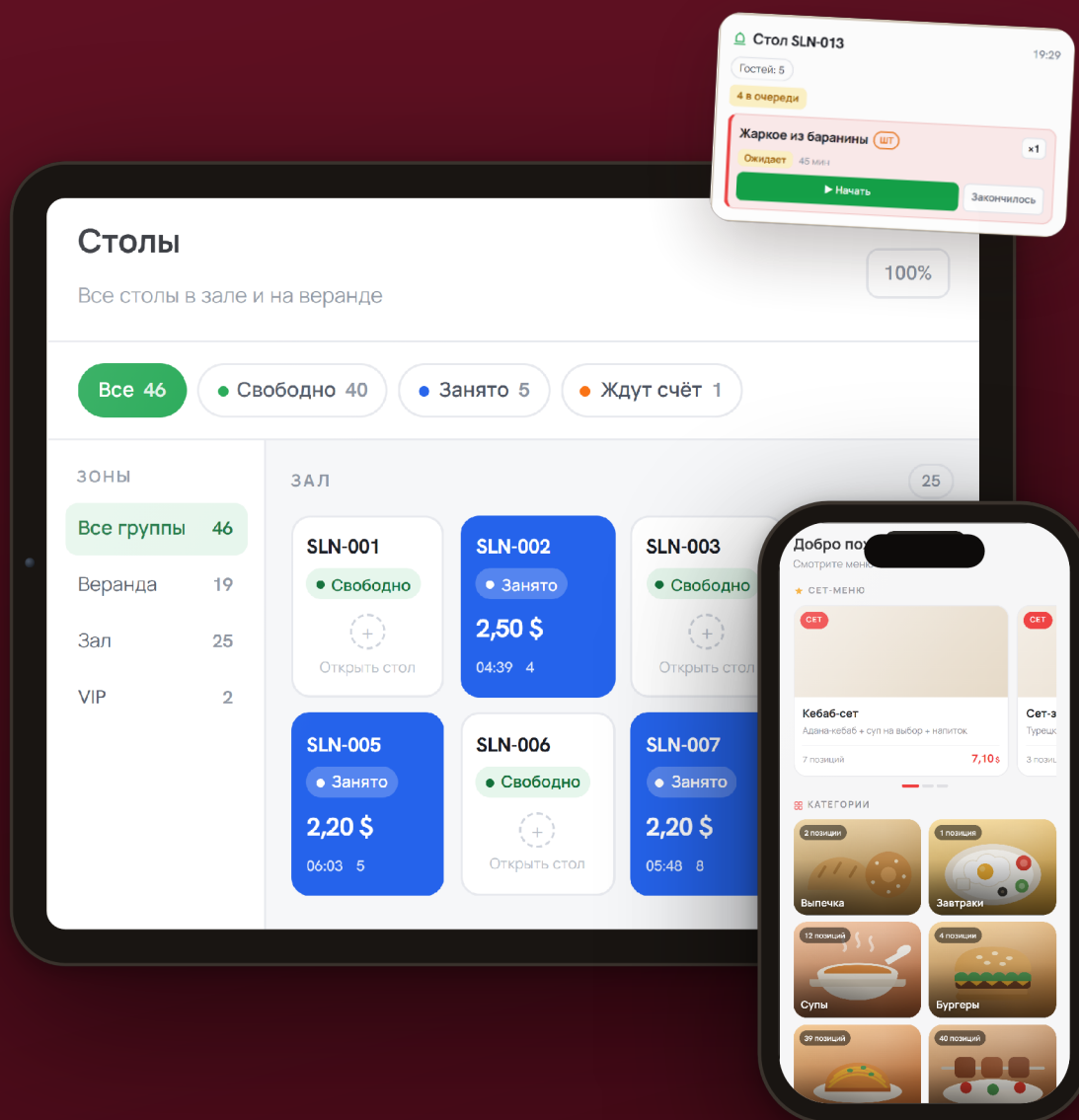


PENTA *Gusto*

РЕСТОРАН · КАФЕ · СЕТЬ

Одна система для ресторанов и кафе

От открытия стола до отчёта за день — вся работа заведения в одной системе: заказы, кухонный экран, QR-меню, склад, фискальные устройства и электронные счета. А сверху — слой ИИ, который читает цифры за вас.



О НАС

Сделано теми, кто знает зал

PentaGusto создаёт команда, которая видит ежедневные проблемы ресторанного бизнеса изнутри, а не со стороны.

PentaSoft Yazılım разрабатывает программы для продаж и управления ресторанами и кафе в Измире, Турция. PentaGusto объединяет всю эту работу в одном продукте: от заказов по столам до кухонного экрана, от склада до электронных счетов.

Мы проверяем всё одним вопросом: выдержит ли это загруженный субботний вечер? Поэтому мы делаем быстрее и проще экраны, которыми реально пользуются, а не удлиняем список функций. Слой ИИ мы строили с тем же подходом: не для показа, а чтобы упростить решения, которые управляющий принимает в течение дня.

Мы не исчезаем после установки. Остаёмся на связи в первые рабочие дни, заново обучаем при смене персонала и вместе с вами перенастраиваем систему по мере роста бизнеса.

7

модулей в одной системе

5

типов устройств: POS, планшет, телефон, экран, киоск

1

система для всех филиалов

20

языков

В ЭТОМ КАТАЛОГЕ

Один день работы	03
План зала и заказы	05
Быстрая продажа	06
Кухонный экран	07
QR-меню	08
Искусственный интеллект	09
Отчёты	10
Решения по типу заведения	11
Устройства и оборудование	13
Все модули	14
Почему PentaGusto	16
Интеграции	17
Безопасность и соответствие	18
Внедрение и FAQ	19

Простота

Экран, который новый официант не освоит за одну смену, спроектирован плохо.

Непрерывность

Когда система встаёт, встают продажи. Бесперебойность для нас не функция, а база.

Прозрачность

Цену, объём и ограничения называем заранее. Не любим модули, которые появляются в счёте потом.

Близость

Поддержка — это команда, которая знает вас и вашу кухню, а не номер заявки.

ОДИН ДЕНЬ РАБОТЫ

От открытия до следующего утра — на каждом шаге

Вместо списка функций — что система делает в обычный день. Время указано для примера; порядок одинаков в любом заведении.

07:30

Открытие

- ✓ Открывается смена, вносится размен в кассу
- ✓ Ежедневные чек-листы и гигиена на экранах персонала
- ✓ ИИ готовит сводку дня: вчерашняя выручка, ожидаемый поток, критичные остатки

10:00

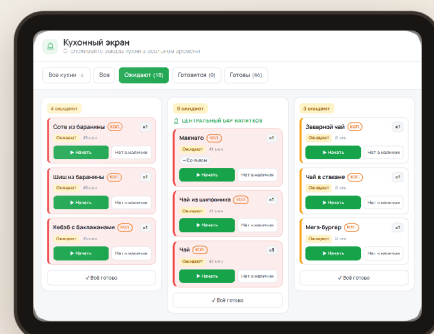
Заготовка

- ✓ Себестоимость порции и остатки по техкартам на одном экране
- ✓ Заказы поставщикам по позициям на критичном уровне
- ✓ Перемещения между складами и филиалами, учёт списаний и порчи

12:00

Обеденный пик

- ✓ QR-заказ за столом, быстрая продажа и навывнос у стойки
- ✓ Заказы с платформ доставки на том же экране
- ✓ Каждый заказ уходит на нужную станцию: бар и горячий цех отдельно



15:00

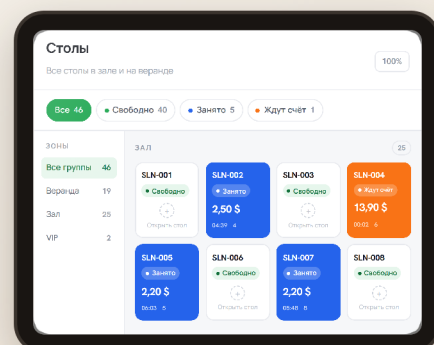
Тихие часы

- ✓ ИИ находит слабые часы и предлагает акцию
- ✓ Правила happy hour применяют цену автоматически
- ✓ График смен по ожидаемому потоку

19:00

Вечерний сервис

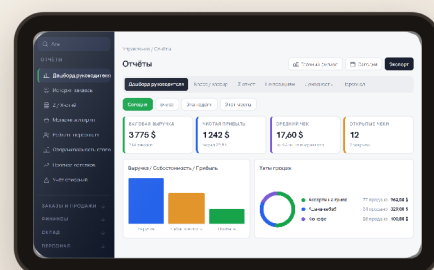
- ✓ Официанты принимают заказы с планшета; план зала показывает статус цветом
- ✓ Перенос, объединение и разделение столов, комплименты и скидки
- ✓ Наличные, карты и карты питания; где нужна фискальная касса, оплата не закрывается без чека



23:30

Заккрытие

- ✓ Пересчёт кассы, X- и Z-отчёты, фискальная сверка
- ✓ Электронные счета отправляются провайдеру
- ✓ Передача смены фиксируется; расхождения в кассе видны



08:00

Следующее утро

- ✓ Владелец видит выручку и прибыль в телефоне
- ✓ Необычные скидки, частые отмены и недостатки отмечаются
- ✓ Филиалы рядом в сравнительном отчёте

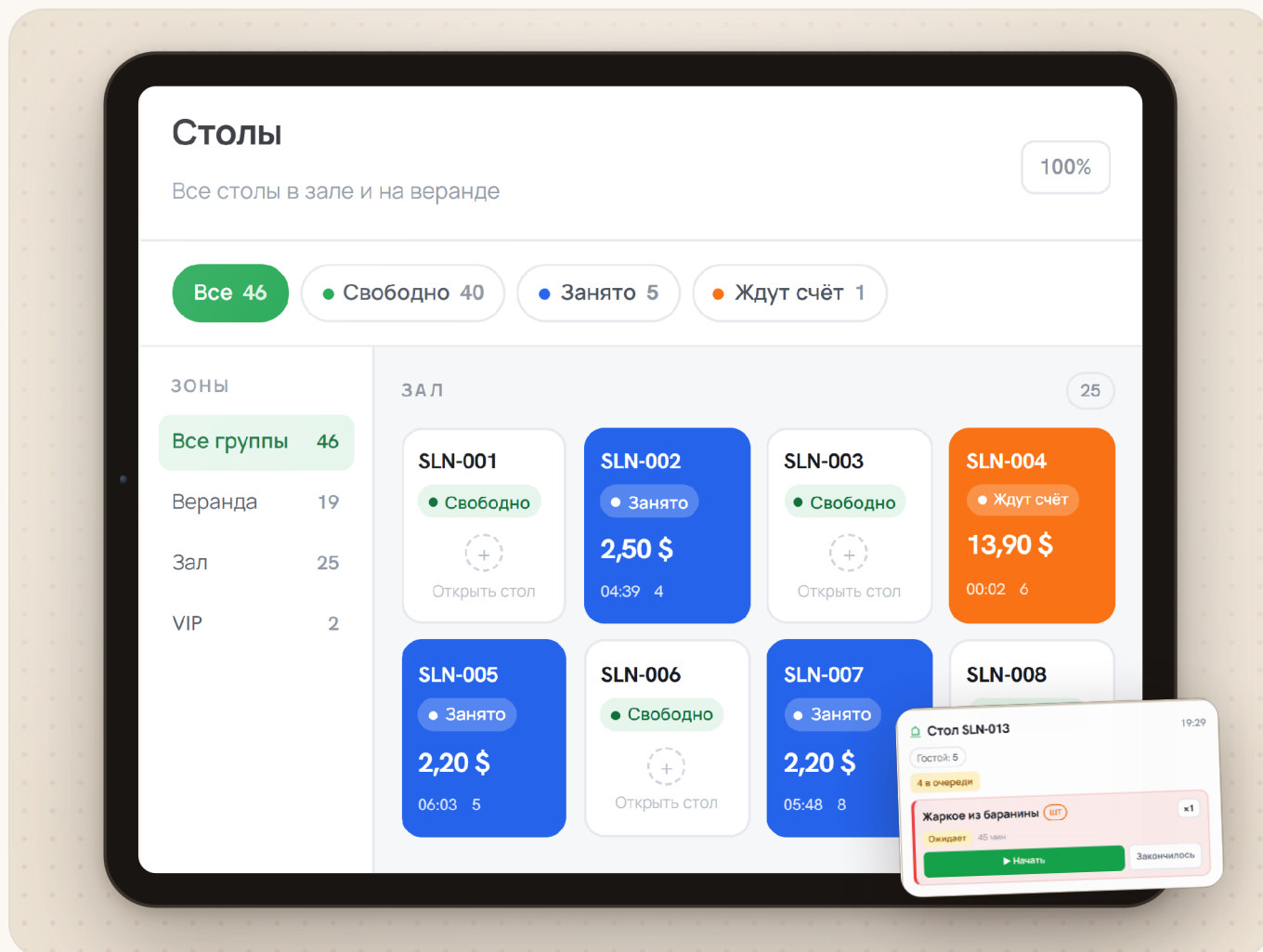
«Мы создаём продукт с одним вопросом: работает ли он в загруженный субботний вечер?»

PENTASOFT YAZILIM

ПЛАН ЗАЛА И ЗАКАЗЫ

Весь зал с одного взгляда

Экран продаж, который успевает за залом и осваивается новичком за одну смену. Какой стол занят, какой ждёт счёт, сколько заказ ждёт на кухне — подскажут цвета.



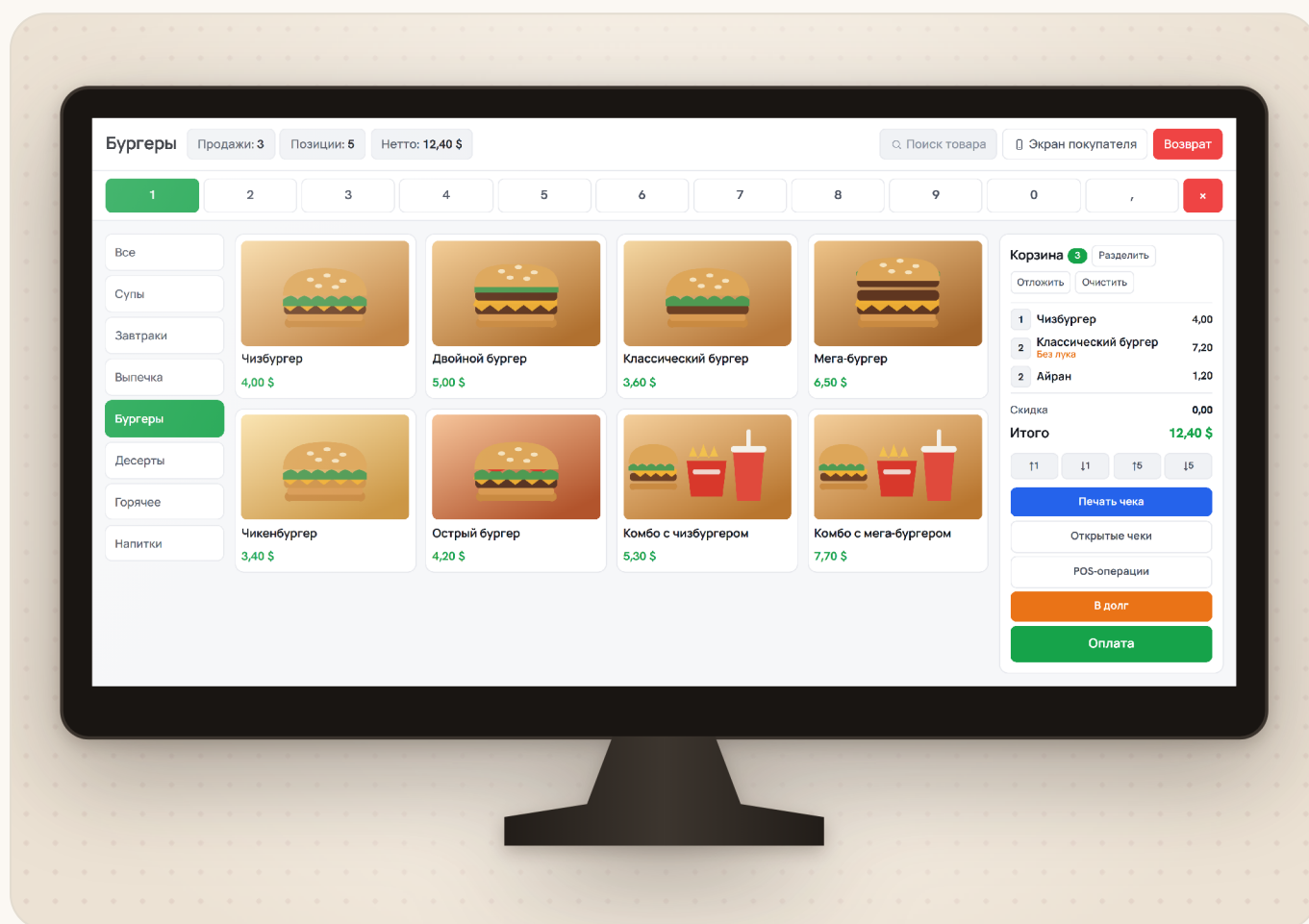
- ✓ Продажи и заказы по столам
- ✓ Разные способы оплаты
- ✓ Скидки, комплименты и акции
- ✓ Перенос и объединение столов
- ✓ Режим быстрой продажи (доставка / навынос)
- ✓ Разделение и объединение счетов
- ✓ Заказы и комиссии по официантам
- ✓ Пометки к заказам и особые пожелания

⚡ Заказ с планшета официанта сразу попадает на кухонный экран, в кассу и в отчёты; обновлять страницу не нужно.

БЫСТРАЯ ПРОДАЖА

Принять заказ — одно касание

Кафе, киоски, пекарни, линии самообслуживания — экран быстрой продажи сделан для пальцев, а не для мыши. Выберите позицию, укажите количество, примите оплату. Сканирование штрихкода, продажа в долг или возврат — одна кнопка.



- ✓ Крупные кнопки категорий и товаров для сенсорных экранов
- ✓ Работает со сканерами штрихкодов, весами и экранами покупателя
- ✓ Наличные, карта, талоны на питание и раздельная оплата
- ✓ Разделение, отложенные и открытые чеки, возвраты на одном экране
- ✓ Продажа в долг: кредит и корпоративные счета под контролем

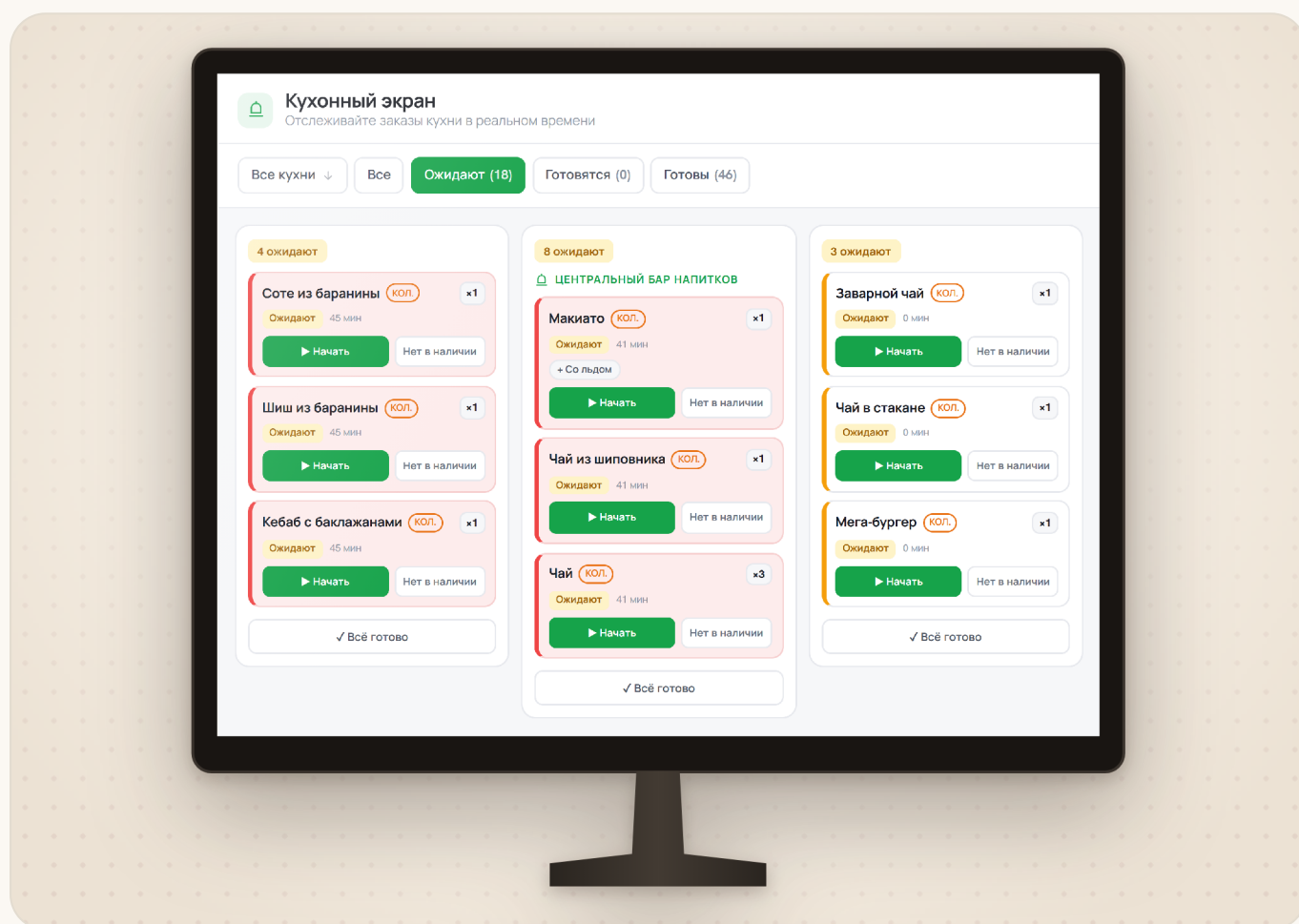
Для кого?

Кафе, киоски, пекарни, кондитерские, стойки самообслуживания и точки навынос. Сотрудники осваивают сенсорный экран за первую смену.

КУХОННЫЙ ЭКРАН

Заказ виден в ту же секунду, как попал на кухню

Принятый заказ сразу уходит на нужную станцию: напитки — в бар, горячее — на линию. У каждой позиции видно время ожидания, опоздавшие подсвечиваются красным. Без бумажных чеков и криков.



- ✓ Маршрутизация по станциям (бар, горячий цех, десерты)
- ✓ Время ожидания по позициям и предупреждения о задержке
- ✓ Начать / Готово / Нет в наличии — одним касанием
- ✓ Отметить готовым весь стол сразу
- ✓ Пометки и особые пожелания под каждой позицией

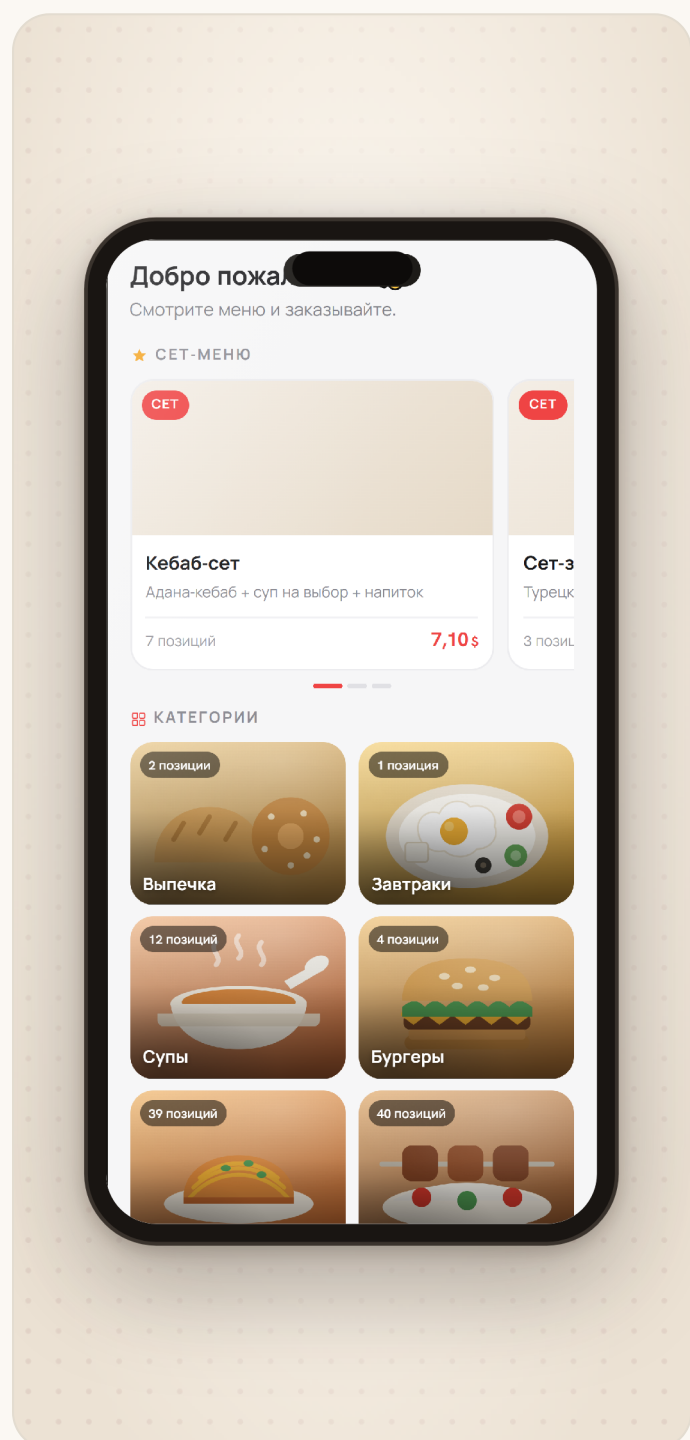
Остальные операции

- ✓ Техкарты и калькуляция порций
- ✓ Склад и учёт остатков
- ✓ Управление списаниями и порчей
- ✓ Ежедневные контрольные и санитарные чек-листы
- ✓ Склады и перемещения

QR-МЕНЮ

Меню в руках гостя, как только он сел за стол

Гость сканирует код на столе и видит актуальное меню на своём телефоне и на своём языке. Измените цену — и QR-меню обновится в тот же момент. Без перепечатки и нового дизайна.



- ✓ Изменения цен и позиций видны сразу
- ✓ Автоматическое меню на 20 языках
- ✓ Категории с фото и сет-меню
- ✓ Аллергены, состав и размер порции
- ✓ Заказ со стола и вызов официанта

И на стороне гостя

- ✓ Режим киоска самообслуживания
- ✓ Программа лояльности и баллы
- ✓ Подарочные карты
- ✓ Отзывы и контроль удовлетворённости
- ✓ Второй экран для гостя
- ✓ Бронирования и лист ожидания

ИСКУССТВЕННЫЙ ИНТЕЛЛЕКТ

ИИ встроен в платформу — решения принимаются быстрее

PentaGusto не просто собирает данные, а простым языком объясняет, что из них следует. Он прогнозирует, предупреждает и советует — решение за вами.



Вопрос. Анализ. Совет. Действие.

- 1 Задайте вопрос или дождитесь ежедневной сводки.
- 2 PentaGusto проанализирует ваши данные.
- 3 Получите совет с обоснованием.
- 4 Примените его одним касанием.

Слой ИИ связывает ваши данные о продажах, меню, складе и персонале. Это не отдельный модуль — он входит в ваш тариф.

Прогноз продаж и спроса

Сопоставляет историю продаж с днём недели, погодой и календарём и заранее сообщает завтрашнюю выручку и часы пик.

Умные рекомендации по закупкам

Рассчитывает, сколько заказать каждой позиции, исходя из ожидаемого спроса и остатков — меньше дефицита и списаний.

Советы по меню-инжинирингу

Какое блюдо зарабатывает, а какое лишь занимает место? Предлагает изменить цену, порцию или убрать позицию и объясняет почему.

Отчёты простым языком

Не нужно искать по экранам отчётов. Спросите, как спросили бы коллегу, и получите таблицы и графики.

Оповещения об аномалиях

Необычные скидки, повторные отмены чеков или расхождение в кассе вызывают оповещение раньше, чем вы заметите сами.

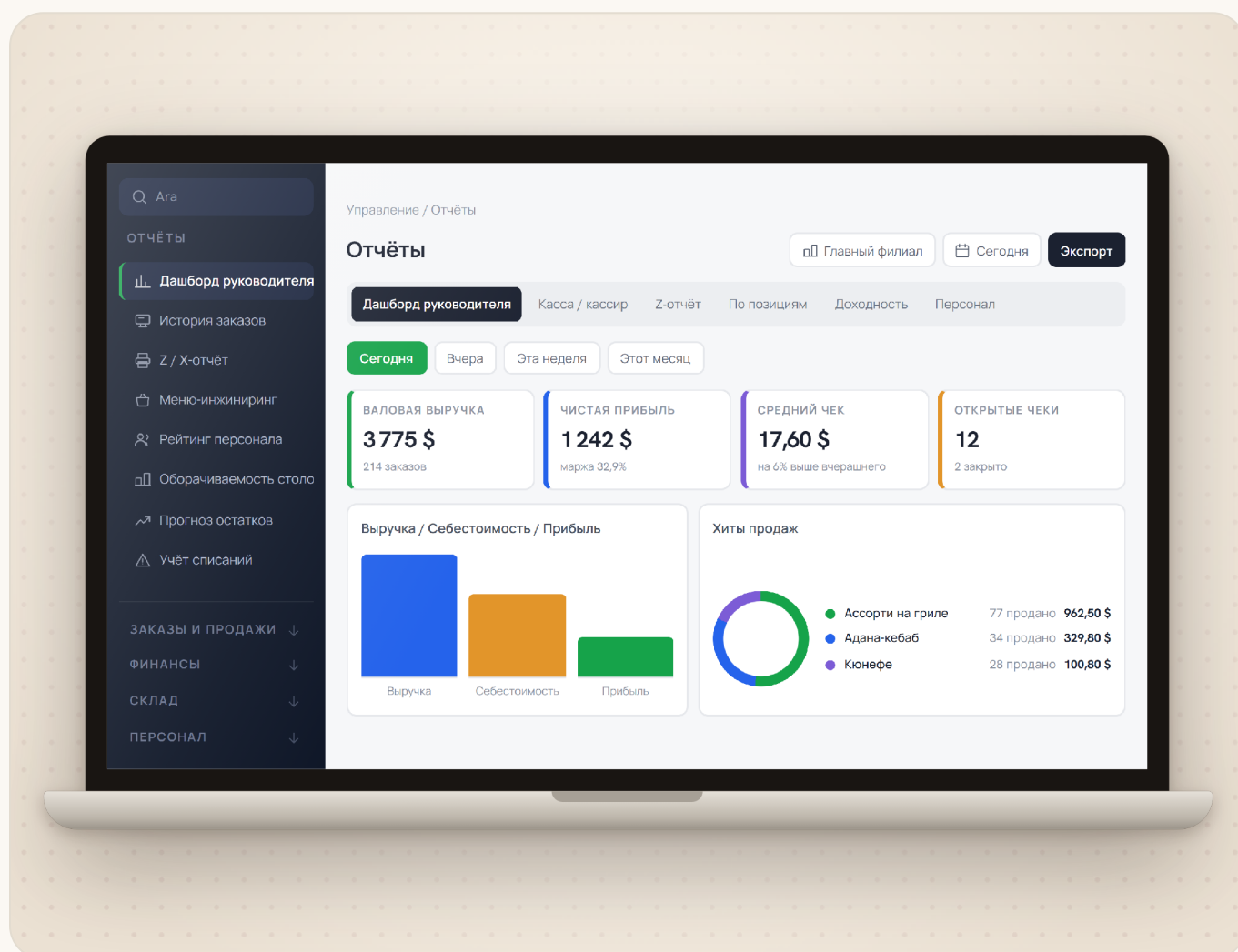
Советы по планированию смен

Подсказывает, сколько людей нужно в каждый час по ожидаемому спросу — меньше переработок и проста.

ОТЧЁТЫ

Закрывайте день по данным, а не по ощущениям

Выручка, себестоимость, маржа, списания, открытые чеки и хиты продаж на одном дашборде. Выберите филиал и период — отчёт перед вами за секунды; при необходимости выгрузите его в Excel.



- ✓ Дашборд руководителя и 15 готовых отчётов
- ✓ Z/X-отчёт и фискальная сверка
- ✓ Меню-инжиниринг и анализ доходности
- ✓ Рейтинг персонала и анализ оборачиваемости столов
- ✓ Панель головного офиса со сравнением филиалов
- ✓ Дашборд продаж в реальном времени
- ✓ Эффективность товаров и категорий
- ✓ Анализ спроса по часам и дням
- ✓ KPI-оповещения и уведомления
- ✓ Контроль и планирование бюджета

КОМУ ПОДХОДИТ

Настроено под ваш бизнес

Одна система настраивается по-разному для каждого типа заведения. Какие модули включить, решаем вместе при внедрении.



Ресторан и гриль

ЗАДАЧА

Загруженный вечер, бесперебойная связь зала и кухни, разделение счёта за большими столами.

В PENTAGUSTO

- ✓ План зала и планшет официанта
- ✓ Кухонный экран по станциям (гриль, горячий цех, бар)
- ✓ Перенос, объединение и разделение столов
- ✓ Техкарты и себестоимость порции
- ✓ Оплата с фискальной кассой и картами питания



Кафе, кондитерская и пекарня

ЗАДАЧА

Быстро разгружать очередь, продавать на вес, следить за витриной и постоянными гостями.

В PENTAGUSTO

- ✓ Сенсорный экран быстрой продажи
- ✓ Весы: весовой товар и тара
- ✓ Сканирование штрихкодов
- ✓ Бонусы и подарочные карты
- ✓ Заказ за столом через QR-меню



Фастфуд и сети

ЗАДАЧА

Одно меню и одна цена в каждом филиале, разгрузка кассы в пик, сравнение филиалов.

В PENTAGUSTO

- ✓ Киоск самообслуживания
- ✓ Экран статуса заказа (готово)
- ✓ Централизованное обновление меню и цен
- ✓ Сравнительные отчёты по филиалам
- ✓ Права по ролям и журнал аудита



Рестораны отелей и курорты

ЗАДАЧА

Несколько точек продаж, иностранные гости, больше персонала в сезон.

В PENTAGUSTO

- ✓ Ресторан, бар и бар у бассейна как отдельные точки
- ✓ Интерфейс и QR-меню на 20 языках
- ✓ Мультивалютность
- ✓ Бронирование и лист ожидания
- ✓ Централизованное управление и отчёты



Доставка и облачные кухни

ЗАДАЧА

Собирать заказы с разных платформ в одном месте и не срывать сроки доставки.

В PENTAGUSTO

- ✓ Заказы с платформ доставки на одном экране (в Турции: Yemeksepeti, Getir, Trendyol Go, Migros Yemek, Hemen Yolda)
- ✓ Заказы платформ автоматически уходят на кухню
- ✓ Назначение курьера и отслеживание доставки
- ✓ Отдельный поток для заказов доставки
- ✓ Электронные счета для онлайн-заказов



Столовые и кейтеринг

ЗАДАЧА

Продажи на корпоративный счёт, ежедневно меняющееся меню, отчёты о потреблении.

В PENTAGUSTO

- ✓ Продажа в кредит и учёт корпоративных счетов
- ✓ Карты питания (в Турции: Multinet, Pluxee, Edenred и др.)
- ✓ Меню дня и прайс-лист
- ✓ Отчёты по потреблению и позициям
- ✓ Быстрая продажа, чтобы очередь двигалась

УСТРОЙСТВА И ОБОРУДОВАНИЕ

Работает с вашими устройствами

PentaGusto — одна и та же система в браузере, десктоп-приложении и на планшетах. Принтеры, фискальные кассы и весы подключаются через приложение-мост на кассе.

Облако PentaGusto



Данные всех филиалов в одном месте. Если пропал интернет, касса работает локально и синхронизируется, когда связь вернётся.

Касса

POS-терминал	приложение для Windows
Фискальная касса	в Турции: Hugin, Pavo
Чековый принтер	заказы и чеки
Весы и сканер	вес и штрихкод
Дисплей покупателя	второй экран
Денежный ящик	открывается при оплате

Зал

Планшет / телефон	заказ за столом
QR-меню	телефон гостя
Киоск самообслуживания	заказ без очереди

Кухня

Кухонный экран	монитор или ТВ
Кухонный принтер	заказы по станциям
Экран статуса заказа	заказы к выдаче

Управление

Панель владельца	выручка и прибыль в телефоне
Отчёты	в любом браузере
Панель офиса	все филиалы на одном экране



PentaBridge — приложение-мост на кассовом компьютере. Оно подключает принтер, фискальную кассу, весы, сканер штрихкодов, дисплей покупателя и денежный ящик; менять имеющиеся устройства не нужно.

ВСЕ ВОЗМОЖНОСТИ

Всё, что нужно для работы зала

Каждый модуль ниже — часть одной системы. Включайте их по мере необходимости и настраивайте под формат заведения.



ИИ и автоматизация

Собирать данные мало — система должна объяснять, что они значат.

- ✓ Прогноз продаж и спроса
- ✓ Умные рекомендации по закупкам и остаткам
- ✓ Советы по меню-инжинирингу
- ✓ Отчёты простым языком
- ✓ Оповещения о необычных скидках и расхождениях в кассе
- ✓ Советы по планированию смен
- ✓ Сводки отзывов гостей
- ✓ Правила автоматизации (условие → действие)



Продажи

Экран продаж, который успевает за залом и осваивается новичком за одну смену.

- ✓ Продажи и заказы по столам
- ✓ Режим быстрой продажи (доставка / навынос)
- ✓ Разные способы оплаты
- ✓ Разделение и объединение счетов
- ✓ Скидки, комплименты и акции
- ✓ Заказы и комиссии по официантам
- ✓ Перенос и объединение столов
- ✓ Пометки к заказам и особые пожелания



Кухня и операции

Хватит гадать, сколько заказ уже ждёт на кухне.

- ✓ Кухонный экран (KDS)
- ✓ Маршрутизация заказов по станциям
- ✓ Техкарты и калькуляция порций
- ✓ Склад и учёт остатков
- ✓ Управление списаниями и порчей
- ✓ Ежедневные контрольные и санитарные чек-листы
- ✓ Склады и перемещения
- ✓ Поставщики и закупки



Аналитика и отчёты

Какое блюдо зарабатывает, какой час пустует, кто из персонала что продаёт.

- ✓ Дашборд продаж в реальном времени
- ✓ Отчёты о продуктивности персонала
- ✓ Анализ спроса по часам и дням
- ✓ Контроль и планирование бюджета
- ✓ Эффективность товаров и категорий
- ✓ Меню-инжиниринг (прибыль / популярность)
- ✓ KPI-оповещения и уведомления
- ✓ Экспорт в Excel / PDF



Опыт гостей

Путь, который начинается в телефоне гостя и не заканчивается после закрытия счёта.

- ✓ Бесконтактный заказ через QR-меню
- ✓ Программа лояльности и баллы
- ✓ Отзывы и контроль удовлетворённости
- ✓ Бронирования и лист ожидания
- ✓ Режим киоска самообслуживания
- ✓ Подарочные карты
- ✓ Второй экран для гостя
- ✓ Купоны и акции



Финансы

Файл, который просит бухгалтер, должен быть готов к концу дня.

- ✓ Открытие и закрытие кассы
- ✓ Учёт доходов, расходов и контрагентов
- ✓ Мультивалютность
- ✓ Экспорт в бухгалтерские программы
- ✓ Интеграция электронных счетов
- ✓ Управление прайс-листами
- ✓ Сверка по способам оплаты
- ✓ Z-отчёт и фискальная сверка



Сеть и команда

Новые филиалы не добавляют сложности.

- ✓ Дашборд головного офиса
- ✓ Централизованное обновление меню и цен
- ✓ Права доступа по ролям
- ✓ Внутренние сообщения и объявления
- ✓ Сравнительные отчёты по филиалам
- ✓ Управление персоналом и эффективностью
- ✓ Планирование и учёт смен
- ✓ Полный журнал действий

✓ **Входит в каждый тариф:**

Внедрение и перенос меню

Обучение персонала

Обновления ПО

Автоматическое резервирование

20 языков

Доступ с телефона и планшета

ПОЧЕМУ PENTAGUSTO

Программа, которая сбоит в сервис, — не программа

Вот что действительно важно в зале. Всё остальное — само собой разумеется.



Работает без интернета

Локальная работа позволяет продавать при обрыве связи, а данные синхронизируются, как только она вернётся.



Настоящая фискальная интеграция

Работает напрямую с фискальным устройством на кассе — в Турции это Hugin и Pavo. Без повторного ввода данных чека.



Живые экраны

Статусы кухни, столов и заказов обновляются без перезагрузки страницы. Все видят одно и то же одновременно.



Работает на любом устройстве

POS-терминал, планшет, телефон или браузер — одна система, без установки.



Интерфейс на 20 языках

В туристических зонах персонал и гости пользуются системой и QR-меню на своём языке.



Понятные права доступа

Кто может давать скидку, отменять чек, видеть отчёты — задаётся для каждой роли.

Чем мы отличаемся

	PentaGusto	Традиционные POS-программы
Прогноз продаж и спроса на базе ИИ	✓	—
Отчёты простым языком	✓	—
Интерфейс и QR-меню на 20 языках	✓	—
QR-меню и киоск самообслуживания	✓	Дополнение
Интеграция с фискальными устройствами	✓	Частично
Живой кухонный экран	✓	Частично
Централизованное управление сетью	✓	Доп. лицензия
Интеграция электронных счетов	✓	Дополнение
Меню-инжиниринг с помощью ИИ	✓	—
Работа при отключении интернета	✓	Частично
Доступ из браузера без установки	✓	—

ИНТЕГРАЦИИ

Работает с тем, чем вы уже пользуетесь

Не нужно менять устройства и учётные записи — PentaGusto работает поверх них. Перечисленные ниже системы работают в Турции; интеграции с фискальными системами, системами электронных счетов и заказов других стран оцениваются по запросу.

ФИСКАЛЬНЫЕ УСТРОЙСТВА (ТУРЦИЯ)

Hugin

Pavo

ЭЛЕКТРОННЫЕ СЧЕТА (ТУРЦИЯ)

İzibiz

DATASOFT

Trendyol e-Faturam

ПЛАТЕЖИ

iyzico

PayTR

Stripe

ОНЛАЙН-ЗАКАЗЫ (ТУРЦИЯ)

Yemeksepeti

Getir

Trendyol Go

Migros Yemek

Hemen Yolda

КАРТЫ ПИТАНИЯ (ТУРЦИЯ)

Multinet

Pluxee

Edenred

Metropol

Setcard

TokenFlex

БЕЗОПАСНОСТЬ И ФИСКАЛЬНОЕ СООТВЕТСТВИЕ

Касса и учёт никогда не расходятся

Кассовая система сначала должна быть точной, а уже потом быстрой. Это не настройки, а правила, которые система одинаково соблюдает в каждом заведении.



Нет чека — нет закрытой оплаты

Там, где фискальное устройство обязательно по закону, оплата считается завершённой только после того, как устройство вернёт подтверждённый номер чека. При сбое устройства стол остаётся открытым и ничего не теряется.



Электронные счета по правилам

Электронные счета проходят через лицензированных операторов (в Турции: e-Invoice, e-Archive и e-Dispatch). При обрыве связи документ отправляется повторно с тем же номером, поэтому дубли не возникают.



Данные каждого бизнеса изолированы

Записи каждой компании хранятся в собственной области. Доступ проверяется на сервере по сессии входа, а не в браузере.



Зашифрованные учётные данные

Пароли к системам электронных счетов и платформам заказов хранятся зашифрованными по AES-256-GCM и показываются только в маскированном виде.



Права доступа и журнал действий

Чувствительные операции — скидки, отмены и возвраты — требуют нужной роли, а при необходимости и PIN-кода менеджера. Каждое изменение фиксируется вместе с автором.



Готовность к сбоям

Продажи продолжаются при отключении интернета. Когда связь вернётся, операции синхронизируются без дублирования, а данные регулярно резервируются.

КАК МЫ РАБОТАЕМ

От первого звонка до первой смены

Мы не оставляем внедрение на вас. На каждом этапе с вами одна и та же команда.

01**Знакомство**

Узнаём о вашем бизнесе, меню и имеющихся устройствах и вместе решаем, какие модули вам действительно нужны.

02**Настройка и перенос данных**

Настраиваем товары, план зала и цены, переносим списки из текущей системы. Подключаем фискальные устройства и принтеры.

03**Обучение персонала**

Кассиры, официанты и кухня обучаются на своих экранах и на вашем меню.

04**Первый рабочий день**

В день запуска мы на связи. Дальше наша поддержка доступна по телефону и в WhatsApp.

FAQ**Что такое PentaGusto?**

Облачная платформа продаж и управления для ресторанов, кафе и сетей. Она объединяет заказы, кухонный экран, склад, QR-меню, доставку, отчёты и электронные документы в одной системе.

Что будет, если пропадёт интернет?

Продажи продолжатся. Система работает локально и автоматически синхронизируется с облаком, как только связь вернётся.

Можно ли управлять несколькими филиалами?

Да. На дашборде головного офиса можно сравнивать выручку, остатки и работу персонала по филиалам и централизованно обновлять цены.

Есть ли интеграция с фискальными принтерами?

Да. В Турции есть прямая интеграция с устройствами Hugin и Pavo: чеки передаются из PentaGusto на фискальное устройство без повторного ручного ввода. Для других стран расскажите нам о местных фискальных требованиях — мы их оценим.

Как проходят внедрение и обучение?

Сначала мы выясняем, как работает ваше заведение, вместе собираем меню и план зала, обучаем персонал и остаёмся на связи в первые рабочие дни.

На каких устройствах работает система?

POS-терминалы, планшеты на Windows и Android, телефоны и современные браузеры. Также открывается прямо в браузере без установки.



Запросите демонстрацию

Расскажите о вашем заведении — по вашему меню и устройствам
вместе подберём конфигурацию и цену.



Предложение и демо

pentagusto.com/ru/contact



Тарифы и актуальные цены

pentagusto.com/ru/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