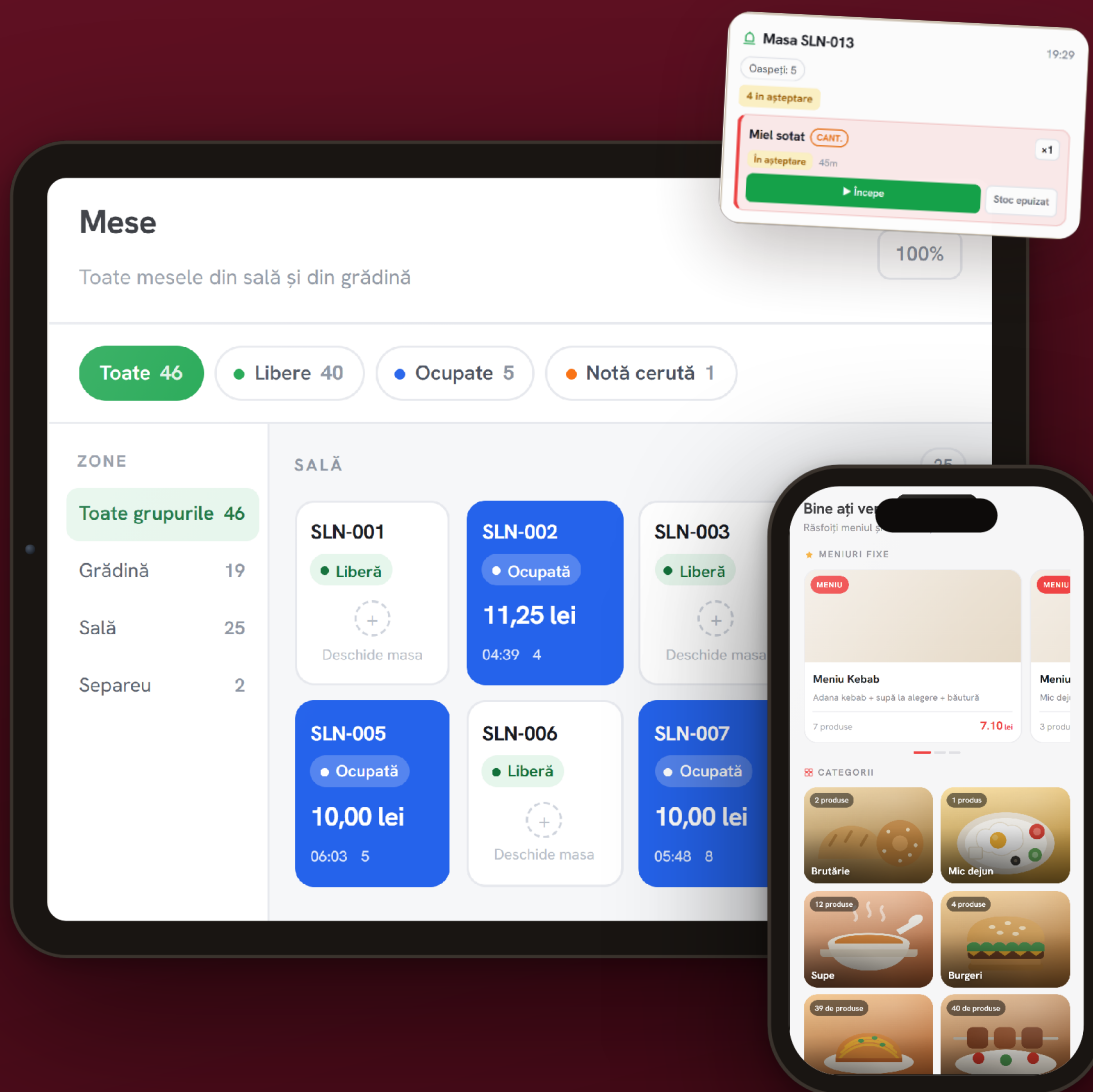


PENTA *Gusto*

RESTAURANT · CAFENEA · LANȚ

Un singur sistem pentru restaurante și cafenele

De la deschiderea mesei până la raportul de sfârșit de zi, toată activitatea se află într-un singur sistem: comenzi, ecran de bucătărie, meniu QR, stocuri, case de marcat fiscale și facturare electronică. Peste toate, un strat de inteligență artificială care citește cifrele în locul tău.



DESPRE NOI

Scris de oameni care cunosc sala

PentaGusto este construit de o echipă care vede problemele zilnice ale restaurantelor din interior, nu de la distanță.

PentaSoft Yazılım dezvoltă, din İzmir, Turcia, programe de vânzare și administrare pentru restaurante și cafenele. PentaGusto reunește toată această muncă într-un singur produs: de la comenzile la masă la ecranul de bucătărie, de la stocuri la facturarea electronică.

Construim după un singur test: rezistă într-o sâmbătă seara aglomerată? De aceea ne petrecem timpul făcând mai rapide și mai simple ecranele pe care oamenii chiar le folosesc, în loc să lungim o listă de funcționalități. Stratul de inteligență artificială l-am construit cu aceeași grijă: nu de fațadă, ci ca să ușureze deciziile pe care un administrator le ia în timpul zilei.

Nu dispărem după instalare. Rămânem pe fir în primele zile de serviciu, refacem instruirea când se schimbă personalul și reconfigurăm sistemul împreună cu tine pe măsură ce afacerea crește.

7

module într-un singur sistem

5

tipuri de dispozitive: POS, tabletă, telefon, ecran, kiosk

1

sistem pentru toate locațiile

20

de limbi

ÎN ACEST CATALOG

O zi de serviciu	03
Planul sălii și comenzile	05
Vânzare rapidă	06
Ecran de bucătărie	07
Meniu QR	08
Inteligență artificială	09
Rapoarte	10
Soluții după tipul afacerii	11
Dispozitive și echipamente	13
Toate modulele	14
De ce PentaGusto	16
Integrări	17
Securitate și conformitate	18
Instalare și întrebări frecvente	19

Simplitate

Un ecran pe care un ospătar nou nu îl poate învăța într-o tură este un ecran prost proiectat.

Continuitate

Când sistemul se oprește, se opresc și vânzările. Disponibilitatea nu este pentru noi o funcționalitate; este minimul.

Transparență

Spunem de la început prețul, aria de acoperire și limitele. Nu ne plac modulele care apar ulterior pe factură.

Apropiere

Suportul trebuie să fie o echipă care te cunoaște pe tine și bucătăria ta, nu un număr de tichet.

O ZI DE SERVICIU

De la deschidere până a doua zi dimineată, la fiecare pas

În loc de o listă de funcții, vă arătăm ce face sistemul de-a lungul unei zile obișnuite. Orele sunt orientative; fluxul este același în orice local.

07:30

Deschidere

- ✓ Tura se deschide și se introduce fondul de casă
- ✓ Igiena zilnică și lista de verificare pe ecranele personalului
- ✓ Inteligența artificială pregătește rezumatul zilei: încasările de ieri, traficul estimat, stocul critic

10:00

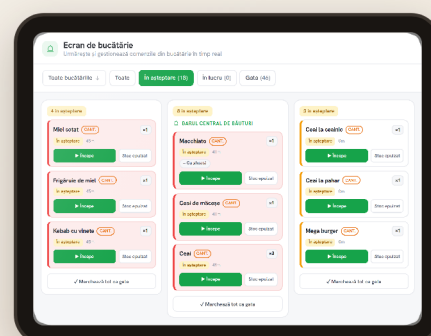
Pregătire

- ✓ Costul porției și nivelul stocului din rețete, pe un singur ecran
- ✓ Comenzi către furnizori pentru produsele aflate la nivel critic
- ✓ Transferuri între depozite și filiale, evidența pierderilor și a deșeurilor

12:00

Aglomerarea de prânz

- ✓ Comandă cu QR la masă, vânzare rapidă și la pachet la tezghea
- ✓ Comenzile de pe platformele de livrare pe același ecran
- ✓ Fiecare comandă ajunge la stația potrivită: barul și bucătăria caldă separat



15:00

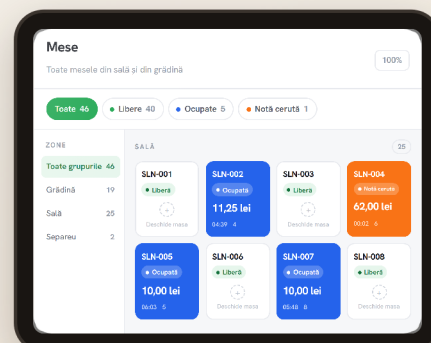
Orele liniștite

- ✓ Inteligența artificială identifică orele slabe și propune o campanie
- ✓ Regulile de happy hour aplică automat prețul
- ✓ Programul personalului propus pe baza traficului estimat

19:00

Serviciul de cină

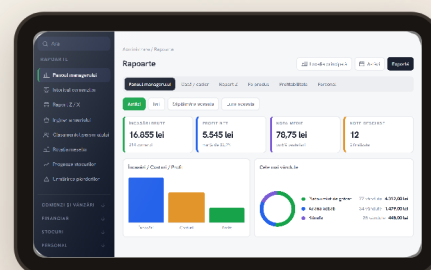
- ✓ Ospătarii iau comenzi pe tabletă; planul sălii arată starea prin culori
- ✓ Mutare, unire și împărțire a meselor, gratuități și reduceri
- ✓ Numerar, card și carduri de masă; acolo unde casa de marcat fiscală este obligatorie, nicio plată nu se închide fără bon



23:30

Închidere

- ✓ Numărarea casei, rapoarte X și Z, reconcilierea fiscală
- ✓ Facturile electronice trimise către furnizor
- ✓ Predarea turei este înregistrată; orice diferență de casă este vizibilă



08:00

A doua zi dimineață

- ✓ Proprietarul vede încasările și profitul pe telefon
- ✓ Reducerile neobișnuite, anulările frecvente sau lipsurile din casă sunt semnalate
- ✓ Filialele una lângă alta într-un raport comparativ

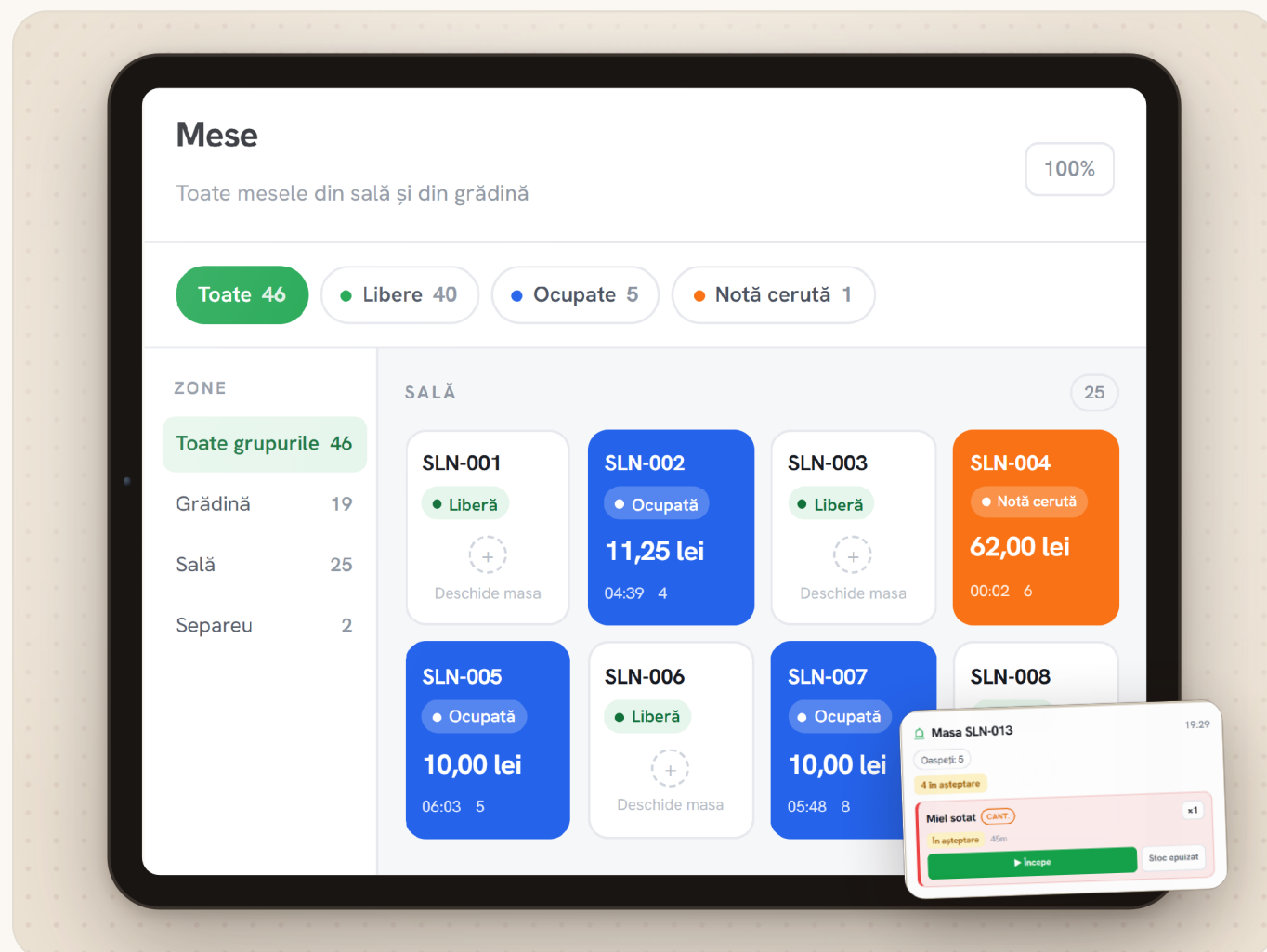
„Construim produsul cu un singur test în minte: funcționează într-o sâmbătă seara aglomerată?”

PENTASOFT YAZILIM

PLANUL SĂLII ȘI COMENZILE

Toată sala dintr-o privire

Un ecran de vânzare care ține pasul cu sala și pe care personalul nou îl învață într-o singură tură. Ce masă este ocupată, care așteaptă nota, de cât timp așteaptă o comandă în bucătărie — culorile vă spun.



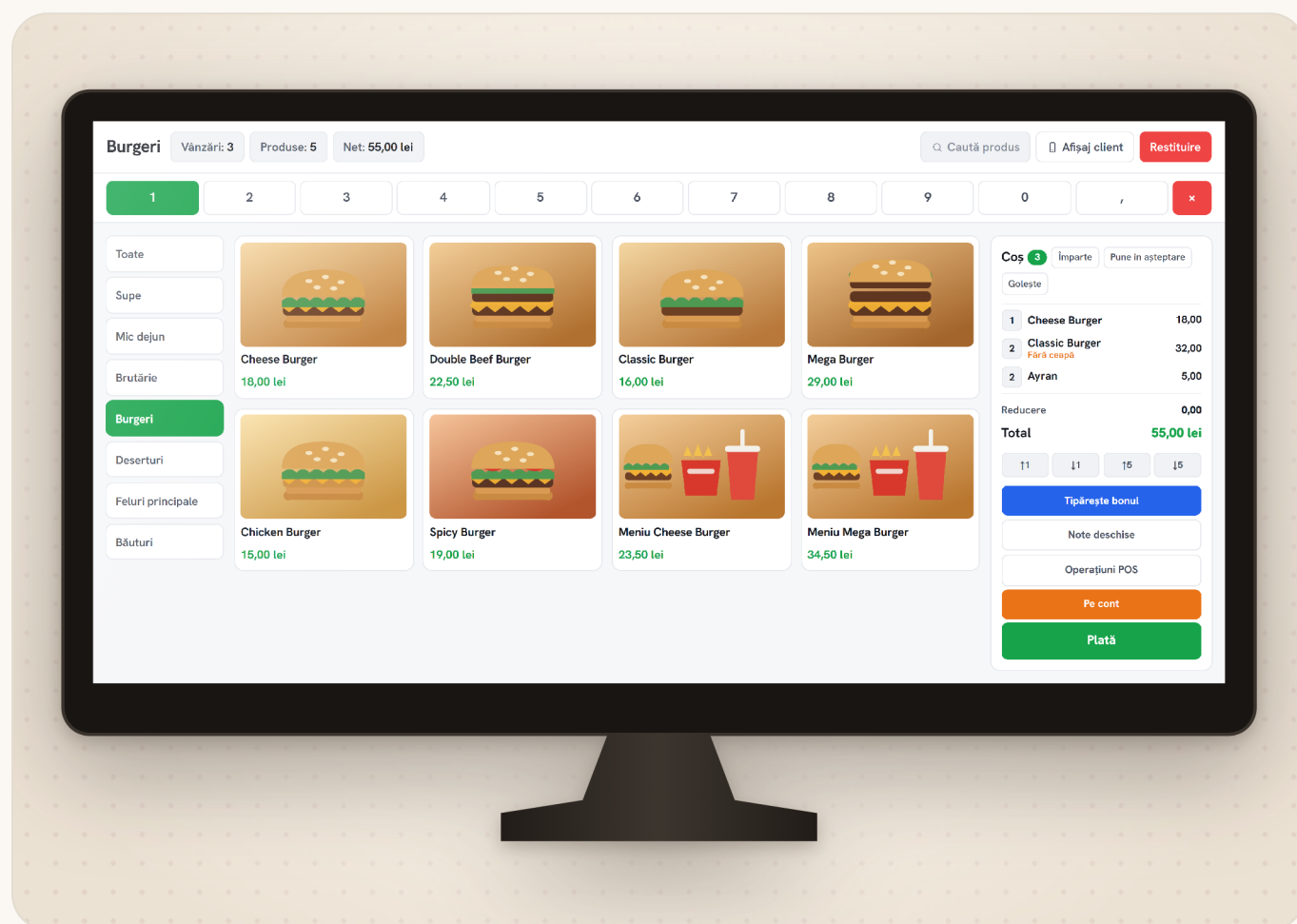
- ✓ Vânzare și gestionarea comenzilor la masă
- ✓ Mai multe metode de plată
- ✓ Reduceri, produse din partea casei și campanii
- ✓ Mutarea și unirea meselor
- ✓ Mod de vânzare rapidă (livrare / la pachet)
- ✓ Împărțirea și unirea notelor
- ✓ Comenzi și comisioane pe ospătar
- ✓ Note la comandă și cereri speciale

⚡ O comandă introdusă pe tableta ospătarului ajunge imediat pe ecranul de bucătărie, la casă și în rapoarte; nu este nevoie de reîmprospătarea paginii.

VÂNZARE RAPIDĂ

Preluarea unei comenzi înseamnă o singură atingere

Cafenele, chioșcuri, brutării, linii de autoservire — ecranul de vânzare rapidă este făcut pentru degete, nu pentru mouse. Alegi produsul, setezi cantitatea, încasezi. Scanarea unui cod de bare, trecerea pe cont sau o restituire înseamnă un singur buton.



- ✓ Butoane mari de categorii și produse, gândite pentru ecrane tactile
- ✓ Funcționează cu scanere de coduri de bare, cântare și afișaje pentru clienți
- ✓ Numerar, card, tichete de masă și plăți împărțite
- ✓ Împărțire, punere în așteptare, note deschise și restituiri pe același ecran
- ✓ Trecere pe cont: creditele și conturile firmelor rămân urmărite

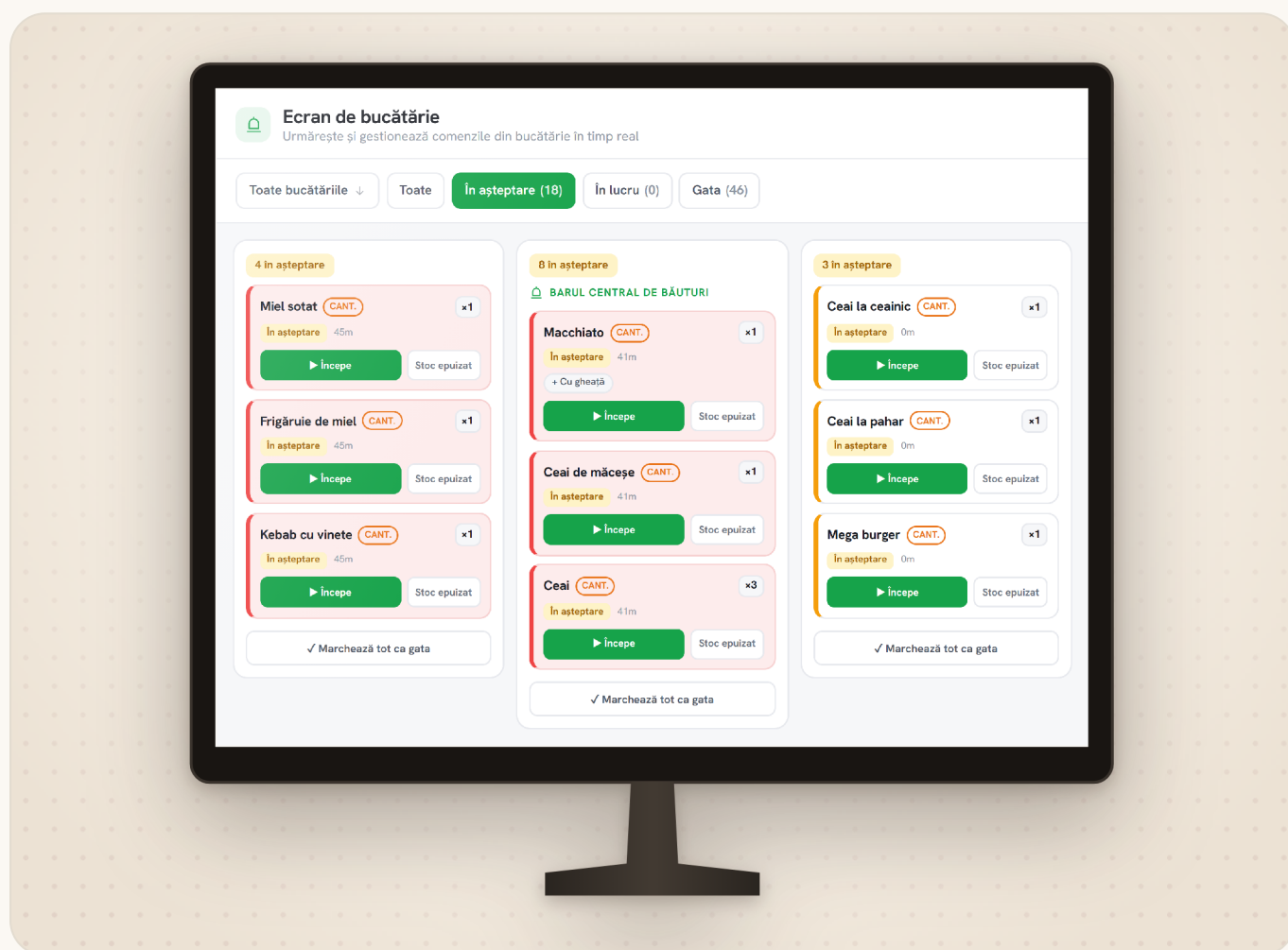
Pentru cine este?

Cafenele, chioșcuri, brutării, cofetării, teighele cu autoservire și puncte de vânzare la pachet. Personalul învață ecranul tactil încă din prima tură.

ECRAN DE BUCĂTĂRIE

Bonul apare în clipa în care ajunge în bucătărie

Imediat ce o comandă este preluată, ajunge în bucătăria potrivită — băuturile la bar, mâncarea caldă la linie. Fiecare produs arată de cât timp așteaptă, iar cele întârziate devin roșii. Fără bonuri tipărite, fără strigăte.



- ✓ Direcționare pe stații (bar, linie caldă, deserturi)
- ✓ Timp de așteptare pe produs și avertizări de întârziere
- ✓ Începe / Gata / Stoc epuizat cu o singură atingere
- ✓ Marchează o masă întreagă ca gata dintr-odată
- ✓ Note și cereri speciale sub fiecare produs

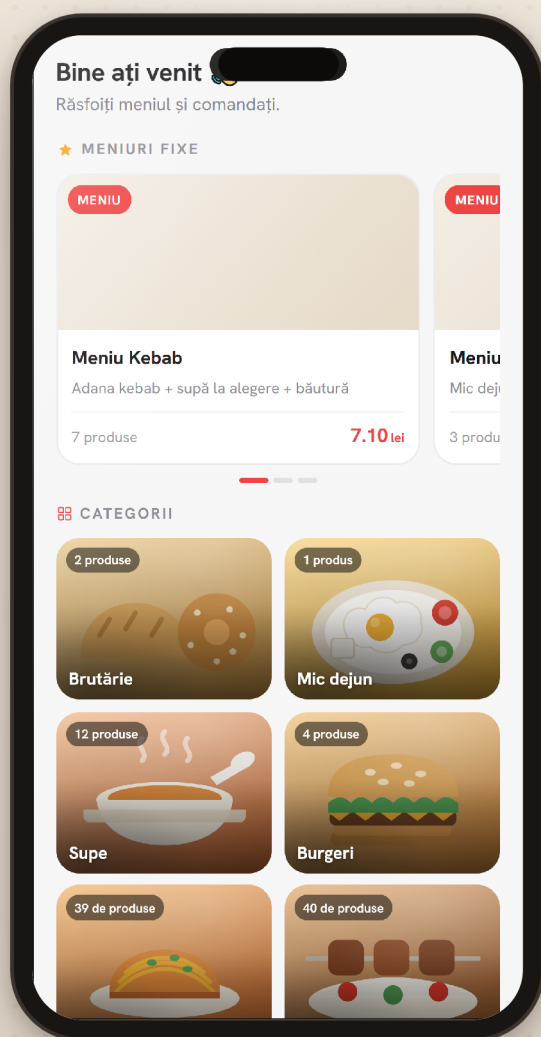
Restul operațiunilor

- ✓ Calculul costului pe rețetă și porție
- ✓ Stocuri și urmărirea lor
- ✓ Gestionarea pierderilor și a produselor alterate
- ✓ Liste zilnice de control și igienă
- ✓ Gestionarea depozitelor și a transferurilor

MENIU QR

Meniul este în mâna lor din momentul în care se așază

Oaspeții scanează codul de pe masă și văd meniul tău actual pe propriul telefon, în propria limbă. Modifici un preț și meniul QR se actualizează în același moment — fără retipărire, fără redesign.



- ✓ Modificările de preț și de produse apar imediat
- ✓ Meniu automat în 20 de limbi
- ✓ Categoriile cu fotografii și meniuri fixe
- ✓ Detalii despre alergeni, ingrediente și porții
- ✓ Comandă de la masă și chemarea ospătarului

Și pentru clienți

- ✓ Mod kiosk cu autoservire
- ✓ Program de fidelitate și puncte
- ✓ Sistem de carduri cadou
- ✓ Urmărirea feedbackului și a satisfacției
- ✓ Al doilea ecran, orientat către client
- ✓ Rezervări și listă de așteptare

INTELIGENȚĂ ARTIFICIALĂ

Inteligență artificială integrată în platformă, pentru decizii mai rapide

PentaGusto nu doar colectează date; îți spune, pe înțelesul tuturor, ce înțelege din ele. Face prognoze, avertizează și sugerează — decizia îți aparține.



Întrebare. Analiză. Recomandare. Acțiune.

- 1 Scrie întrebarea sau așteaptă rezumatul zilnic.
- 2 Lasă PentaGusto să-ți analizeze datele.
- 3 Vezi sugestia împreună cu argumentele ei.
- 4 Aplic-o cu o singură atingere.

Stratul de inteligență artificială leagă datele despre vânzări, meniu, stocuri și personal. Nu este un modul separat — este inclus în abonamentul tău.

Prognoza vânzărilor și a cererii

Compară istoricul vânzărilor cu efectele zilei, ale vremii și ale calendarului, ca să-ți spună din timp încasările și orele aglomerate de mâine.

Sugestii inteligente de achiziție

Calculează cât să comanzi din fiecare produs pe baza cererii estimate și a stocului actual — mai puține lipsuri, mai puțină risipă.

Recomandări de inginerie a meniului

Ce preparat aduce bani și care doar ocupă loc? Propune o schimbare de preț, de porție sau eliminarea lui și îți arată de ce.

Rapoarte în limbaj natural

Fără căutat prin ecranele de rapoarte. Scrie întrebarea așa cum ai întreba un coleg și primești tabele și grafice.

Alerte pentru anomalii

Reduceri neobișnuite, bonurile anulate în mod repetat sau o diferență de casă declanșează o alertă înainte să le observi tu.

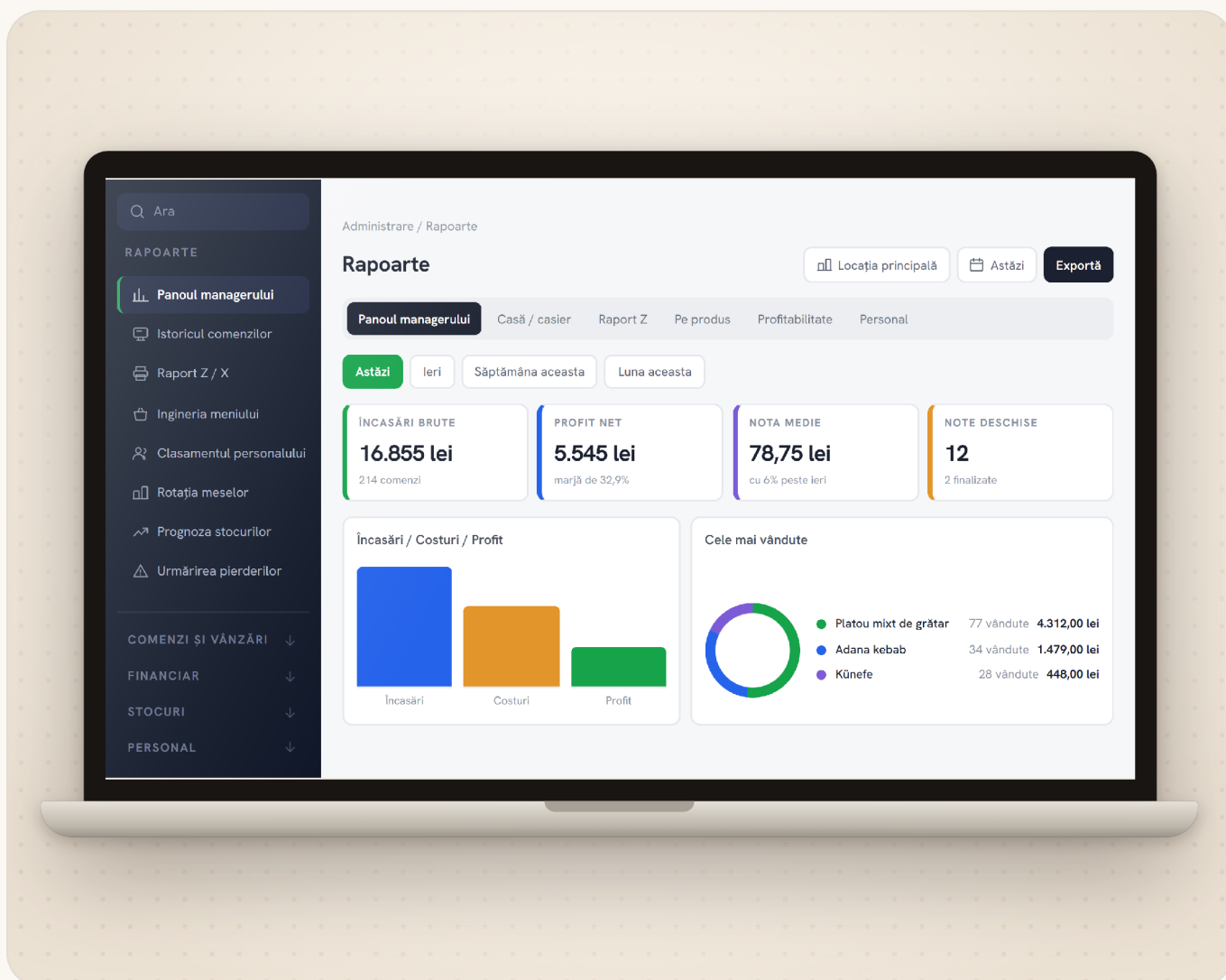
Sugestii pentru planificarea turelor

Recomandă câte persoane îți trebuie la fiecare oră în funcție de cererea estimată — mai puține ore suplimentare, mai puțin personal fără activitate.

RAPOARTE

Închide ziua pe baza datelor, nu a impresiei

Încasări, costuri, marjă, pierderi, note deschise și cele mai vândute produse pe un singur panou. Alegi locația, alegi intervalul de date și raportul e în fața ta în câteva secunde — îl exporti în Excel dacă ai nevoie.



- ✓ Panoul managerului și 15 rapoarte gata făcute
- ✓ Raport Z/X și reconciliere fiscală
- ✓ Inginerie a meniului și analiza profitabilității
- ✓ Clasamentul personalului și analiza rotației meselor
- ✓ Panoul sediului central care compară locațiile
- ✓ Panou de vânzări în timp real
- ✓ Performanța produselor și a categoriilor
- ✓ Analiza cererii pe ore și pe zile
- ✓ Alerte și notificări KPI
- ✓ Urmărirea și planificarea bugetului

CINE ÎL FOLOSEȘTE

Configurat pentru afacerea dumneavoastră

Același sistem se configurează diferit pentru fiecare tip de afacere. Decidem împreună, la instalare, ce module activăm.



Restaurant și grătar

NEVOIE

Serviciu de seară aglomerat, comunicare neîntreruptă între sală și bucătărie, împărțirea notei la mesele mari.

ÎN PENTAGUSTO

- ✓ Planul sălii și tableta ospătarului
- ✓ Ecran de bucătărie pe stații (grătar, bucătărie caldă, bar)
- ✓ Mutare, unire și împărțire a meselor
- ✓ Rețete și costul porției
- ✓ Plată cu casă de marcat fiscală și carduri de masă



Cafenea, cofetărie și brutărie

NEVOIE

Golirea rapidă a cozii, vânzare la gramaj, urmărirea stocului din vitrină și a clienților fideli.

ÎN PENTAGUSTO

- ✓ Ecran tactil de vânzare rapidă
- ✓ Integrare cu cântarul: produse la gramaj și tară
- ✓ Scanare de coduri de bare
- ✓ Puncte de fidelitate și carduri cadou
- ✓ Comandă la masă cu meniu QR



Fast food și lanțuri

NEVOIE

Același meniu și preț în fiecare filială, descongestionarea casei la orele de vârf, compararea filialelor.

ÎN PENTAGUSTO

- ✓ Chioșc cu autoservire
- ✓ Ecran de stare a comenzilor (gata)
- ✓ Actualizări centrale ale meniului și listei de prețuri
- ✓ Rapoarte comparative pe filiale
- ✓ Permisuni pe roluri și jurnal de audit



Restaurante de hotel și resorturi

NEVOIE

Mai multe puncte de vânzare, oaspeți internaționali, mai mult personal în sezon.

ÎN PENTAGUSTO

- ✓ Restaurantul, barul și barul de la piscină ca puncte de vânzare separate
- ✓ Interfață și meniu QR în 20 de limbi
- ✓ Suport pentru mai multe valute
- ✓ Rezervări și listă de așteptare
- ✓ Gestionare și raportare centralizată



Livrări și bucătării cloud

NEVOIE

Strângerea comenzilor de pe diferite platforme într-un singur loc, fără a rata vreodată ora de livrare.

ÎN PENTAGUSTO

- ✓ Comenzile de pe platformele de livrare pe un singur ecran (în Turcia: Yemeksepeti, Getir, Trendyol Go, Migros Yemek, Hemen Yolda)
- ✓ Comenzile de pe platforme ajung automat în bucătărie
- ✓ Alocarea curierilor și urmărirea livrărilor
- ✓ Flux separat pentru comenzile cu livrare
- ✓ Facturi electronice pentru comenzile online



Cantine și catering

NEVOIE

Vânzare pe conturi corporative, meniuri care se schimbă zilnic, raportarea consumului.

ÎN PENTAGUSTO

- ✓ Vânzare pe cont și urmărirea conturilor corporative
- ✓ Carduri de masă (în Turcia: Multinet, Pluxee, Edenred și altele)
- ✓ Meniu zilnic și listă de prețuri
- ✓ Rapoarte de consum și pe produs
- ✓ Vânzare rapidă ca să nu stea coada

DISPOZITIVE ȘI ECHIPAMENTE

Funcționează cu dispozitivele pe care le aveți

PentaGusto este același sistem în browser, în aplicația desktop și pe tablete.

Imprimantele, casele de marcat fiscale și cântarele se conectează prin aplicația punte de la casă.

Cloud PentaGusto



Datele tuturor filialelor într-un singur loc. Dacă internetul cade, casa continuă să funcționeze local și se sincronizează când revine conexiunea.

Casă

Terminal POS aplicație desktop pentru Windows

Casă de marcat fiscală în Turcia: Hugin, Pavo

Imprimantă de bonuri comenzi și bonuri

Cântar și scanner de coduri de bare la gramaj și după cod de bare

Afișaj pentru client al doilea ecran

Sertar de bani se deschide la plată

Sală

Tabletă / telefon ospătar comandă la masă

Meniu QR telefonul clientului

Chioșc cu autoservire comandă fără coadă

Bucătărie

Ecran de bucătărie monitor sau televizor

Imprimantă de bucătărie comenzi pe stații

Ecran de stare a comenzilor comenzi gata de ridicare

Management

Panoul proprietarului încasări și profit pe telefon

Rapoarte din orice browser

Panou central toate filialele pe un singur ecran



PentaBridge — aplicația punte care rulează pe calculatorul de la casă. Conectează imprimanta, casa de marcat fiscală, cântarul, scannerul de coduri de bare, afișajul pentru client și sertarul de bani; nu este nevoie să vă înlocuiți dispozitivele existente.

TOATE FUNCȚIONALITĂȚILE

Tot ce îți trebuie pentru a conduce sala

Fiecare modul de mai jos face parte din același sistem. Le activezi pe măsură ce ai nevoie și le configurezi pentru tipul tău de local.



Inteligență artificială și automatizare

Nu este suficient să colectezi date; sistemul ar trebui să-ți spună ce înseamnă ele.

- ✓ Prognoza vânzărilor și a cererii
- ✓ Sugestii inteligente de achiziție și stoc
- ✓ Recomandări de inginerie a meniului
- ✓ Rapoarte în limbaj natural
- ✓ Alerte pentru reduceri neobișnuite și diferențe de casă
- ✓ Sugestii pentru planificarea turelor
- ✓ Rezumate ale feedbackului oaspeților
- ✓ Reguli de automatizare (condiție → acțiune)



Punct de vânzare

Un ecran de vânzare care ține pasul cu sala și pe care personalul nou îl învață într-o singură tură.

- ✓ Vânzare și gestionarea comenzilor la masă
- ✓ Mod de vânzare rapidă (livrare / la pachet)
- ✓ Mai multe metode de plată
- ✓ Împărțirea și unirea notelor
- ✓ Reduceri, produse din partea casei și campanii
- ✓ Comenzi și comisioane pe ospătar
- ✓ Mutarea și unirea meselor
- ✓ Note la comandă și cereri speciale



Bucătărie și operațiuni

Nu mai ghici de cât timp stă un bon în bucătărie.

- ✓ Sistem de afișare în bucătărie (KDS)
- ✓ Direcționarea bonurilor pe stații
- ✓ Calculul costului pe rețetă și porție
- ✓ Stocuri și urmărirea lor
- ✓ Gestionarea pierderilor și a produselor alterate
- ✓ Liste zilnice de control și igienă
- ✓ Gestionarea depozitelor și a transferurilor
- ✓ Evidența furnizorilor și a achizițiilor



Analize și rapoarte

Ce preparat aduce bani, ce oră e goală, ce vinde fiecare membru al personalului.

- ✓ Panou de vânzări în timp real
- ✓ Rapoarte de productivitate a personalului
- ✓ Analiza cererii pe ore și pe zile
- ✓ Urmărirea și planificarea bugetului
- ✓ Performanța produselor și a categoriilor
- ✓ Ingineria meniului (profit / popularitate)
- ✓ Alerte și notificări KPI
- ✓ Export în Excel / PDF



Experiența oaspeților

Un flux care începe pe telefonul oaspetelui și nu se termină la închiderea notei.

- ✓ Comandă fără contact prin meniul QR
- ✓ Program de fidelitate și puncte
- ✓ Urmărirea feedbackului și a satisfacției
- ✓ Rezervări și listă de așteptare
- ✓ Mod kiosk cu autoservire
- ✓ Sistem de carduri cadou
- ✓ Al doilea ecran, orientat către client
- ✓ Cupoane și campanii



Administrare financiară

Fișierul cerut de contabil ar trebui să fie gata până la sfârșitul zilei.

- ✓ Operațiuni de deschidere / închidere a casei
- ✓ Evidența veniturilor, cheltuielilor și a conturilor
- ✓ Suport pentru mai multe valute
- ✓ Export către programe de contabilitate
- ✓ Integrare cu facturarea electronică
- ✓ Gestionarea listelor de prețuri
- ✓ Reconciliere pe metode de plată
- ✓ Raport Z și reconciliere fiscală



Mai multe locații și echipă

Gândit astfel încât fiecare locație nouă să nu adauge complexitate.

- ✓ Panoul sediului central
- ✓ Actualizări centralizate de meniu și prețuri
- ✓ Permisuni pe roluri
- ✓ Mesagerie internă și anunțuri
- ✓ Rapoarte comparative pe locații
- ✓ Gestionarea și performanța personalului
- ✓ Planificarea și urmărirea turelor
- ✓ Jurnal complet al acțiunilor

✓ **Inclus în fiecare plan:**

Instalare și importul meniului

Instruirea personalului

Actualizări de software

Copii de siguranță automate

20 de limbi

Acces de pe mobil și tabletă

DE CE PENTAGUSTO

Un program care cedează în timpul serviciului nu este un program

Acestea sunt aspectele care contează în sală. Restul sunt de la sine înțelese.



Funcționează și fără internet

Funcționarea locală înseamnă că vânzările continuă când conexiunea cade, iar datele se sincronizează imediat ce revine.



Integrare fiscală reală

Comunică direct cu dispozitivul fiscal de la casă — în Türkiye, Hugin și Pavo. În alte țări, adaptarea la regulile fiscale locale se face la cerere. Fără reintroducerea datelor de pe bon.



Ecrane în timp real

Stările bucătăriei, meselor și comenzilor se actualizează fără reîncărcarea paginii. Toată lumea vede același lucru în același timp.



Rulează pe orice dispozitiv

Terminal POS, tabletă, telefon sau browser — același sistem, fără instalare.



Interfață în 20 de limbi

Personalul și oaspeții din zonele turistice folosesc sistemul, și meniul QR, în propria limbă.



Permisiuni clare

Cine poate da reduceri, cine poate anula un bon, cine poate vedea rapoartele — totul definit pe roluri.

Ce facem diferit

	PentaGusto	Programe POS tradiționale
Proгноza vânzărilor și a cererii cu AI	✓	—
Rapoarte în limbaj natural	✓	—
Interfață și meniu QR în 20 de limbi	✓	—
Meniu QR și kiosk cu autoservire	✓	Extra
Integrare cu dispozitive fiscale	✓	Parțial
Ecran de bucătărie în timp real	✓	Parțial
Administrare centralizată a mai multor locații	✓	Licență suplimentară
Integrare cu facturarea electronică	✓	Extra
Inginerie a meniului asistată de AI	✓	—
Funcționează în timpul căderilor de internet	✓	Parțial
Acces din browser, fără instalare	✓	—

INTEGRĂRI

Funcționează cu ce folosești deja

Nu trebuie să-ți schimbi dispozitivele sau conturile — PentaGusto se așază peste ele. Sistemele de mai jos funcționează în Türkiye; integrările cu sistemele fiscale, de facturare electronică și de comenzi din alte țări sunt evaluate la cerere, în funcție de regulile fiscale ale țării tale.

DISPOZITIVE FISCALE (TÜRKIYE)

Hugin

Pavo

FACTURARE ELECTRONICĂ (TÜRKIYE)

İzibiz

DATASOFT

Trendyol e-Faturam

PLĂȚI

iyzico

PayTR

Stripe

COMENZI ONLINE (TÜRKIYE)

Yemeksepeti

Getir

Trendyol Go

Migros Yemek

Hemen Yolda

CARDURI DE MASĂ (TÜRKIYE)

Multinet

Pluxee

Edenred

Metropol

Setcard

TokenFlex

SECURITATE ȘI CONFORMITATE FISCALĂ

Casa și contabilitatea nu se despart niciodată

Un sistem de vânzare trebuie să fie corect înainte de a fi rapid. Acestea nu sunt setări; sunt reguli pe care sistemul le aplică la fel în fiecare afacere.



Fără bon fiscal, plata nu se încheie

Acolo unde legea cere un dispozitiv fiscal, o plată este considerată finalizată doar după ce dispozitivul returnează un număr de bon aprobat. Dacă dispozitivul dă eroare, masa rămâne deschisă și nu se pierde nimic.



Facturare electronică conformă

Facturile electronice trec prin furnizori autorizați (în Türkiye: e-Fatura, e-Arşiv și e-İrsaliye). Dacă se întrerupe conexiunea, documentul este retrimis cu același număr, așa că nu se emit niciodată duplicate.



Datele fiecărei afaceri, separate

Înregistrările fiecărei firme se află în propriul lor spațiu. Accesul este verificat pe server, pe baza sesiunii autentificate, nu în browser.



Date de acces criptate

Parolele pentru facturarea electronică și platformele de comenzi sunt stocate criptat cu AES-256-GCM și sunt afișate doar mascat.



Permisuni și jurnal de audit

Ațiunile sensibile, precum reducerile, anulările și restituirile, cer rolul potrivit și, unde e nevoie, PIN-ul managerului. Fiecare modificare este înregistrată împreună cu persoana care a făcut-o.



Construit pentru întreruperi

Vânzările continuă când cade internetul. După revenirea conexiunii, tranzacțiile se sincronizează fără a scrie nimic de două ori, iar datele sunt salvate periodic.

CUM LUCRĂM

De la primul apel până la primul serviciu

Nu te lăsăm singur cu instalarea. Aceeași echipă este alături de tine la fiecare pas.

01 Apel de cunoaștere Aflăm despre afacerea ta, meniul tău și dispozitivele pe care le ai deja și decidem împreună de ce module ai cu adevărat nevoie.	02 Instalare și import de date Produsele, planul sălii și prețurile sunt configurate, iar listele din sistemul actual sunt importate. Casele de marcat fiscale și imprimantele sunt conectate.	03 Instruirea personalului Casierii, ospătarii și personalul din bucătărie sunt instruiți pe propriile ecrane, cu propriul tău meniu.	04 Prima zi de serviciu Suntem pe fir în ziua în care pornești. După aceea, echipa de suport te ajută la telefon și pe WhatsApp.
--	--	---	--

Întrebări frecvente

Ce este, mai exact, PentaGusto?

O platformă de vânzare și administrare în cloud, construită pentru restaurante, cafenele și lanțuri. Aduce comenzile, ecranul de bucătărie, stocurile, meniul QR, livrările, rapoartele și documentele electronice într-un singur sistem.

Ce se întâmplă dacă pică internetul?

Vânzările continuă. Sistemul funcționează local și se sincronizează automat cu cloudul după revenirea conexiunii.

Pot administra mai multe locații?

Da. Din panoul sediului central poți compara încasările, stocurile și performanța personalului între locații și poți trimite actualizări de preț centralizat.

Unde sunt stocate datele mele?

Datele sunt stocate criptat în cloud, salvate periodic și prelucrate în conformitate cu legea turcă privind protecția datelor (KVKK). Pentru configurările enterprise sunt disponibile servere dedicate.

Se integrează cu casele de marcat fiscale?

Da. În Türkiye există integrare directă cu dispozitivele Hugin și Pavo: bonurile pleacă din PentaGusto către dispozitivul fiscal fără o a doua introducere manuală. Pentru alte țări, spune-ne care sunt cerințele fiscale locale și evaluăm adaptarea la cerere.

Cum decurg instalarea și instruirea?

Începem prin a asculta cum funcționează localul tău, construim împreună meniul și planul sălii, îți instruiem personalul și rămânem pe fir în primele zile de serviciu.

Pe ce dispozitive funcționează?

Terminale POS, tablete Windows și Android, telefoane și browsere moderne. Se deschide direct din browser, fără instalare.



Contactați-ne pentru o demonstrație

Spuneți-ne despre localul dumneavoastră; stabilim împreună configurația și prețul potrivite, pe baza meniului și a dispozitivelor dumneavoastră.



Ofertă și demonstrație

pentagusto.com/ro/contact



Planuri și prețuri actuale

pentagusto.com/ro/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