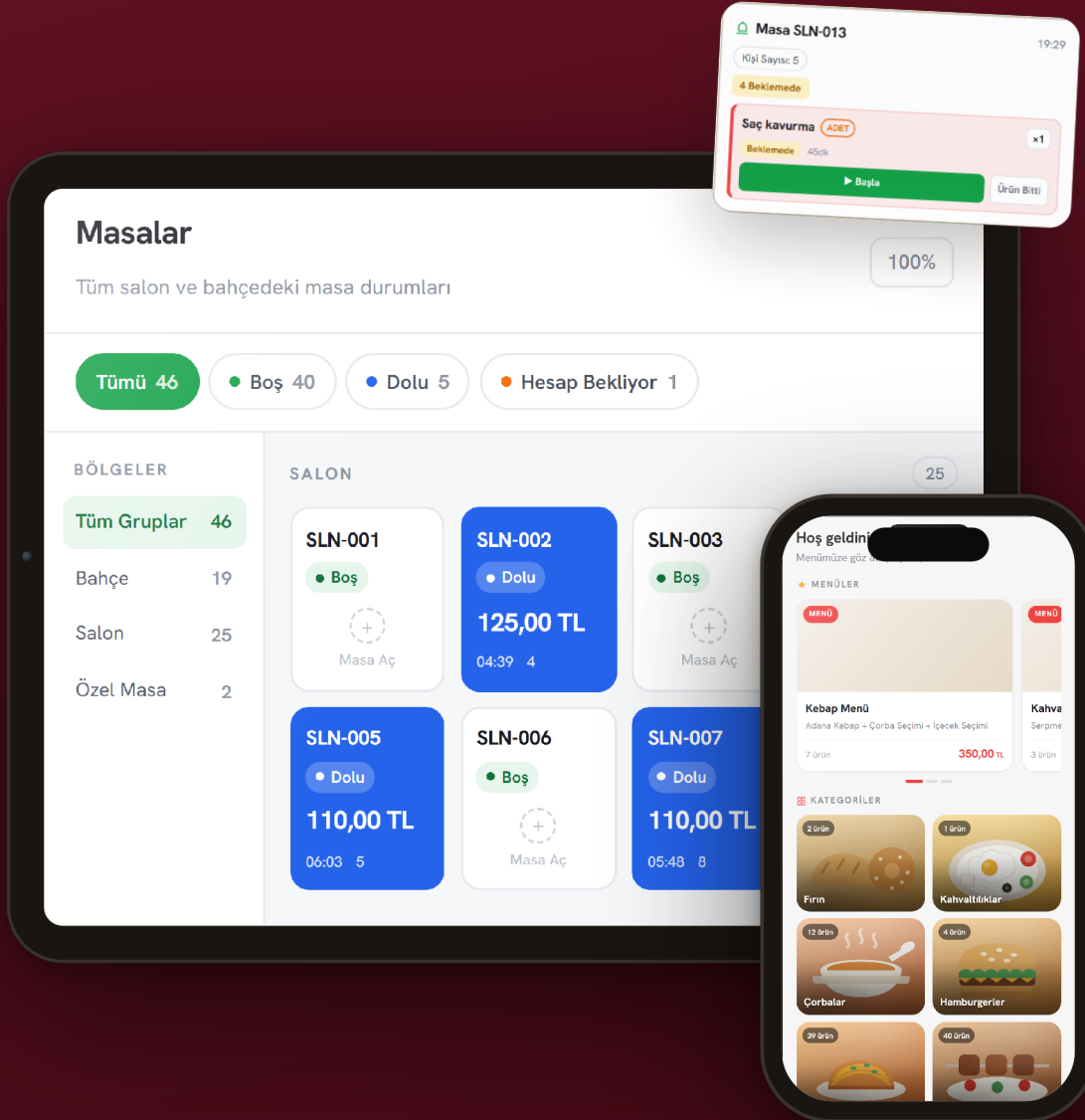


PENTA Gusto

RESTORAN · KAFE · ZİNCİR

Restoranlar ve kafeler için tek program

Masa açmaktan gün sonu raporuna kadar bütün işleyiş tek sistemde: adisyon, mutfak ekranı, QR menü, stok, ÖKC ve e-Belge. Üstünde de rakamları sizin yerinize yorumlayan bir yapay zekâ katmanı.



HAKKIMIZDA

Salonu bilenler tarafından yazıldı

PentaGusto, restoran sektörünün gündelik sorunlarını uzaktan değil içeriden gören bir ekip tarafından geliştiriliyor.

PentaSoft Yazılım olarak İzmir’de, restoran ve kafe işletmeleri için satış ve yönetim çözümleri geliştiriyoruz. PentaGusto bu işin tek bir üründe toplanmış hâli: adisyondan mutfak ekranına, stoktan e-Belgeye kadar bir işletmenin gün içinde ihtiyaç duyduğu her şey.

Ürünü geliştirirken tek ölçütümüz var: yoğun bir cumartesi akşamı işe yarıyor mu? Bu yüzden özellik listesini uzatmak yerine, sahada gerçekten kullanılan ekranları hızlandırmaya ve sadeleştirmeye çalışıyoruz. Yapay zekâ katmanını da bu gözle kurduk: gösteriş için değil, işletmecinin gün içinde vereceği kararları kolaylaştırmak için.

Kurulumdan sonra ortadan kaybolmuyoruz. İlk servis günlerinde hatta oluyor, personel değiştiğinde yeniden eğitim veriyor, işletme büyüdükçe sistemi birlikte yeniden yapılandırıyoruz.

2

ÖKC markası entegre

3

e-Belge entegratörü

5

online sipariş platformu

20

dil desteği

BU KATALOGDA

Bir servis günü	03
Masa planı ve adisyon	05
Hızlı satış	06
Mutfak ekranı	07
QR menü	08
Yapay zekâ	09
Raporlar	10
İşletme tipine göre çözümler	11
Cihazlar ve donanım	13
Tüm modüller	14
Neden PentaGusto	16
Entegrasyonlar	17
Güvenlik ve mali uyum	18
Kurulum ve sık sorulanlar	19

Sadelik

Yeni başlayan bir garsonun bir vardiyada öğrenemediği ekran, iyi tasarlanmamış demektir.

Süreklilik

Sistem çalışmadığında satış durur. Bu yüzden kesintisizlik bizim için bir özellik değil, zorunluluk.

Şeffaflık

Fiyatı, kapsamı ve sınırları baştan söyleriz. Sonradan çıkan modül ücreti sevmiyoruz.

Yakınlık

Destek bir bilet numarası değil, sizi ve mutfağınızı tanıyan bir ekip olmalı.

BİR SERVİS GÜNÜ

Açılıştan ertesi sabaha, her adımda yanınızda

Programın ne yaptığını bir özellik listesinden değil, sıradan bir günün içinden anlatalım. Saatler örnektir; akış her işletmede aynıdır.

07:30

Açılış

- ✓ Vardiya açılır, kasa açılış tutarı girilir
- ✓ Günlük hijyen ve kontrol listesi personelin ekranında
- ✓ Yapay zekâ günün özetini hazırlar: dünkü ciro, bugün beklenen yoğunluk, kritik stoklar

10:00

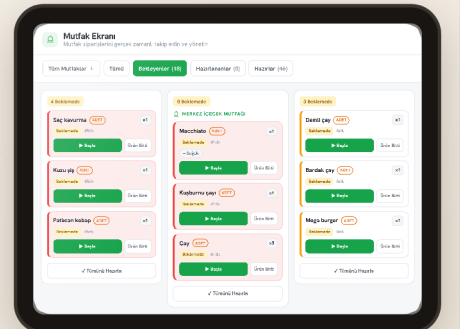
Hazırlık

- ✓ Reçeteye göre porsiyon maliyeti ve stok seviyesi tek ekranda
- ✓ Kritik seviyedeki ürünler için tedarikçi siparişi
- ✓ Depolar ve şubeler arası transfer, fire ve zayi kaydı

12:00

Öğle yoğunluğu

- ✓ Masadan QR ile sipariş, tezgâhta hızlı satış ve gel-al
- ✓ Yemeksepeti, Getir, Trendyol Go siparişleri aynı ekranda
- ✓ Her sipariş doğru istasyona düşer: bar ayrı, sıcak mutfak ayrı



15:00

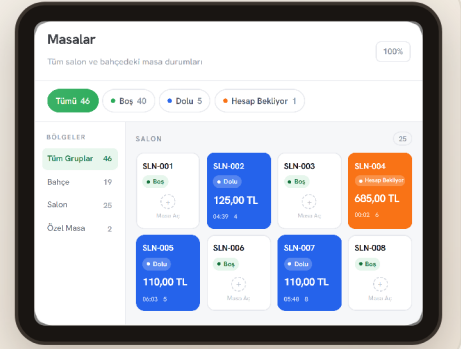
Sakin saatler

- ✓ Yapay zekâ boş geçen saati fark eder, kampanya önerir
- ✓ Happy hour kuralları o saatlerde fiyatı kendiliğinden uygular
- ✓ Personel planı beklenen yoğunluğa göre önerilir

19:00

Akşam servisi

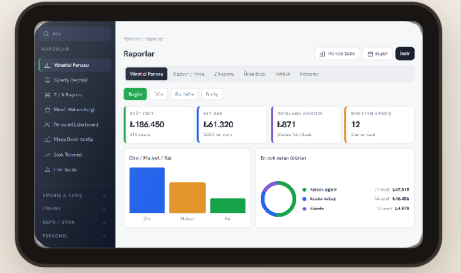
- ✓ Garson tabletten sipariş alır, masa planı durumu renklerle gösterir
- ✓ Masa taşıma, birleştirme, hesap bölme, ikram ve iskonto
- ✓ Nakit, kart ve yemek kartı; yazarkasadan fiş kesilmeden ödeme kapanmaz



23:30

Kapanış

- ✓ Kasa sayımı, X ve Z raporu, yazarkasa mutabakatı
- ✓ e-Fatura ve e-Arşiv belgeleri entegratöre gönderilir
- ✓ Vardiya devri kayıtlı yapılır, kasa farkı varsa görünür



08:00

Ertesi sabah

- ✓ Patron günün cirosunu ve kârını telefonundan görür
- ✓ Olağandışı iskonto, sık iptal veya kasa farkı ayrıca bildirilir
- ✓ Şubeler karşılaştırmalı raporda yan yana

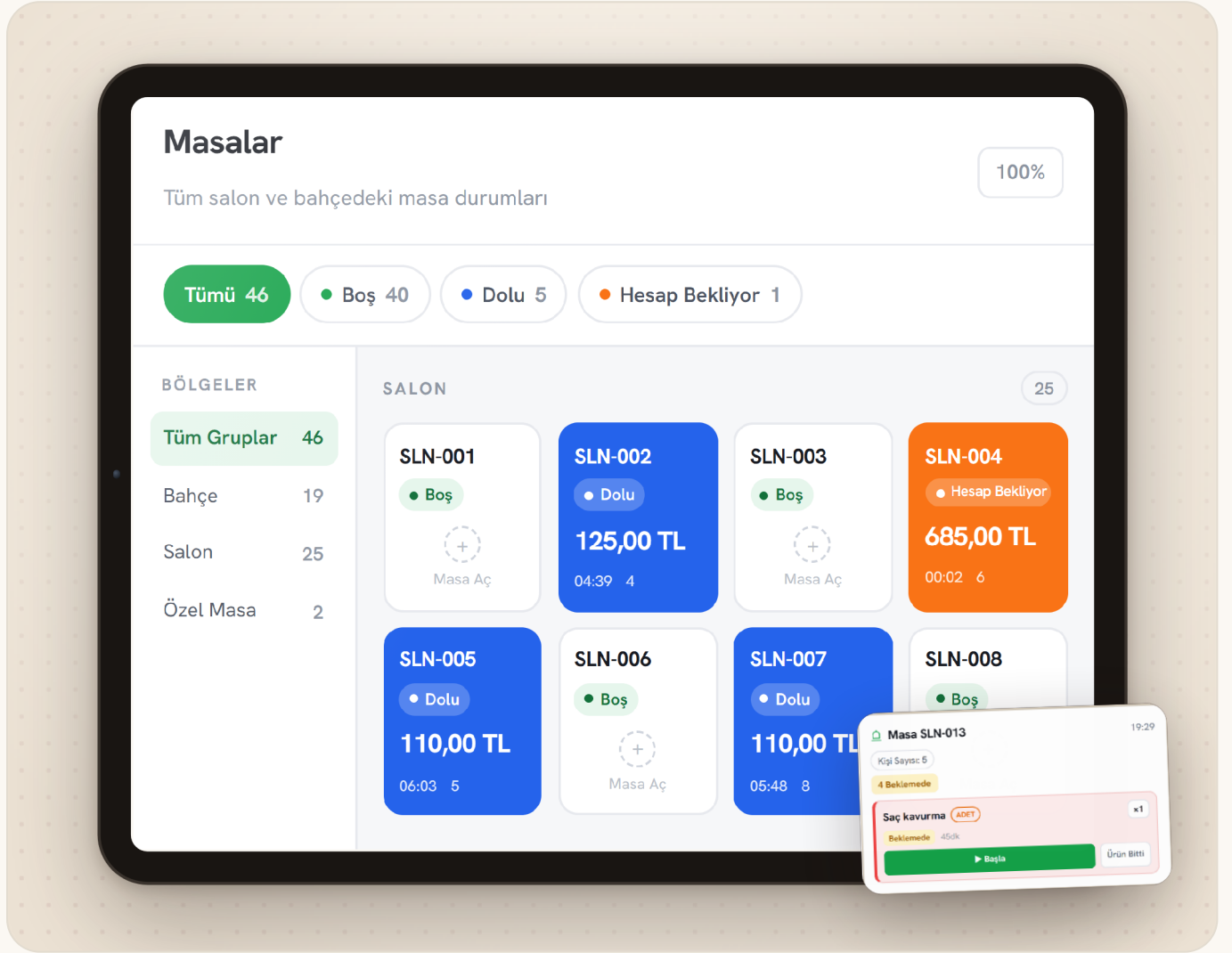
“Ürünü geliştirirken tek ölçütümüz var: yoğun bir cumartesi akşamı işe yarıyor mu?”

PENTASOFT YAZILIM

MASA PLANI VE ADİSYON

Salonun tamamı tek bakışta

Salonun temposuna yetişen, personelin bir günde öğrendiği bir satış ekranı. Hangi masa dolu, hangisi hesap bekliyor, sipariş mutfakta ne kadar bekledi — renklerden okunur.



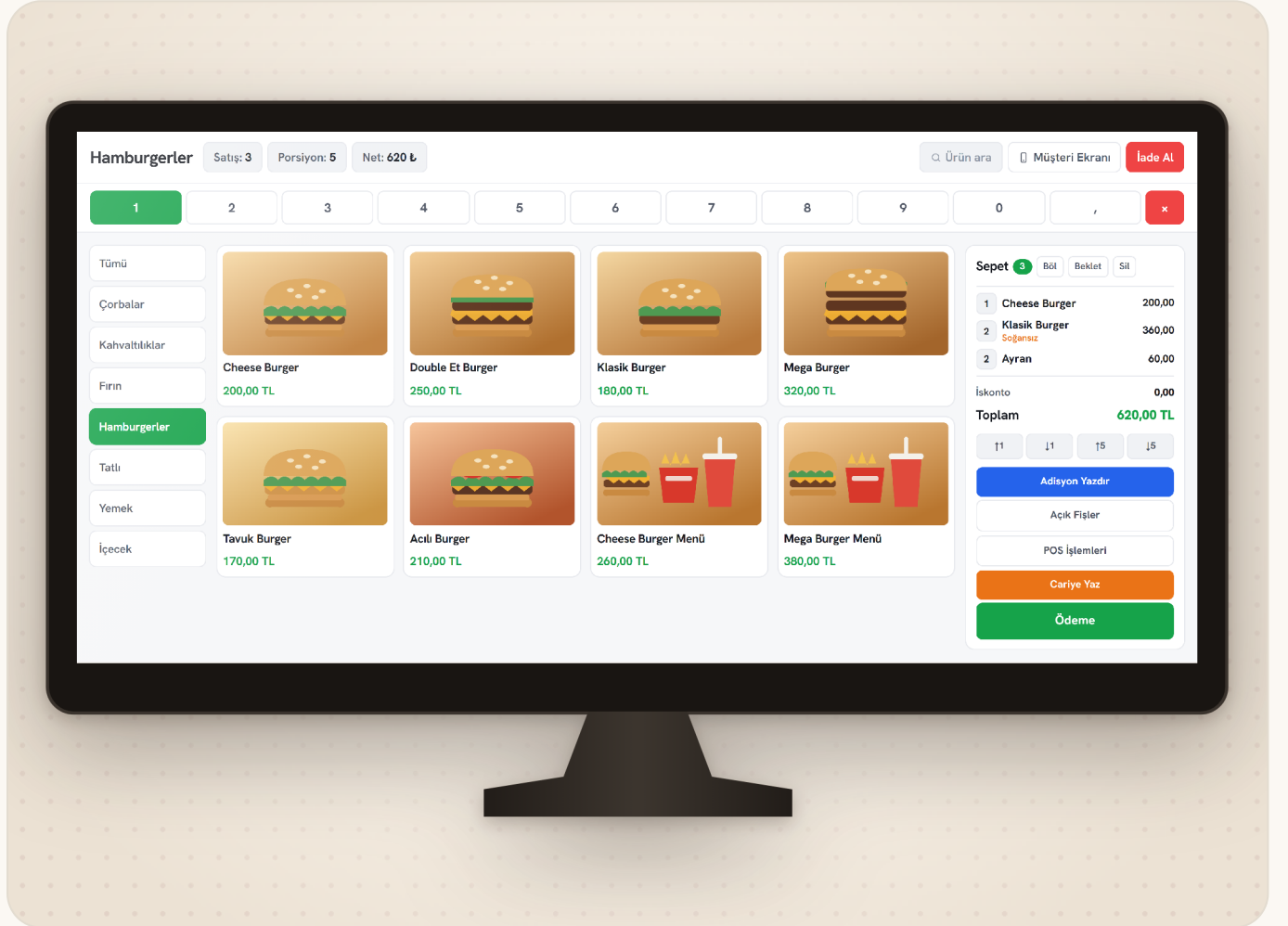
- ✓ Masa bazlı satış ve sipariş yönetimi
- ✓ Çoklu ödeme yöntemi desteği
- ✓ İndirim, ikram ve kampanya uygulama
- ✓ Masa taşıma ve birleştirme
- ✓ Hızlı satış (paket / gel-al) modu
- ✓ Hesap bölme ve birleştirme
- ✓ Garson bazlı sipariş ve prim takibi
- ✓ Adisyon notu ve özel istek yönetimi

⚡ Garson tabletinden girilen sipariş aynı anda mutfak ekranına, kasaya ve raporlara düşer; sayfa yenilemek gerekmez.

HIZLI SATIŞ

Sipariş almak tek dokunuş

Kafe, büfe, fırın ya da self servis reyon... Hızlı satış ekranı parmakla çalışacak şekilde tasarlandı. Ürünü seç, adedi yaz, ödemeyi al. Barkodlu ürünü okutmak, veresiye hesabı cariye yazmak veya iade almak için tek buton yeterli.



- ✓ Dokunmatik ekrana göre büyük kategori ve ürün butonları
- ✓ Barkod okuyucu, terazi ve müşteri ekranı ile uyumlu
- ✓ Nakit, kredi kartı, yemek kartı ve bölünmüş ödeme
- ✓ Adisyon bölme, beklet, açık fişler ve iade aynı ekranda
- ✓ Cariye yaz: veresiye ve kurumsal hesaplar takipte kalır

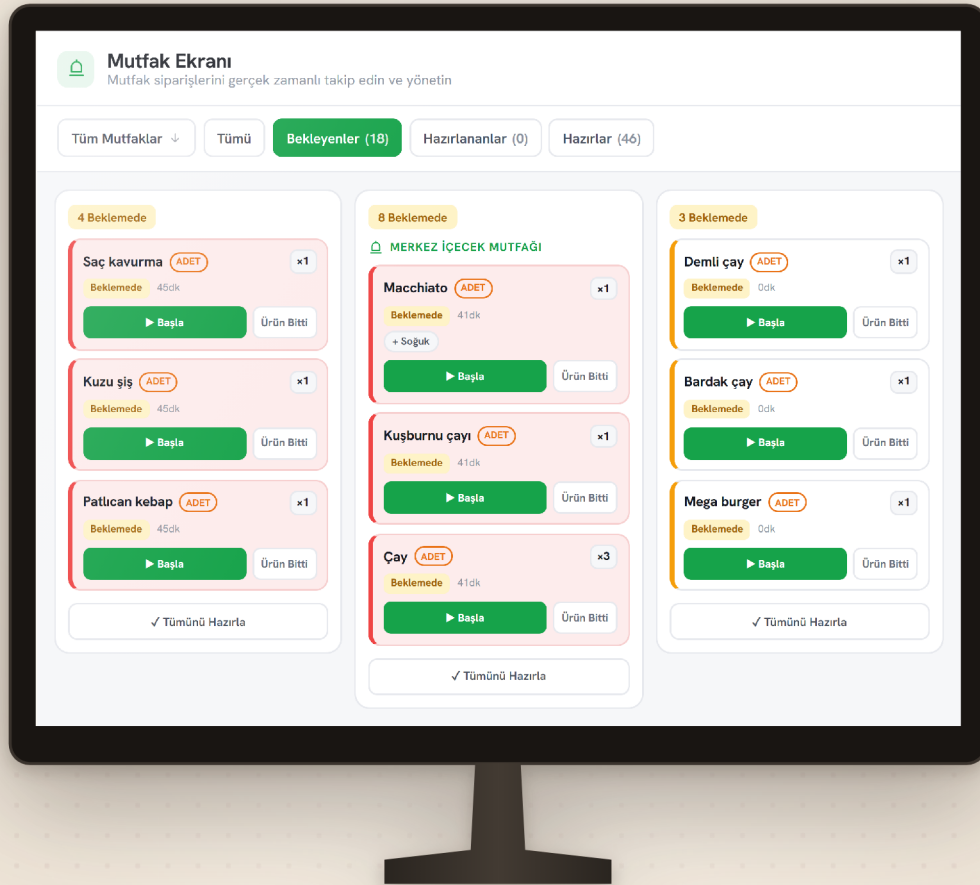
Kimler için ideal?

Kafe, büfe, fırın, pastane, self servis reyon ve paket servis noktaları. Dokunmatik ekranda personel ilk vardiyasında öğrenir.

MUTFAK EKRANI

Sipariş mutfağa düştüğü anda görünür

Adisyon açıldığı anda sipariş doğru mutfağa düşer; içecek barına ayrı, sıcak mutfağa ayrı. Her ürünün ne kadar beklediği ekranda yazar, geciken kırmızıya döner. Fiş yazdırmaya, bağırıma gerek kalmaz.



- ✓ İstasyon bazlı yönlendirme (bar, sıcak mutfak, tatlı)
- ✓ Ürün bazında bekleme süresi ve gecikme uyarısı
- ✓ Tek dokunuşla Başla / Hazır / Ürün Bitti
- ✓ Masanın tamamını tek seferde hazırlama
- ✓ Not ve özel istekler ürünün altında

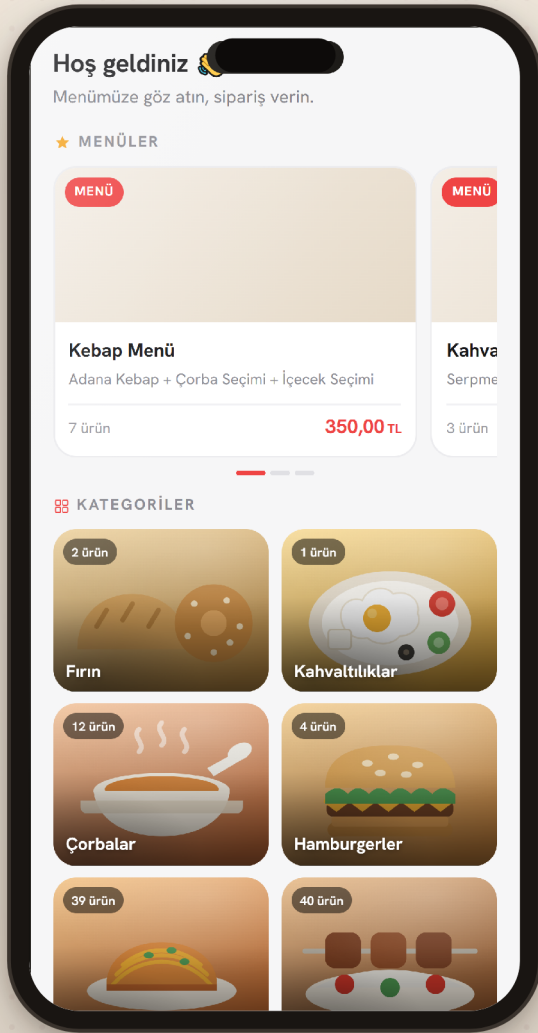
Operasyonun geri kalanı

- ✓ Reçete ve porsiyon maliyet yönetimi
- ✓ Stok, ürün ve envanter takibi
- ✓ Fire, zayi ve atık yönetimi
- ✓ Günlük kontrol ve hijyen listeleri
- ✓ Depo ve transfer yönetimi

QR MENÜ

Misafir masaya oturur oturmaz menü elinde

Masadaki karekodu okutan misafir güncel menünüzü kendi telefonunda, kendi dilinde görür. Menüde bir fiyatı değiştirdiğinizde QR menü aynı anda güncellenir — yeniden basım, yeniden tasarım yok.



- ✓ Fiyat ve ürün değişikliği anında yansır
- ✓ 20 dilde otomatik menü
- ✓ Fotoğraflı kategoriler ve menü paketleri
- ✓ Alerjen, içerik ve porsiyon bilgisi
- ✓ Masadan sipariş ve garson çağırma

Misafir tarafında da

- ✓ Self-servis kiosk modu
- ✓ Sadakat programı ve puan yönetimi
- ✓ Hediye kartı sistemi
- ✓ Geri bildirim ve memnuniyet takibi
- ✓ Müşteri ekranı (ikinci ekran)
- ✓ Rezervasyon ve bekleme listesi

YAPAY ZEKÂ

Yapay zekâ programın içinde, kararlar daha hızlı

PentaGusto yalnızca veri toplamaz; o veriden ne çıkardığını size sade bir dille söyler. Tahmin eder, uyarır, öneri getirir — kararı siz verirsiniz.



Soru. Analiz. Öneri. Aksiyon.

- 1 Sorunuzu yazın ya da günlük özeti bekleyin.
- 2 PentaGusto verinizi analiz etsin.
- 3 Gerekçesiyle birlikte öneriyi görün.
- 4 Tek dokunuşla uygulayın.

Yapay zekâ katmanı satış, menü, stok ve personel verinizi birbirine bağlar. Ayrı bir modül değil, paketinize dahildir.

Satış ve yoğunluk tahmini

Geçmiş satışlarınız, gün, hava ve takvim etkilerini birlikte değerlendirir; yarının cirosunu ve yoğun saatlerini önceden söyler.

Akıllı sipariş önerisi

Beklenen talebe ve elinizdeki stoğa bakarak hangi ürünün ne kadar almanız gerektiğini hesaplar. Eksik kalmayı da fire vermeyi de azaltır.

Menü mühendisliği önerileri

Hangi ürün kâr getiriyor, hangisi sadece yer kaplıyor? Fiyat, porsiyon ya da menüden çıkarma önerisini gerekçesiyle sunar.

Doğal dille raporlama

Rapor ekranlarında kaybolmayın. Sorunuzu gündelik Türkçeyle yazın, cevabı tablo ve grafik olarak alın.

Anormallik uyarıları

Olağandışı iskonto, sık adisyon iptali ya da kasa farkı oluştuğunda beklemeden haber verir; siz fark etmeden önce fark eder.

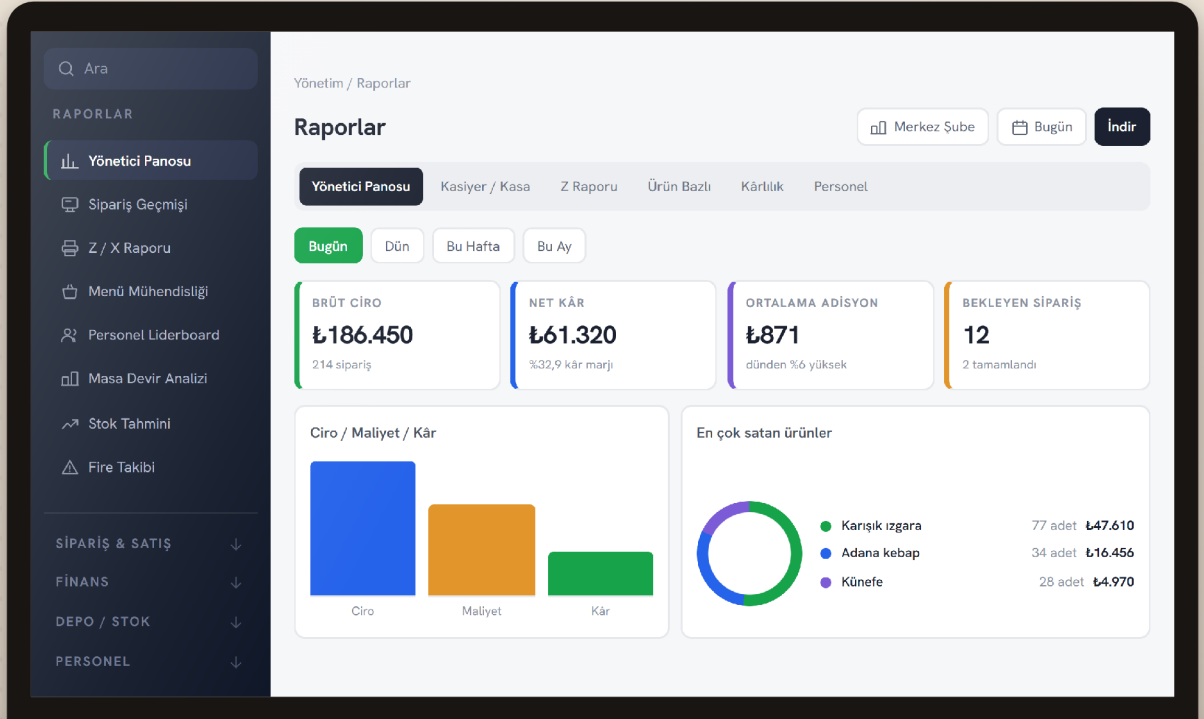
Vardiya planı önerisi

Beklenen yoğunluğa göre hangi saatte kaç kişiyle çalışmanız gerektiğini önerir. Fazla mesai de boş bekleyen personel de azalır.

RAPORLAR

Gün sonunu tahminle değil, veriyle kapatın

Ciro, maliyet, kâr marjı, fire, bekleyen sipariş ve en çok satan ürünler tek panoda. Şube seçin, tarih aralığını verin; rapor saniyeler içinde önünüzde. İsterseniz Excel olarak indirin.



- ✓ Yönetici panosu ve 15 hazır rapor
- ✓ Z/X raporu ve ÖKC mutabakatı
- ✓ Menü mühendisliği ve kârlılık analizi
- ✓ Personel liderboard ve masa devir analizi
- ✓ Şube karşılaştırmalı merkez paneli
- ✓ Gerçek zamanlı satış panosu
- ✓ Ürün ve kategori performans analizi
- ✓ Saat ve gün bazlı yoğunluk analizi
- ✓ KPI alarmları ve otomatik bildirimler
- ✓ Bütçe takibi ve planlama

KİMLER KULLANIYOR

İşletmenize göre kurulur

Aynı sistem, işletme tipine göre farklı yapılandırılır. Kurulumda hangi modüllerin açılacağını birlikte belirliyoruz.



Restoran ve Ocakbaşı

İHTİYAÇ

Yoğun akşam servisi, salonla mutfak arasında kopmayan iletişim, kalabalık masalarda hesap bölme.

PENTAGUSTO'DA

- ✓ Masa planı ve garson tableti
- ✓ İstasyon bazlı mutfak ekranı (ızgara, sıcak mutfak, bar)
- ✓ Masa taşıma, birleştirme ve hesap bölme
- ✓ Reçete ve porsiyon maliyeti
- ✓ Yazarkasa ve yemek kartı ile ödeme



Kafe, Pastane ve Fırın

İHTİYAÇ

Kuyruğu hızlı eritmek, tartılı ürün satmak, vitrin stoğunu ve düzenli müşteriyi takip etmek.

PENTAGUSTO'DA

- ✓ Dokunmatik hızlı satış ekranı
- ✓ Terazi entegrasyonu: tartılı ürün ve tara
- ✓ Barkodlu ürün okutma
- ✓ Sadakat puanı ve hediye kartı
- ✓ QR menü ile masadan sipariş



Fast-food ve Zincir

İHTİYAÇ

Her şubede aynı menü ve fiyat, yoğun saatte kasayı rahatlatmak, şubeleri karşılaştırmak.

PENTAGUSTO'DA

- ✓ Self-servis kiosk
- ✓ Sipariş durumu (hazır) ekranı
- ✓ Merkezden menü ve fiyat listesi güncelleme
- ✓ Şube karşılaştırmalı raporlar
- ✓ Rol bazlı yetki ve işlem kaydı



Otel Restoranı ve Tatil Köyü

İHTİYAÇ

Birden fazla satış noktası, yabancı misafir, sezonda artan personel.

PENTAGUSTO'DA

- ✓ Restoran, bar, havuz barı ayrı satış noktası
- ✓ 20 dilde arayüz ve QR menü
- ✓ Çoklu döviz desteği
- ✓ Rezervasyon ve bekleme listesi
- ✓ Merkezden yönetim ve raporlama



Paket Servis ve Bulut Mutfak

İHTİYAÇ

Farklı platformlardan gelen siparişleri tek yerde toplamak, teslim süresini kaçırmamak.

PENTAGUSTO'DA

- ✓ Yemeksepeti, Getir, Trendyol Go, Migros Yemek, Hemen Yolda tek ekranda
- ✓ Platform siparişi mutfağa kendiliğinden düşer
- ✓ Kurye ataması ve teslim takibi
- ✓ Paket siparişleri için ayrı akış
- ✓ Online siparişlerde e-Arşiv



Kantin ve Toplu Yemek

İHTİYAÇ

Kurumsal hesaba satış, günlük değişen menü, tüketimi raporlamak.

PENTAGUSTO'DA

- ✓ Cariye (veresiye) satış ve kurumsal hesap takibi
- ✓ Multinet, Pluxee, Edenred, Metropol, Setcard, TokenFlex
- ✓ Günlük menü ve fiyat listesi
- ✓ Tüketim ve ürün bazlı raporlar
- ✓ Hızlı satış ile kuyruğa hız

CİHAZLAR VE DONANIM

Elinizdeki cihazlarla çalışır

PentaGusto tarayıcıda, masaüstü uygulamasında ve tablette aynı sistemdir. Yazıcı, yazarkasa ve terazi gibi donanımlar kasadaki köprü uygulaması üzerinden bağlanır.



PentaGusto bulut

Tüm şubelerin verisi tek yerde. İnternet kesilirse kasa yerel çalışmaya devam eder, bağlantı gelince eşitlenir.

Kasa

POS terminali	Windows masaüstü uygulaması
Yazarkasa (ÖKC)	Hugin, Pavo
Fiş yazıcısı	adisyon ve fiş
Terazi ve barkod okuyucu	tartılı ve barkodlu ürün
Müşteri ekranı	ikinci ekran
Para çekmecesini	ödemeyele açılır

Salon

Garson tableti / telefonu	masada sipariş
QR menü	misafirin kendi telefonu
Self-servis kiosk	sıra beklemeden sipariş

Mutfak

Mutfak ekranı	monitör veya TV
Mutfak yazıcısı	istasyona göre fiş
Sipariş durumu ekranı	hazır olan siparişler

Yönetim

Patron paneli	telefondan ciro ve kâr
Raporlar	her tarayıcıdan
Merkez paneli	tüm şubeler tek ekranda



PentaBridge — kasadaki bilgisayarda çalışan köprü uygulaması. Yazıcı, yazarkasa, terazi, barkod okuyucu, müşteri ekranı ve para çekmecesini sisteme bağlar; mevcut cihazlarınızı değiştirmeniz gerekmez.

TÜM ÖZELLİKLER

Restoranızı yönetmek için gereken her şey

Aşağıdaki modüllerin tamamı aynı sistemin parçasıdır. İhtiyacınıza göre açıp kapatabilir, işletme tipinize göre yapılandırabilirsiniz.



Yapay Zekâ ve Otomasyon

Veriyi toplamak yetmez; ne anlama geldiğini de söylemesi gerekir.

- ✓ Satış ve yoğunluk tahmini
- ✓ Menü mühendisliği önerileri
- ✓ Anormal iskonto ve kasa farkı uyarısı
- ✓ Misafir geri bildirimlerinin özeti
- ✓ Akıllı sipariş ve stok önerisi
- ✓ Doğal dille rapor sorgulama
- ✓ Vardiya planı önerisi
- ✓ Otomasyon kuralları (koşul → aksiyon)



Satış Noktası (POS)

Salonun temposuna yetişen, personelin bir günde öğrendiği bir satış ekranı.

- ✓ Masa bazlı satış ve sipariş yönetimi
- ✓ Çoklu ödeme yöntemi desteği
- ✓ İndirim, ikram ve kampanya uygulama
- ✓ Masa taşıma ve birleştirme
- ✓ Hızlı satış (paket / gel-al) modu
- ✓ Hesap bölme ve birleştirme
- ✓ Garson bazlı sipariş ve prim takibi
- ✓ Adisyon notu ve özel istek yönetimi



Mutfak ve Operasyon

Siparişin mutfakta ne kadar beklediğini tahmin etmeyi bırakın.

- ✓ Mutfak ekran sistemi (KDS)
- ✓ Reçete ve porsiyon maliyet yönetimi
- ✓ Fire, zayı ve atık yönetimi
- ✓ Depo ve transfer yönetimi
- ✓ İstasyon bazlı sipariş yönlendirme
- ✓ Stok, ürün ve envanter takibi
- ✓ Günlük kontrol ve hijyen listeleri
- ✓ Tedarikçi ve satın alma takibi



Analitik ve Raporlar

Hangi ürün kazandırıyor, hangi saat boş geçiyor, hangi personel ne satıyor.

- ✓ Gerçek zamanlı satış panosu
- ✓ Ürün ve kategori performans analizi
- ✓ Personel verimlilik raporları
- ✓ Menü mühendisliği (kâr / popülerlik)
- ✓ Saat ve gün bazlı yoğunluk analizi
- ✓ KPI alarmları ve otomatik bildirimler
- ✓ Bütçe takibi ve planlama
- ✓ Dışa aktarma (Excel / PDF)



Müşteri Deneyimi

Misafirin telefonundan başlayan, hesabın kapanmasıyla bitmeyen bir akış.

- ✓ QR menü ile temassız sipariş
- ✓ Self-servis kiosk modu
- ✓ Sadakat programı ve puan yönetimi
- ✓ Hediye kartı sistemi
- ✓ Geri bildirim ve memnuniyet takibi
- ✓ Müşteri ekranı (ikinci ekran)
- ✓ Rezervasyon ve bekleme listesi
- ✓ Kampanya ve kupon tanımlama



Finansal Yönetim

Muhasebecinize göndereceğiniz dosya, gün sonunda kendiliğinden hazır olsun.

- ✓ Kasa açılış / kapanış işlemleri
- ✓ e-Fatura ve e-Arşiv entegrasyonu
- ✓ Gelir-gider ve cari hesap takibi
- ✓ Fiyat listesi yönetimi
- ✓ Çoklu döviz desteği
- ✓ Ödeme yöntemi bazlı mutabakat
- ✓ Muhasebe programına aktarım
- ✓ Z raporu ve ÖKC mutabakatı



Çoklu Şube ve Ekip

Şube sayısı arttıkça sistemin karmaşıklaşmaması için kurgulandı.

- ✓ Merkez (HQ) yönetim paneli
- ✓ Şube bazlı karşılaştırmalı raporlama
- ✓ Merkezden menü ve fiyat güncelleme
- ✓ Personel yönetimi ve performans
- ✓ Rol bazlı yetkilendirme
- ✓ Vardiya planlama ve takibi
- ✓ Şube içi mesajlaşma ve duyuru
- ✓ Yetki geçmişi ve işlem kaydı

✓ Her pakete dahil:

Kurulum ve menü aktarımı

Personel eğitimi

Yazılım güncellemeleri

Otomatik yedekleme

20 dil desteği

Mobil ve tablet erişimi

NEDEN PENTAGUSTO?

Restoranda çalışmayan yazılım, yazılım değildir

Sahada çalışırken önemli olan başlıklar bunlar; geri kalanı zaten her programda var.



İnternet kesilince durmaz

Yerel çalışma desteği sayesinde bağlantı koptuğunda satış devam eder, bağlantı gelince veriler eşitlenir.



ÖKC ile gerçek entegrasyon

Hugin ve Pavo yazarkasalarla doğrudan haberleşir. Fiş bilgisi elle ikinci kez girilmez.



Anlık güncellenen ekranlar

Mutfak, masa ve sipariş durumları sayfa yenilemeden güncellenir. Herkes aynı anda aynı şeyi görür.



Her cihazda çalışır

POS terminali, tablet, telefon ya da tarayıcı. Kurulum gerektirmeden aynı sistem açılır.



20 dilde arayüz

Turistik bölgelerde çalışan personel ve misafirler için arayüz ve QR menü kendi dilinde.



Yetki sınırları net

Kim iskonto yapabilir, kim adisyon silebilir, kim rapor görür — hepsi rol bazında tanımlanır.

Neyi farklı yapıyoruz?

	PentaGusto	Klasik adisyon programları
Yapay zekâ ile satış ve talep tahmini	✓	—
Doğal dille rapor sorgulama	✓	—
20 dilde arayüz ve QR menü	✓	—
QR menü ve self-servis kiosk	✓	Ek modül
Hugin / Pavo ÖKC entegrasyonu	✓	Kısmen
Anlık güncellenen mutfak ekranı	✓	Kısmen
Merkezden çoklu şube yönetimi	✓	Ek lisans
e-Fatura / e-Arşiv entegrasyonu	✓	Ek modül
Yapay zekâ destekli menü mühendisliği	✓	—
İnternet kesintisinde çalışma	✓	Kısmen
Tarayıcıdan kurulumuz erişim	✓	—

ENTTEGRASYONLAR

Kullandığınız sistemlerle konuşur

Var olan cihazlarınızı ve hesaplarınızı değiştirmeye gerek yok; PentaGusto onların üstüne oturur.

YAZARKASA / ÖKC

Hugin

Pavo

E-BELGE ENTEGRATÖRÜ

İzibiz

DATASOFT

Trendyol e-Faturam

ÖDEME

iyzico

PayTR

Stripe

ONLİNE SİPARİŞ

Yemeksepeti

Getir

Trendyol Go

Migros Yemek

Hemen Yolda

YEMEK KARTI

Multinet

Pluxee

Edenred

Metropol

Setcard

TokenFlex

GÜVENLİK VE MALİ UYUM

Kasanız ile defteriniz hiç ayrışmaz

Bir satış sistemi önce doğru olmalı, sonra hızlı. Aşağıdakiler ayar değil; sistemin her işletmede aynı şekilde uyguladığı kurallar.



Fiş kesilmeden ödeme kapanmaz

Yazarkasadan onaylı fiş numarası dönmeden hiçbir ödeme tamamlanmış sayılmaz. Cihazda bir sorun çıkarsa masa açık kalır, tahsilat kaybolmaz.



GİB uyumlu e-Belge

e-Fatura, e-Arşiv ve e-İrsaliye yetkili entegratörler üzerinden gönderilir. Bağlantı koparsa belge aynı numarayla yeniden denenir, mükerrer belge oluşmaz.



Her işletmenin verisi ayrı

Her şirketin kayıtları kendi kapsamında tutulur. Hangi veriye erişilebileceği tarayıcıda değil, sunucuda oturuma göre denetlenir.



Şifreli saklanan erişim bilgileri

e-Belge ve sipariş platformu şifreleri AES-256-GCM ile şifrelenerek saklanır, ekranda yalnızca maskeli gösterilir.



Yetki ve işlem kaydı

İskonto, iptal ve iade gibi hassas işlemler rol yetkisi ve gerektiğinde yönetici PIN'i ister. Yapılan her değişiklik kimin yaptığıyla birlikte kayda geçer.



Kesintiye dayanıklı

İnternet gittiğinde satış durmaz. Bağlantı geri gelince işlemler aynı kaydı iki kez yazmadan eşitlenir; veriler düzenli olarak yedeklenir.

NASIL ÇALIŞIYORUZ

İlk görüşmeden ilk servise

Kurulumu size bırakmıyoruz. Her adımda karşınızda aynı ekip var.

01

Keşif görüşmesi

İşletmenizi, menünüzü ve elinizdeki cihazları dinliyoruz. Hangi modüllere gerçekten ihtiyacınız olduğunu birlikte belirliyoruz.

02

Kurulum ve veri aktarımı

Ürünler, masa planı ve fiyatlar kuruluyor; mevcut programınızdaki listeler aktarılıyor. Yazarkasa ve yazıcılar bağlanıyor.

03

Personel eğitimi

Kasiyer, garson ve mutfak ekibine kendi ekranları üzerinden, kendi menünüzle eğitim veriyoruz.

04

İlk servis günü

Canlıya geçtiğiniz gün hattayız. Sonrasında destek ekibimize telefon ve WhatsApp üzerinden ulaşabilirsiniz.

Sık sorularlar

PentaGusto tam olarak nedir?

Restoran, kafe ve zincir işletmeler için geliştirilmiş bulut tabanlı bir satış ve yönetim platformudur. Adisyon, mutfak ekranı, stok, QR menü, paket servis, raporlama ve e-Belge süreçlerini tek sistemde toplar.

İnternet kesilirse ne oluyor?

Satış durmaz. Sistem yerel olarak çalışmaya devam eder, bağlantı geri geldiğinde veriler otomatik olarak buluta eşitlenir.

Birden fazla şubeyi yönetebilir miyim?

Evet. Merkez panelinden tüm şubelerin cirosunu, stoğunu ve personel performansını karşılaştırmalı görebilir, fiyat listelerini merkezden güncelleyebilirsiniz.

Verilerim nerede tutuluyor?

Veriler şifreli olarak bulutta saklanır, düzenli yedeklenir ve KVKK yükümlülüklerine uygun şekilde işlenir. Kurumsal kurulumlarda ayrılmış sunucu seçeneği sunulur.

Yazarkasa (ÖKC) ile entegre çalışıyor mu?

Evet. Hugin ve Pavo ÖKC cihazlarıyla doğrudan entegrasyon mevcuttur. Satış fişi PentaGusto üzerinden ÖKC'ye gider, ikinci kez elle giriş yapmanız gerekmez.

Kurulum ve eğitim nasıl ilerliyor?

Önce işletmenizi dinliyor, menü ve masa yapınızı birlikte kuruyoruz. Ardından personel eğitimi veriyoruz ve ilk servis günü boyunca hattayız.

Hangi cihazlarda çalışıyor?

POS terminalleri, Windows ve Android tabletler, telefonlar ve güncel tarayıcılar. Kurulum gerektirmeden tarayıcıdan da açılabilir.

Yapay zekâ tam olarak ne yapıyor?

Satış geçmişinizden yola çıkarak yoğunluk ve ciro tahmini yapar, sipariş miktarı önerir, menüdeki kârlı ve zayıf ürünleri işaretler, olağandışı iskonto veya kasa farkını size bildirir. Ayrıca raporlarınızı gündelik dille sorabilirsiniz: "Geçen cumartesi en çok ne sattım?" gibi.



Demo için bize ulaşın

İşletmenizi dinleyelim, menünüz ve cihazlarınızla birlikte size uygun kurulumu ve fiyatı çıkaralım.



Teklif ve demo

pentagusto.com/iletisim



Paketler ve güncel fiyatlar

pentagusto.com/fiyatlandirma

+90 541 334 43 63

WhatsApp: +90 541 334 43 63

ayhan@pentasoft.com.tr

Mansuroğlu Mah. 288/4 Sk. No:14, Bayraklı / İzmir