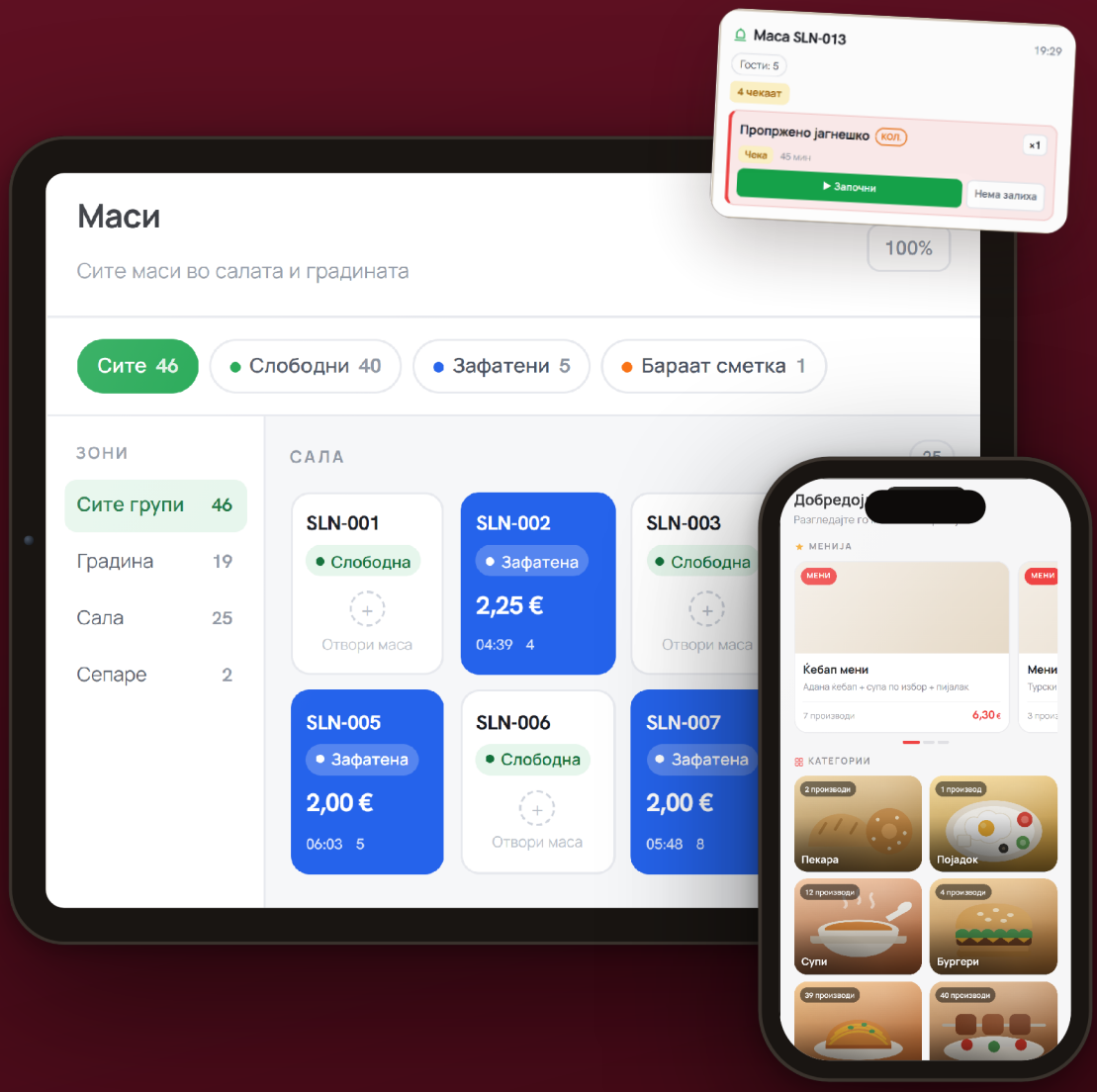
PENTA Gusto

РЕСТОРАН · КАФУЛЕ · СИНЏИР

Еден систем за ресторани и кафулиња

Од отворањето на масата до извештајот на крајот од денот, целата работа е во еден систем: нарачки, кујнски екран, QR мени, залиха, фискални уреди и е-фактури. А над сè — слој вештачка интелигенција што ги чита бројките наместо Вас.



ЗА НАС

Напишано од луѓе што ја познаваат салата

PentaGusto го создава тим што секојдневните проблеми на угостителството ги гледа одвнатре, а не од далеку.

PentaSoft Yazılım развива софтвер за продажба и управување за ресторани и кафулиња од Измир, Турција. PentaGusto ја обединува целата таа работа во еден производ: од нарачките по маси до кујнскиот екран, од залихата до е-фактурите.

Работиме со еден тест: дали издржува во преполна сабота навечер? Затоа времето го трошиме на тоа екраните што луѓето навистина ги користат да бидат побрзи и поедноставни, наместо да ја продолжуваме листата функции. Слојот со ВИ го создадовме со истиот поглед: не за прикажување, туку за да ги олесни одлуките што менаџерот ги носи во текот на денот.

Не исчезнуваме по инсталацијата. Остануваме на линија во првите работни денови, повторно обучуваме кога се менува персоналот и го прилагодуваме системот заедно со Вас додека бизнисот расте.

7
модули во еден систем

5
видови уреди: POS, таблет, телефон, екран, киоск

1
систем за сите објекти

20
јазици

ВО ОВОЈ КАТАЛОГ

Еден работен ден 03
План на салата и сметки 05
Брза продажба 06
Кујнски екран 07
QR мени 08
Вештачка интелигенција 09
Извештаи 10
Решенија по вид на бизнис 11
Уреди и хардвер 13
Сите модули 14
Зошто PentaGusto 16
Интеграции 17
Безбедност и усогласеност 18
Инсталација и прашања 19

Едноставност

Екран што нов келнер не може да го научи за една смена е лошо дизајниран екран.

Континуитет

Кога системот ќе запре, запира и продажбата. Непрекинатата работа за нас не е функција, туку основа.

Транспарентност

Цената, опфатот и ограничувањата ги кажуваме однапред. Не сакаме модули што подоцна се појавуваат на фактурата.

Блискост

Поддршката треба да биде тим што Ве познава Вас и Вашата кујна, а не број на барање.

ЕДЕН РАБОТЕН ДЕН

Од отворањето до следното утро, на секој чекор

Наместо листа функции — што прави системот во текот на еден обичен ден. Часовите се примери; текот е ист во секој објект.

07:30

Отворање

- Смената се отвора и се внесува почетниот износ во касата
- Дневна хигиена и контролна листа на екраните на персоналот
- ВИ го подготвува прегледот на денот: вчерашен промет, очекувана гужва, критични залихи

10:00

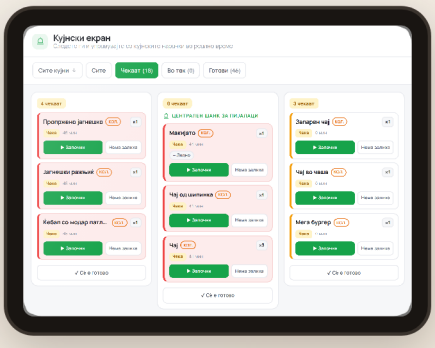
Подготовка

- Цена на чинење по порција и залиха по рецепти на еден екран
- Нарачки до добавувачи за производи на критично ниво
- Пренос меѓу магацини и објекти, евиденција на отпад и расипување

12:00

Ручек

- QR нарачки на масата, брза продажба и за носење на шанкот
- Нарачките од платформите за достава на истиот екран
- Секоја нарачка оди во вистинската станица: шанк и топла кујна одделно



15:00

Мирни часови

- ВИ ги препознава слабите часови и предлага кампања
- Правилата за happy hour автоматски ја применуваат цената
- Распоред на персоналот предложен според очекуваната гужва

19:00

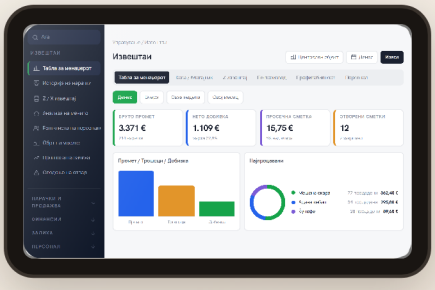
Вечерна услуга

- Келнерите примаат нарачки на таблети; планот на салата ја покажува состојбата со бои
- Преместување, спојување и делење маси, бесплатно послужување и попусти
- Готовина, картичка и картички за храна; каде што е потребен фискален уред, ниедно плаќање не се затвора без сметка

23:30

Затворање

- Броење на касата, X и Z извештаи, фискално усогласување
- Е-фактурите се испраќаат до давателот
- Предавањето на смената се евидентира; секоја разлика во касата е видлива



08:00

Следното утро

- Сопственикот ги гледа прометот и добивката на телефон
- Невообичаени попусти, чести сторнирања или разлики во касата се означуваат
- Објектите еден до друг во споредбен извештај

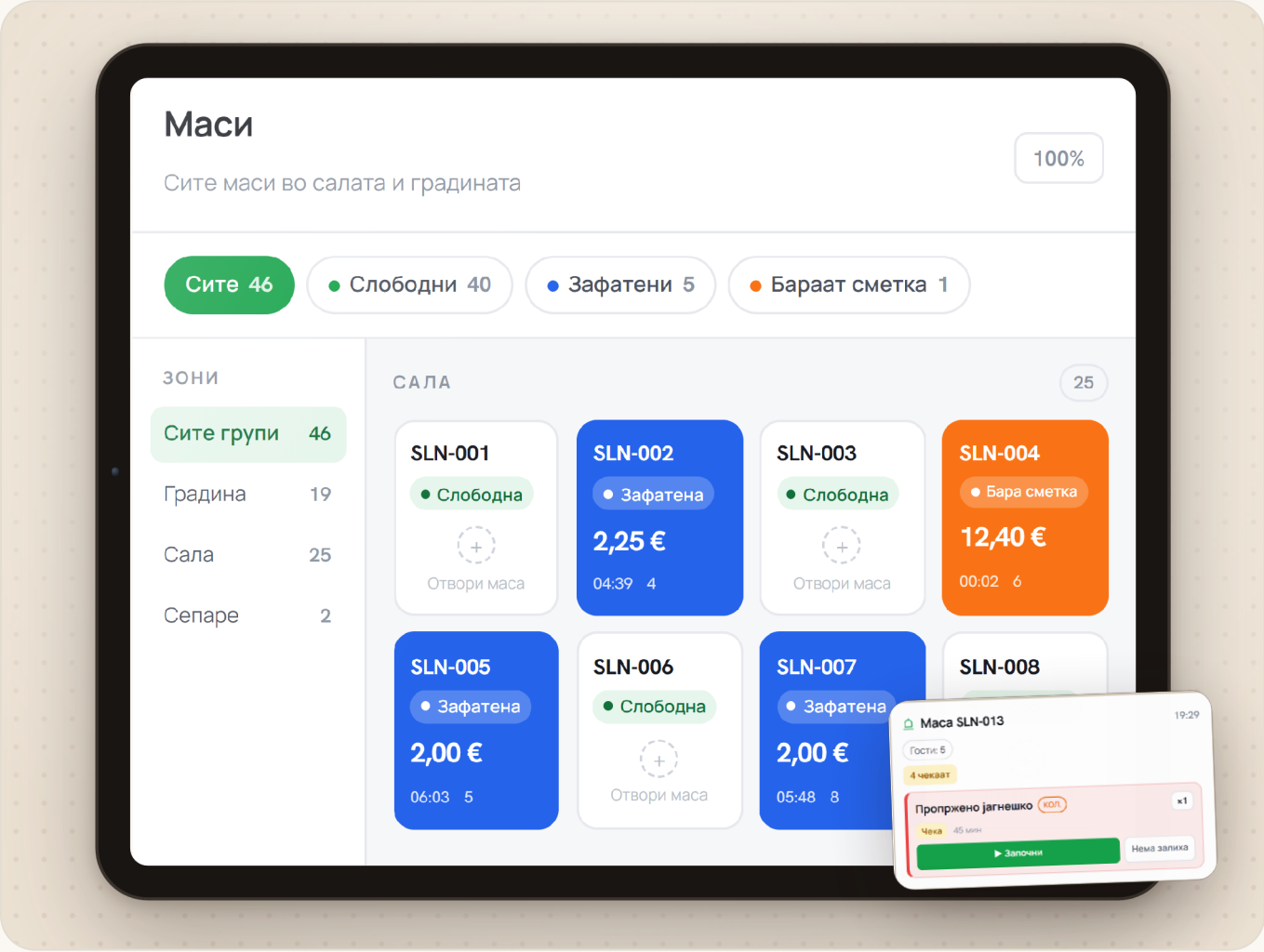
„Го градиме производот со еден тест на ум: дали работи во преполна сабота навечер?“

PENTASOFT YAZILIM

ПЛАН НА САЛАТА И СМЕТКИ

Целата сала на еден поглед

Екран за продажба што го следи темпото во салата и се учи за една смена. Која маса е зафатена, која чека сметка, колку долго нарачката чека во кујната — боите Ви кажуваат.



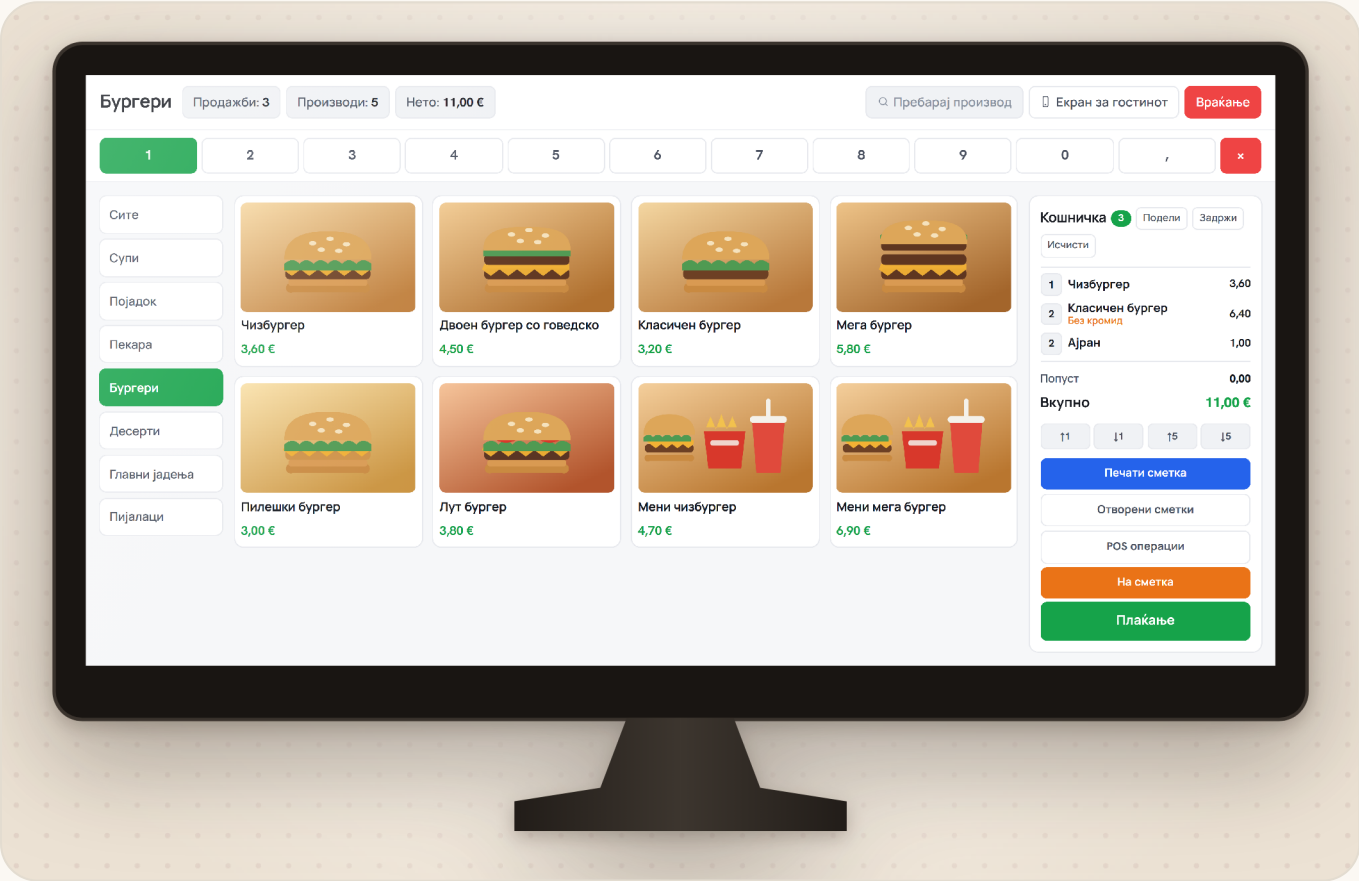
- Продажба и нарачки по маси
- Различни начини на плаќање
- Попусти, бесплатно послужување и кампањи
- Преместување и спојување маси
- Режим брза продажба (достава / за носење)
- Делење и спојување сметки
- Нарачки и провизии по келнер
- Белешки и посебни барања

Нарачката внесена на таблетот на келнерот веднаш стигнува до кујнскиот екран, касата и извештаите; не е потребно освежување.

БРЗА ПРОДАЖБА

Нарачката се прима со еден допир

Кафулиња, киосци, пекарници, шанкови за самопослужување — екранот за брза продажба е направен за прсти, не за глушец. Изберете го производот, количината и наплатете. Скенирање баркод, продажба на сметка или враќање — со едно копче.



- Големи копчиња за категории и производи за екрани на допир
- Работи со баркод-скенери, ваги и екрани за гостите
- Готовина, картичка, бонови за храна и поделено плаќање
- Делење, задржување, отворени сметки и враќања на еден екран
- Продажба на сметка: долговите и фирмените сметки се следат

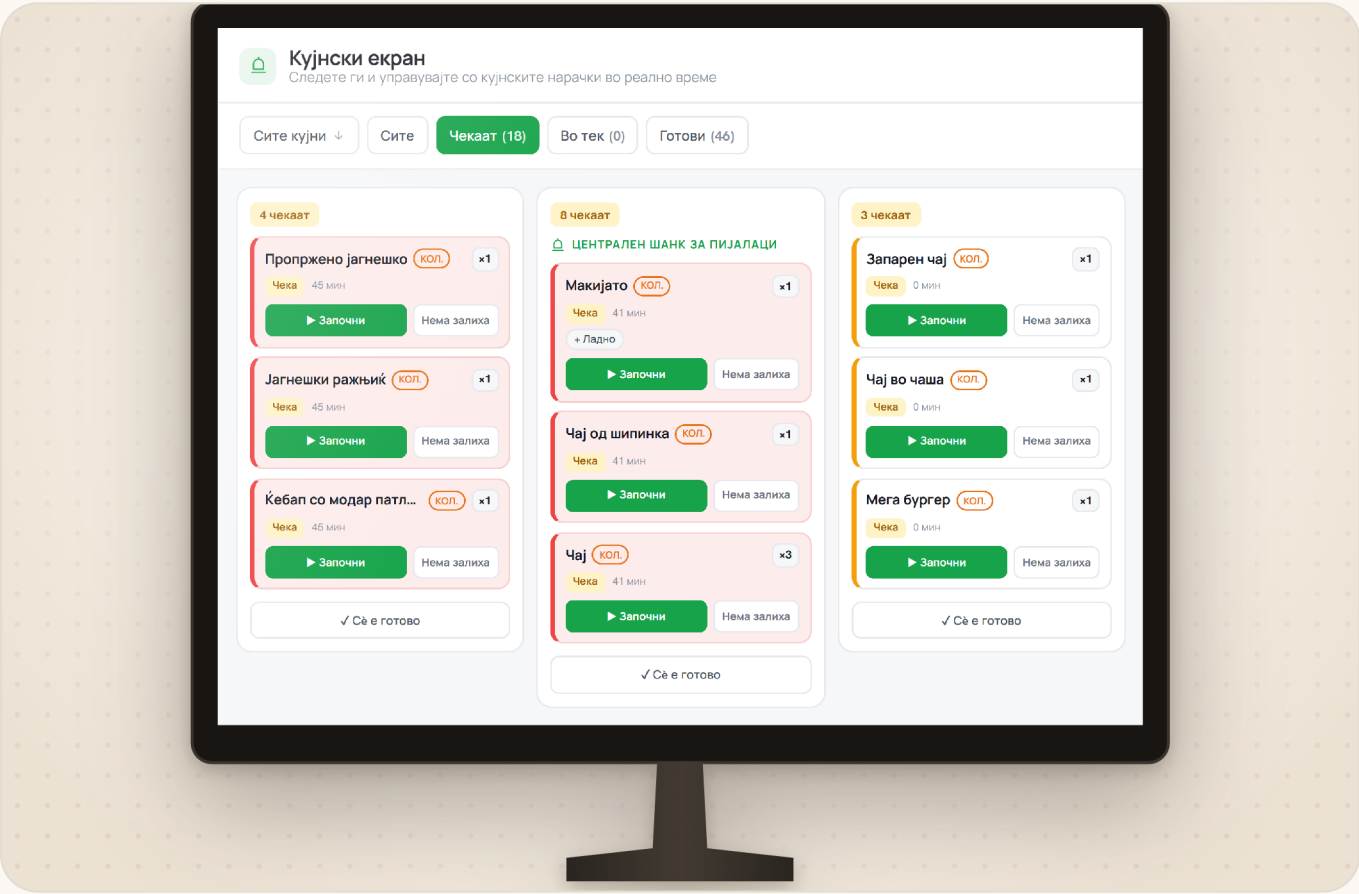
За кого е?

Кафулиња, киосци, пекарници, слаткарници, шанкови за самопослужување и места за носење. Персоналот го учи екранот на допир уште во првата смена.

КУЈНСКИ ЕКРАН

Нарачката се појавува во моментот кога ќе стигне во кујната

Штом нарачката е примена, оди во вистинската кујна — пијалаците на шанкот, топлите јадења на линијата. Кај секој производ се гледа колку чека, а задоцнетите стануваат црвени. Без хартиени нарачки, без викање.



- Насочување по станици (шанк, топла кујна, десерти)
- Време на чекање за секој производ и предупредувања
- Започни / Готово / Нема залиха со еден допир
- Цела маса готова одеднаш
- Белешки и посебни барања под секој производ

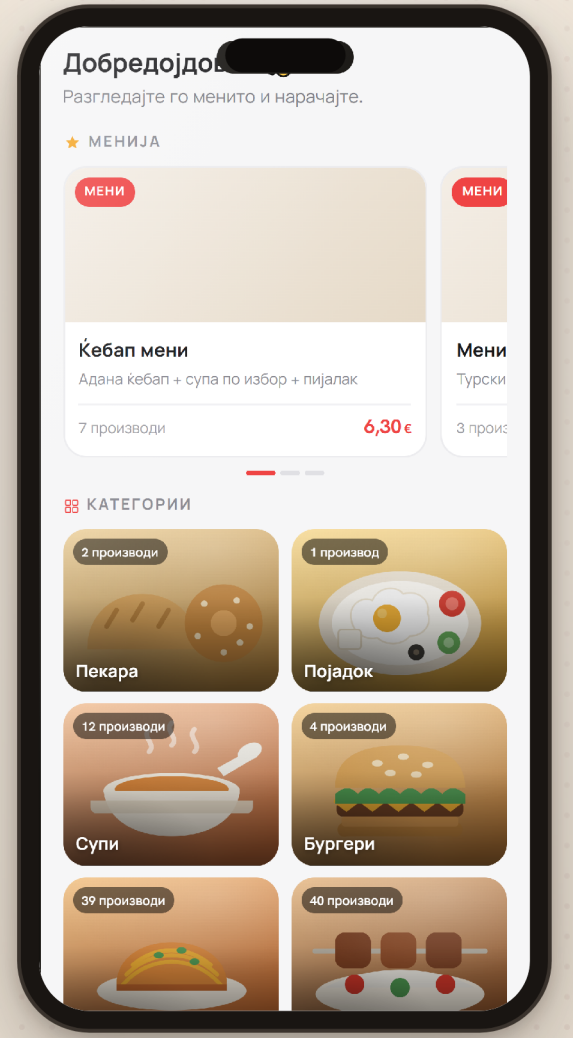
Останатите операции

- Рецепти и цена на чинење по порција
- Залиха и следење на состојбата
- Управување со отпад и расипување
- Дневни контролни и хигиенски листи
- Магацини и пренос

QR МЕНИ

Менито им е во рака штом ќе седнат

Гостите го скенираат кодот на масата и го гледаат тековното мени на својот телефон, на својот јазик. Ако смените цена, QR менито се ажурира во истиот момент — без повторно печатење, без нов дизајн.



- Промените во цени и производи се гледаат веднаш
- Автоматско мени на 20 јазици
- Категории со фотографии и менија
- Алергени, состојки и големина на порцијата
- Нарачка од масата и повикување келнер

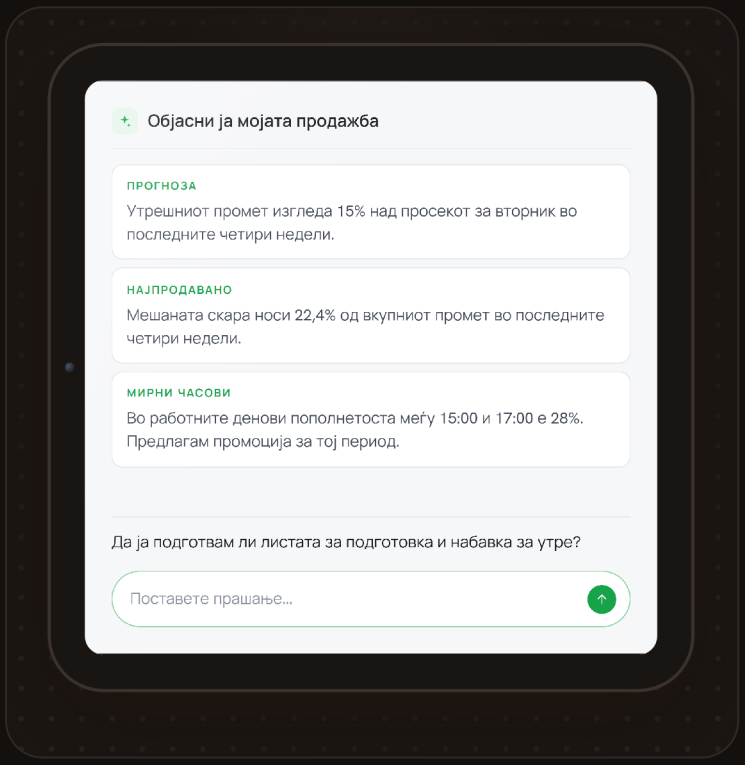
И кај гостите

- Режим киоск за самопослужување
- Програма за лојалност и поени
- Подарок-картички
- Мислења и следење на задоволството
- Втор екран за гостинот
- Резервации и листа на чекање

ВЕШТАЧКА ИНТЕЛИГЕНЦИЈА

Вештачка интелигенција во самата платформа — за побрзи одлуки

PentaGusto не само што собира податоци, туку Ви кажува на јасен јазик што значат тие. Предвидува, предупредува и предлага — одлуката е Ваша.



Прашање. Анализа. Совет. Акција.

1. Напишете прашање или почекајте го дневниот преглед.
2. PentaGusto ги анализира Вашите податоци.
3. Видете го предлогот заедно со образложението.
4. Применете го со еден допир.

Слојот со вештачка интелигенција ги поврзува податоците за продажба, мени, залиха и персонал. Не е посебен модул — вклучен е во Вашиот план.

Прогноза на продажба и побарувачка

Ја споредува историјата на продажба со денот, времето и календарот и однапред Ви го кажува утрешниот промет и најпрометните часови.

Паметни предлози за набавка

Пресметува колку од секој производ да нарачате според очекуваната побарувачка и залихата — помалку недостиг, помалку отпад.

Совети за менито

Кое јадење заработува, а кое само зафаќа место? Предлага промена на цената, на порцијата или отстранување и го покажува образложението.

Извештаи на јасен јазик

Без барање низ екраните со извештаи. Прашајте како што би прашале колега и добијте табели и графикони.

Известувања за аномалии

Невообичаени попусти, често сторнирани нарачки или разлика во касата предизвикуваат известување пред сами да ги забележите.

Предлози за смени

Препорачува колку луѓе Ви требаат секој час според очекуваната побарувачка — помалку прекувремена работа, помалку празни часови.

ИЗВЕШТАИ

Затворете го денот со податоци, а не со чувство

Промет, трошоци, маржа, отпад, отворени сметки и најпродавани производи на една табла. Изберете објект и период — извештајот е пред Вас за неколку секунди, а по потреба извезете го во Excel.

- Табла за менаџерот и 15 готови извештаи
- Z/X извештај и фискално усогласување
- Анализа на менито и профитабилност
- Ранг-листа на персоналот и обрт на масите
- Панел на централата за споредба на објектите
- Контролна табла за продажба во реално време
- Успешност по производи и категории
- Побарувачка по часови и денови
- Известувања и сигнали за KPI
- Буџет и планирање

ЗА КОГО Е

Прилагодено на Вашиот бизнис

Истиот систем се поставува поинаку за секој вид бизнис. Заедно одлучуваме кои модули да ги вклучиме при инсталацијата.

Ресторан и скара

ПОТРЕБА

Преполна вечерна услуга, непрекината комуникација меѓу салата и кујната, делење сметки на големи маси.

ВО PENTAGUSTO

- План на салата и таблет за келнерот
- Кујнски екран по станици (скара, топла кујна, шанк)
- Преместување, спојување и делење маси
- Рецепти и цена на чинење по порција
- Плаќање со фискален уред и картички за храна

Кафуле, слаткарница и пекарница

ПОТРЕБА

Брзо намалување на редицата, продажба на мерење, следење на витрината и редовните гости.

ВО PENTAGUSTO

- Екран на допир за брза продажба
- Интеграција со вага: производи на мерење и тара
- Скенирање баркод
- Поени за лојалност и подарок-картички
- Нарачка на масата со QR мени

Брза храна и синџири

ПОТРЕБА

Исто мени и цени во секој објект, растоварување на касата во шпицот, споредба на објектите.

ВО PENTAGUSTO

- Киоск за самопослужување
- Екран за статус на нарачката (готово)
- Централно ажурирање на менито и ценовниците
- Споредбени извештаи по објекти
- Овластувања по улоги и дневник на активности

Хотелски ресторани и одморалишта

ПОТРЕБА

Повеќе продажни места, странски гости, повеќе персонал во сезоната.

ВО PENTAGUSTO

- Ресторан, бар и бар покрај базенот како посебни продажни места
- Интерфејс и QR мени на 20 јазици
- Работа со повеќе валути
- Резервации и листа на чекање
- Централно управување и извештаи

Достава и облачни кујни

ПОТРЕБА

Собирање нарачки од различни платформи на едно место, без пропуштено време на достава.

ВО PENTAGUSTO

- Нарачки од платформи за достава на еден екран (во Турција: Yemeksepeti, Getir, Trendyol Go, Migros Yemek, Hemen Yolda)
- Нарачките од платформите автоматски одат во кујната
- Распоредување курири и следење на достават
- Посебен тек за нарачките за достава
- Е-фактури за онлајн нарачките

Мензи и кетеринг

ПОТРЕБА

Продажба на фирмени сметки, менија што се менуваат секој ден, извештаи за потрошувачка.

ВО PENTAGUSTO

- Продажба на сметка и следење фирмени сметки
- Картички за храна (во Турција: Multinet, Pluxee, Edenred и др.)
- Дневно мени и ценовник
- Извештаи за потрошувачка и по производ
- Брза продажба за редицата да се движи

УРЕДИ И ХАРДВЕР

Работи со уредите што ги имате

PentaGusto е истиот систем во прелистувачот, во десктоп апликацијата и на таблетите. Печатачите, фискалните уреди и вагите се поврзуваат преку апликацијата мост на касата.

Облакот PentaGusto

Податоците на сите објекти на едно место. Ако падне интернетот, касата продолжува да работи локално и се синхронизира кога врската ќе се врати.

Каса

POS терминал	десктоп апликација за Windows
Фискален уред	во Турција: Hugin, Pavo
Печатач за сметки	нарачки и сметки
Вага и баркод-скенер	на мерење и со баркод
Екран за гостинот	втор екран
Фиока за пари	се отвора при плаќање

Сала

Таблет / телефон за келнерот	нарачки на масата
QR мени	на телефонот на гостинот
Киоск за самопослужување	нарачка без редица

Кујна

Кујнски екран	монитор или телевизор
Кујнски печатач	нарачки по станици
Екран за статус	нарачки готови за подигнување

Управување

Табла за сопственикот	промет и добивка на телефон
Извештаи	од секој прелистувач
Табла на централата	сите објекти на еден екран

PentaBridge — апликацијата мост што работи на компјутерот на касата. Ги поврзува печатачот, фискалниот уред, вагата, баркод-скенерот, екранот за гостинот и фиоката за пари; не мора да ги менувате постојните уреди.

СИТЕ ФУНКЦИИ

Сè што Ви треба за работата во салата

Секој модул подолу е дел од истиот систем. Вклучувајте ги кога ќе Ви затребаат и прилагодете ги на видот на Вашиот објект.

ВИ и автоматизација

Не е доволно да се собираат податоци; системот треба да Ви каже што значат.

- Прогноза на продажба и побарувачка
- Совети за менито
- Известувања за невообичаени попусти и разлики во касата
- Прегледи на мислењата на гостите
- Паметни предлози за набавка и залиха
- Извештаи на јасен јазик
- Предлози за смени
- Правила за автоматизација (услов → дејство)

Продажба

Екран за продажба што го следи темпото во салата и се учи за една смена.

- Продажба и нарачки по маси
- Различни начини на плаќање
- Попусти, бесплатно послужување и кампањи
- Преместување и спојување маси
- Режим брза продажба (достава / за носење)
- Делење и спојување сметки
- Нарачки и провизии по келнер
- Белешки и посебни барања

Кујна и операции

Престанете да погодувате колку долго нарачката чека во кујната.

- Кујнски екран (KDS)
- Рецепти и цена на чинење по порција
- Управување со отпад и расипување
- Магацини и пренос
- Насочување на нарачките по станици
- Залиха и следење на состојбата
- Дневни контролни и хигиенски листи
- Добавувачи и набавки

Анализи и извештаи

Кое јадење заработува, кој час е празен, кој вработен што продава.

- Контролна табла за продажба во реално време
- Извештаи за продуктивноста на персоналот
- Побарувачка по часови и денови
- Буџет и планирање
- Успешност по производи и категории
- Анализа на менито (добивка / популарност)
- Известувања и сигнали за KPI
- Извоз во Excel / PDF

Искуство за гостите

Тек што почнува на телефонот на гостинот и не завршува со сметката.

- Бесконтактна нарачка преку QR мени
- Програма за лојалност и поени
- Мислења и следење на задоволството
- Резервации и листа на чекање
- Режим киоск за самопослужување
- Подарок-картички
- Втор екран за гостинот
- Купони и кампањи

Финансиско управување

Датотеката што ја бара Вашиот сметководител треба да е готова до крајот на денот.

- Отворање и затворање на касата
- Приходи, расходи и сметки на партнери
- Работа со повеќе валути
- Извоз во сметководствен софтвер
- Интеграција со е-фактури
- Управување со ценовници
- Усогласување по начин на плаќање
- Z извештај и фискално усогласување

Објекти и тим

Направено така што новите објекти не додаваат сложеност.

- Контролна табла на централата
- Централно ажурирање на менито и цените
- Овластувања според улогата
- Внатрешни пораки и известувања
- Споредбени извештаи по објекти
- Управување и успешност на персоналот
- Планирање и следење на смените
- Целосен дневник на активности

✓ Вклучено во секој план: Инсталација и пренос на менито · Обука на персоналот · Ажурирања на софтверот · Автоматски резервни копии · 20 јазици · Пристап од телефон и таблет

ЗОШТО PENTAGUSTO

Софтвер што запира додека се работи не е софтвер

Ова се работите што се важни во салата. Сè друго е основен минимум.

Работи и без интернет

Локалната работа овозможува продажбата да продолжи кога ќе падне врската, а податоците се синхронизираат штом таа ќе се врати.

Вистинска фискална интеграција

Комуницира директно со фискалниот уред на касата — во Турција Hugin и Pavo. Без повторно внесување податоци од сметката.

Живи екрани

Состојбата на кујната, масите и нарачките се ажурира без освежување на страницата. Сите го гледаат истото во исто време.

Работи на секој уред

POS терминал, таблет, телефон или прелистувач — истиот систем, без инсталација.

Интерфејс на 20 јазици

Персоналот и гостите во туристичките места ги користат системот и QR менито на својот јазик.

Јасни овластувања

Кој може да дава попуст, кој да сторнира нарачка, кој да гледа извештаи — дефинирано по улоги.

Што правиме поинаку

	PentaGusto	Традиционални POS програми
Прогноза на продажба и побарувачка со ВИ	✓	—
Извештаи на јасен јазик	✓	—
Интерфејс и QR мени на 20 јазици	✓	—
QR мени и киоск за самопослужување	✓	Додаток
Интеграција со фискални уреди	✓	Делумно
Жив кујнски екран	✓	Делумно
Централно управување со објекти	✓	Посебна лиценца
Интеграција со е-фактури	✓	Додаток
Анализа на менито со помош на ВИ	✓	—
Работи при прекин на интернетот	✓	Делумно
Пристап преку прелистувач без инсталација	✓	—

ИНТЕГРАЦИИ

Работи со она што веќе го користите

Нема потреба да ги менувате уредите или профилите — PentaGusto се надоврзува на нив. Системите подолу работат во Турција; интеграции со фискални системи, системи за е-фактури и нарачки во други земји се проценуваат на барање.

ФИСКАЛНИ УРЕДИ (ТУРЦИЈА)

- Hugin
- Pavo

Е-ФАКТУРИ (ТУРЦИЈА)

- İzibiz
- DATASOFT
- Trendyol e-Faturam

ПЛАЌАЊА

- iyzico
- PayTR
- Stripe

ОНЛАЈН НАРАЧКИ (ТУРЦИЈА)

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

КАРТИЧКИ ЗА ХРАНА (ТУРЦИЈА)

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

БЕЗБЕДНОСТ И ФИСКАЛНА УСОГЛАСЕНОСТ

Касата и книговодството никогаш не се разминуваат

Системот за продажба прво мора да биде точен, па дури потоа брз. Ова не се поставки, туку правила што системот ги применува еднакво во секој бизнис.

Без фискална сметка нема затворено плаќање

Каде што законот бара фискален уред, плаќањето се смета за завршено дури кога уредот ќе врати одобрен број на сметка. Ако уредот откаже, масата останува отворена и ништо не се губи.

Е-фактури според прописите

Електронските фактури одат преку лиценцирани даватели (во Турција: e-Fatura, e-Arşiv и e-İrsaliye). Ако падне врската, документот се испраќа повторно со истиот број, па дупликат никогаш не се издава.

Податоците на секој бизнис се одвоени

Записите на секоја фирма се во сопствен простор. Пристапот се проверува на серверот според најавената сесија, а не во прелистувачот.

Шифрирани податоци за најава

Лозинките за платформите за е-фактури и нарачки се чуваат шифрирани со AES-256-GCM и се прикажуваат само маскирани.

Овластувања и ревизорска трага

Чувствителните дејства како попусти, сторнирања и враќања бараат соодветна улога, а по потреба и ПИН од менаџер. Секоја промена се запишува заедно со тоа кој ја направил.

Создаден за прекини

Продажбата продолжува и кога ќе падне интернетот. Штом врската ќе се врати, трансакциите се синхронизираат без ништо да се запише двапати, а податоците редовно се зачувуваат во резервна копија.

КАКО РАБОТИМЕ

Од првиот разговор до првата услуга

Не Ве оставаме сами со инсталацијата. Истиот тим е со Вас на секој чекор.

01

Запознавачки разговор

Дознаваме за Вашиот бизнис, менито и уредите што веќе ги имате и заедно одлучуваме кои модули навистина Ви требаат.

02

Инсталација и пренос на податоци

Се поставуваат производите, планот на салата и цените, а листите од сегашниот систем се пренесуваат. Се поврзуваат фискалните уреди и печатачите.

03

Обука на персоналот

Благајниците, келнерите и кујнскиот персонал се обучуваат на своите екрани, со Вашето мени.

04

Прв работен ден

На денот на почетокот сме на линија. Потоа нашиот тим за поддршка е достапен по телефон и WhatsApp.

Прашања

Што точно е PentaGusto?

Облачна платформа за продажба и управување за ресторани, кафулиња и синџири. Ги обединува нарачките, кујнскиот екран, залихата, QR менито, доставатата, извештаите и е-документите во еден систем.

Дали се интегрира со фискални печатачи?

Да. Во Турција постои директна интеграција со уредите Hugin и Pavo: сметките одат од PentaGusto до фискалниот уред без второ рачно внесување. За други земји, кажете ни ги локалните фискални барања и ќе ги процениме.

Што се случува ако падне интернетот?

Продажбата продолжува. Системот работи локално и автоматски се синхронизира со облакот штом врската ќе се врати.

Како изгледаат инсталацијата и обуката?

Почнуваме со тоа да разбереме како работи Вашиот објект, заедно ги поставуваме менито и планот на салата, го обучуваме персоналот и сме на линија во првите работни денови.

Може ли да управувам со повеќе од еден објект?

Да. Од таблата на централата ги споредувате прометот, залихата и успешноста на персоналот по објекти и централно ги ажурирате цените.

На кои уреди работи?

POS терминали, таблети со Windows и Android, телефони и современи прелистувачи. Се отвора и директно во прелистувач, без инсталација.

PENTA
Gusto

Контактирајте нè за демо

Кажете ни за Вашиот објект; заедно ќе ги одредиме вистинската инсталација и цена според Вашето мени и уреди.

Понуда и демо

pentagusto.com/mk/contact

Планови и актуелни цени

pentagusto.com/mk/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