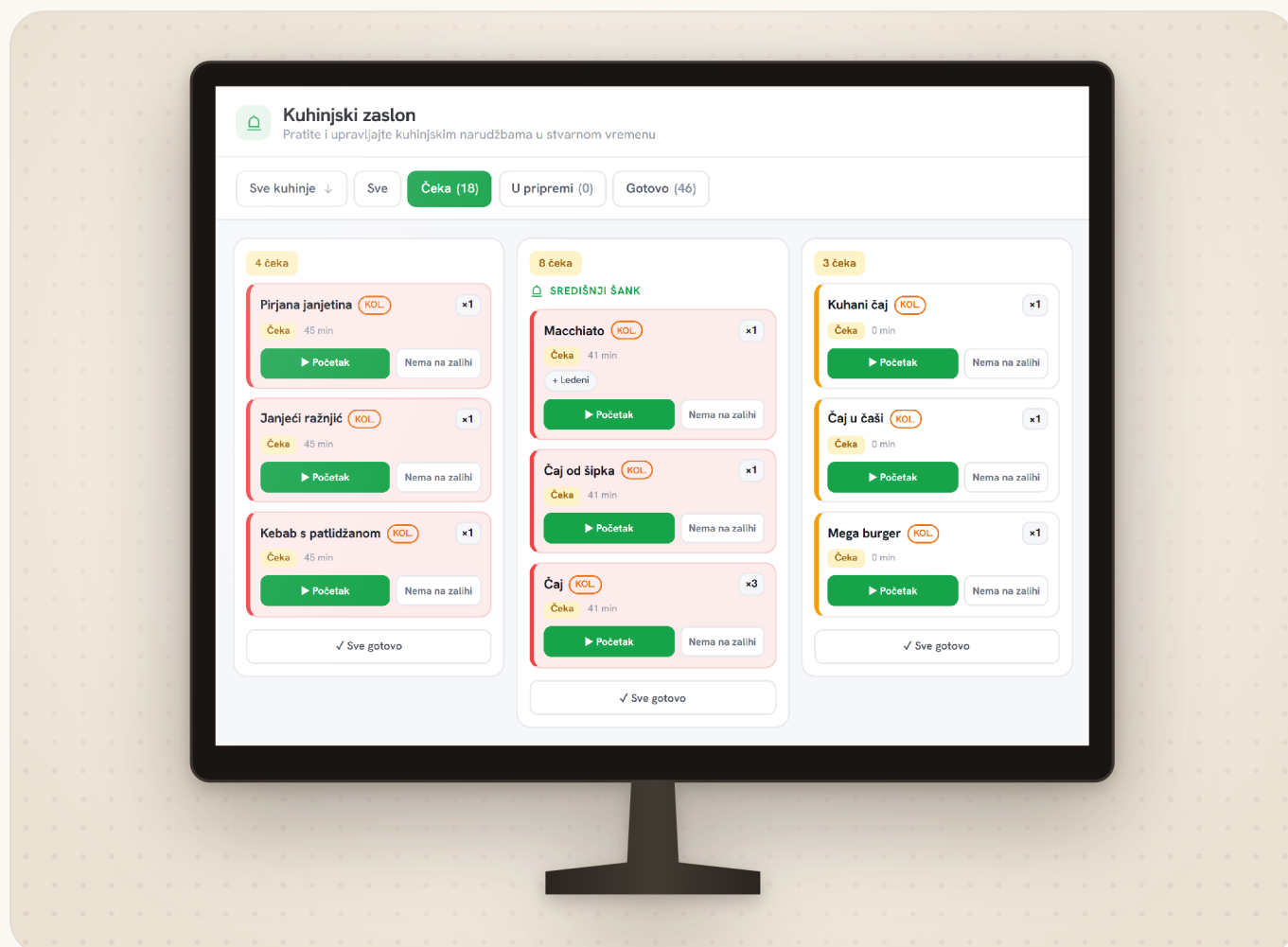
Za koga je?

Kafići, kiosci, pekarnice, slastičarnice, samoposlužni pultovi i mjesta za van. Osoblje nauči zaslon na dodir već u prvoj smjeni.

KUHINJSKI ZASLON

Narudžba se pojavi čim stigne u kuhinju

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



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

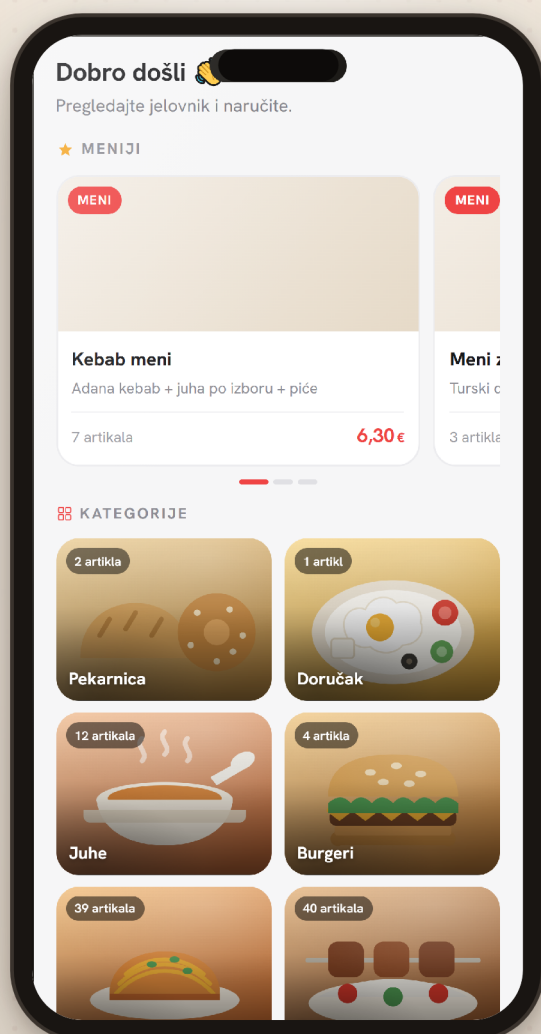
Ostatak poslovanja

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

QR IZBORNIK

Jelovnik im je u ruci čim sjednu

Gosti skeniraju kod na stolu i na svom mobitelu, na svom jeziku, vide Vaš aktualni jelovnik. Promijenite cijenu i QR izbornik se istog trena ažurira — bez ponovnog tiska, 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

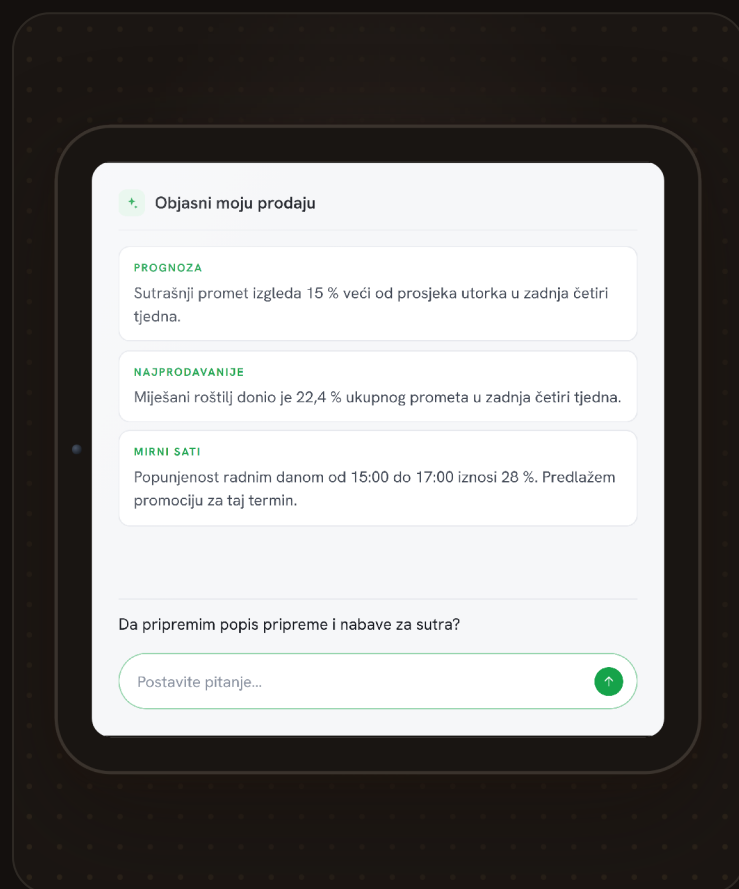
I na strani gosta

- ✓ Samouslužni kiosk
- ✓ Program vjernosti i bodovi
- ✓ Sustav poklon kartica
- ✓ Praćenje povratnih informacija i zadovoljstva
- ✓ Drugi zaslon za goste
- ✓ Rezervacije i lista čekanja

UMJETNA INTELIGENCIJA

AI ugrađen u platformu, za brže odluke

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



Pitanje. Analiza. Savjet. Akcija.

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

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

Prognoza prodaje i potražnje

Uspoređuje povijest prodaje s utjecajem dana, vremena i kalendara te Vam unaprijed kaže sutrašnji promet i najprometnije sate.

Pametni prijedlozi nabave

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.

Izvješća jasnim jezikom

Bez traženja po zaslonima izvješća. Upišite pitanje kao da pitate kolegu i dobijte tablice i grafikone.

Upozorenja o odstupanjima

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

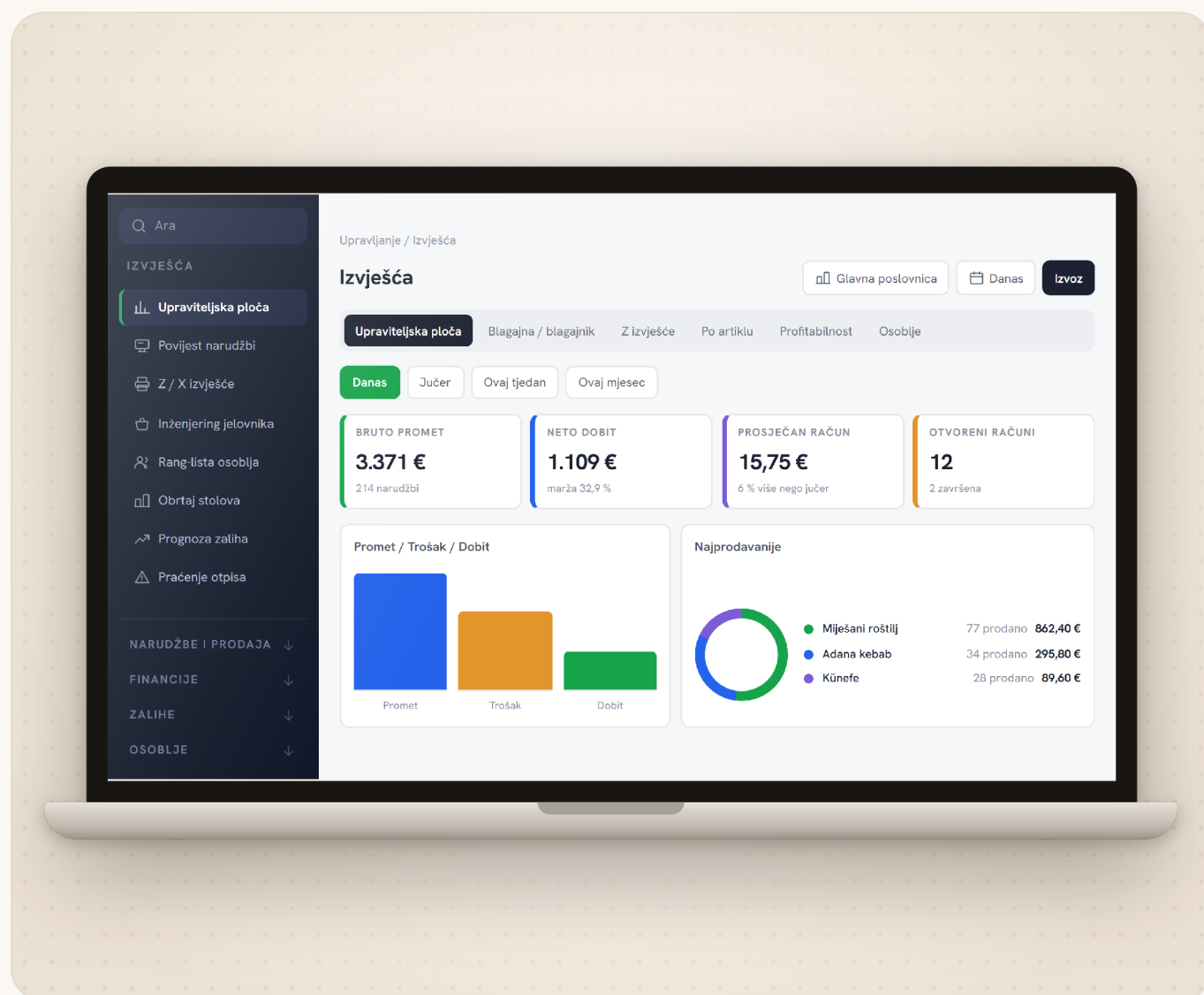
Prijedlozi plana smjena

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

IZVJEŠĆA

Zatvorite dan na temelju podataka, a ne osjećaja

Promet, trošak, marža, otpis, otvoreni računi i najprodavaniji artikli na jednoj nadzornoj ploči. Odaberite poslovnicu i razdoblje i izvješće je pred Vama za nekoliko sekundi — po potrebi ga izvezite u Excel.



- ✓ Upraviteljska ploča i 15 gotovih izvješća
- ✓ Z/X izvješće i fiskalno usklađivanje
- ✓ Inženjering jelovnika i analiza profitabilnosti
- ✓ Rang-lista osoblja i analiza obrtaja stolova
- ✓ Panel sjedišta za usporedbu poslovnica
- ✓ Prodajna nadzorna ploča u stvarnom vremenu
- ✓ Uspješnost proizvoda i kategorija
- ✓ Analiza potražnje po satu i danu
- ✓ KPI upozorenja i obavijesti
- ✓ Praćenje i planiranje proračuna

TKO GA KORISTI

Postavljeno za Vaše poslovanje

Isti sustav postavlja se drugačije za svaku vrstu poslovanja. Koje module uključiti, zajedno odlučujemo tijekom postavljanja.



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



Kafić, slastičarnica i pekarnica

POTREBA

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

U PENTAGUSTU

- ✓ Zaslon brze prodaje na dodir
- ✓ Integracija vage: artikli na težinu i tara
- ✓ Skeniranje barkoda
- ✓ Bodovi vjernosti i poklon kartice
- ✓ Naručivanje za stolom putem QR izbornika



Brza hrana i lanci

POTREBA

Isti jelovnik i cijena u svakoj poslovnici, rasterećenje blagajne u špici, usporedba poslovnica.

U PENTAGUSTU

- ✓ Samouslužni kiosk
- ✓ Zaslon stanja narudžbe (gotovo)
- ✓ Središnje ažuriranje jelovnika i cjenika
- ✓ Usporedna izvješća poslovnica
- ✓ Ovlasti prema ulogama i zapis radnji



Hotelski restorani i resorti

POTREBA

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

U PENTAGUSTU

- ✓ Restoran, bar i bar uz bazen kao zasebna prodajna mjesta
- ✓ Sučelje i QR izbornik na 20 jezika
- ✓ Podrška za više valuta
- ✓ Rezervacije i lista čekanja
- ✓ Središnje upravljanje i izvješća



Dostava i virtualne 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 zaslonu (u Turskoj: Yemeksepeti, Getir, Trendyol Go, Migros Yemek, Hemen Yolda)
- ✓ Narudžbe s platformi automatski idu u kuhinju
- ✓ Dodjela dostavljača i praćenje isporuke
- ✓ Zaseban tijek za narudžbe za dostavu
- ✓ Elektronički računi za online narudžbe



Menze i catering

POTREBA

Prodaja na račun tvrtki, jelovnici koji se mijenjaju svaki dan, izvješća o potrošnji.

U PENTAGUSTU

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

UREĐAJI I HARDVER

Radi s uređajima koje već imate

PentaGusto je isti sustav u pregledniku, desktop aplikaciji i na tabletima. Pisači, fiskalni uređaji i vage spajaju se preko bridge aplikacije na blagajni.

PentaGusto oblak



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

Blagajna

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

Sala

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

Kuhinja

Kuhinjski zaslon	monitor ili TV
Kuhinjski pisač	bonovi po stanici
Zaslon stanja narudžbe	narudžbe spremne za preuzimanje

Uprava

Ploča vlasnika	promet i dobit na mobitelu
Izvješća	iz bilo kojeg preglednika
Ploča sjedišta	sve poslovnice na jednom zaslonu



PentaBridge — bridge aplikacija koja radi na računalu blagajne. Spaja pisač, fiskalni uređaj, vagu, čitač barkoda, zaslon za kupca i ladicu za novac; postojeće uređaje ne trebate mijenjati.

— SVE ZNAČAJKE

Sve što Vam treba za vođenje sale

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



AI i automatizacija

Prikupljanje podataka nije dovoljno; sustav Vam treba reći što oni znače.

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



Prodajno mjesto

Prodajni zaslon koji prati tempo sale i koji novo osoblje nauči u jednoj smjeni.

- ✓ Prodaja i upravljanje narudžbama po stolovima
- ✓ Više načina plaćanja
- ✓ Popusti, časti i kampanje
- ✓ Premještanje i spajanje stolova
- ✓ Način brze prodaje (dostava / za van)
- ✓ 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 zaslon (KDS)
- ✓ Normativi i cijena porcije
- ✓ Upravljanje otpisom i kvarom
- ✓ Upravljanje skladištima i prijenosima
- ✓ Usmjeravanje narudžbi po stanicama
- ✓ Zalihe i praćenje stanja
- ✓ Dnevne kontrolne i higijenske liste
- ✓ Evidencija dobavljača i nabave



Analitika i izvješća

Koje jelo zarađuje, koji je sat prazan, tko od osoblja što prodaje.

- ✓ Prodajna nadzorna ploča u stvarnom vremenu
- ✓ Izvješća o učinku osoblja
- ✓ Analiza potražnje po satu i danu
- ✓ Praćenje i planiranje proračuna
- ✓ Uspješnost proizvoda i kategorija
- ✓ Inženjering jelovnika (dobit / popularnost)
- ✓ KPI upozorenja i obavijesti
- ✓ Izvoz u Excel / PDF



Iskustvo gostiju

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

- ✓ Beskontaktno naručivanje putem QR izbornika
- ✓ Program vjernosti i bodovi
- ✓ Praćenje povratnih informacija i zadovoljstva
- ✓ Rezervacije i lista čekanja
- ✓ Samouslužni kiosk
- ✓ Sustav poklon kartica
- ✓ Drugi zaslon za goste
- ✓ Kuponi i kampanje



Financijsko upravljanje

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

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



Više poslovnica i tim

Osmišljeno tako da nove poslovnice ne donose novu složenost.

- ✓ Nadzorna ploča sjedišta
- ✓ Središnje ažuriranje jelovnika i cijena
- ✓ Ovlasti prema ulogama
- ✓ Interne poruke i obavijesti
- ✓ Usporedna izvješća po poslovnicama
- ✓ Upravljanje osobljem i učinkom
- ✓ Planiranje i praćenje smjena
- ✓ Potpuni zapis svih radnji

✓ **Uključeno u svaki paket:**

Postavljanje i uvoz jelovnika

Obuka osoblja

Ažuriranja softvera

Automatske sigurnosne kopije

20 jezika

Pristup s mobitela i tableta

ZAŠTO PENTAGUSTO

Softver koji zakaže u posluživanju 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 sinkroniziraju čim se vrati.



Prava fiskalna integracija

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



Zaslone 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 preglednik — isti sustav, bez instalacije.



Sučelje na 20 jezika

Osoblje i gosti u turističkim područjima koriste sustav i QR izbornik na svom jeziku.



Jasne ovlasti

Tko smije dati popust, tko stornirati račun, tko vidi izvješća — određeno po ulozi.

Što radimo drugačije

	PentaGusto	Tradicionalni POS programi
AI prognoza prodaje i potražnje	✓	—
Izvješća jasnim jezikom	✓	—
Sučelje i QR izbornik na 20 jezika	✓	—
QR izbornik i samouslužni kiosk	✓	Dodatak
Integracija fiskalnog uređaja	✓	Djelomično
Kuhinjski zaslon uživo	✓	Djelomično
Središnje upravljanje više poslovnica	✓	Dodatna licenca
Integracija e-računa	✓	Dodatak
Inženjering jelovnika uz pomoć AI-ja	✓	—
Radi tijekom prekida interneta	✓	Djelomično
Pristup preko preglednika bez instalacije	✓	—

INTEGRACIJE

Radi s onim što već koristite

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

FISKALNI UREĐAJI (TURSKA)

Hugin

Pavo

E-RAČUNI (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

Blagajna i knjige se nikad ne razilaze

Prodajni sustav mora biti točan prije nego što bude brz. Ovo nisu postavke, nego pravila koja sustav jednako provodi u svakom poslovanju.



Nema računa — nema zatvorene naplate

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



Usklađeni e-računi

Elektronički računi idu preko licenciranih posrednika (u Turskoj: e-Račun, e-Arhiv i e-Otpremnica). Ako veza padne, dokument se ponovno šalje s istim brojem pa duplikati nikad ne nastaju.



Podaci svake tvrtke odvojeni

Zapisi svake tvrtke nalaze se u vlastitom opsegu. Pristup se provjerava na poslužitelju prema prijavljenoj sesiji, a ne u pregledniku.



Šifrirani pristupni podaci

Lozinke za e-račune i platforme za naručivanje pohranjuju se šifrirane s AES-256-GCM i uvijek se prikazuju maskirano.



Ovlasti i revizijski trag

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



Spreman za prekide

Prodaja se nastavlja kad internet padne. Kad se veza vrati, transakcije se sinkroniziraju bez dvostrukog upisa, a podaci se redovito sigurnosno kopiraju.

KAKO RADIMO

Od prvog poziva do prvog posluživanja

Postavljanje 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**Postavljanje i uvoz podataka**

Postavljaju se proizvodi, raspored stolova i cijene, a popisi iz Vašeg trenutnog sustava se uvoze. Spajaju se fiskalni i obični pisari.

03**Obuka osoblja**

Blagajnici, konobari i kuhinjsko osoblje uče na svojim zaslonima, s Vašim jelovnikom.

04**Prvi dan rada**

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

Česta pitanja

Što je točno PentaGusto?

Prodajna i upravljačka platforma u oblaku za restorane, kafiće i lance. Objedinjuje narudžbe, kuhinjski zaslon, zalihe, QR izbornik, dostavu, izvješća i e-dokumente u jednom sustavu.

Što ako internet padne?

Prodaja se nastavlja. Sustav radi lokalno i automatski se sinkronizira s oblakom kad se veza vrati.

Mogu li upravljati s više poslovnica?

Da. Na nadzornoj ploči sjedišta možete usporediti promet, zalihe i učinak osoblja po poslovnica te središnje ažurirati cijene.

Gdje se pohranjuju moji podaci?

Podaci se pohranjuju šifrirani u oblaku, redovito se sigurnosno kopiraju i obrađuju u skladu s turskim zakonom o zaštiti osobnih podataka (KVKK). Za veće sustave dostupni su namjenski poslužitelji.

Je li integriran s fiskalnim pisacima?

Da. U Turskoj postoji izravna 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 postavljanje i obuka?

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

Na kojim uređajima radi?

Na POS terminalima, Windows i Android tabletima, mobilima i modernim preglednicima. Otvara se i izravno u pregledniku, bez instalacije.

Što točno radi AI?

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



Javite nam se za demo

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



Ponuda i demo

pentagusto.com/hr/contact



Paketi i aktualne cijene

pentagusto.com/hr/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