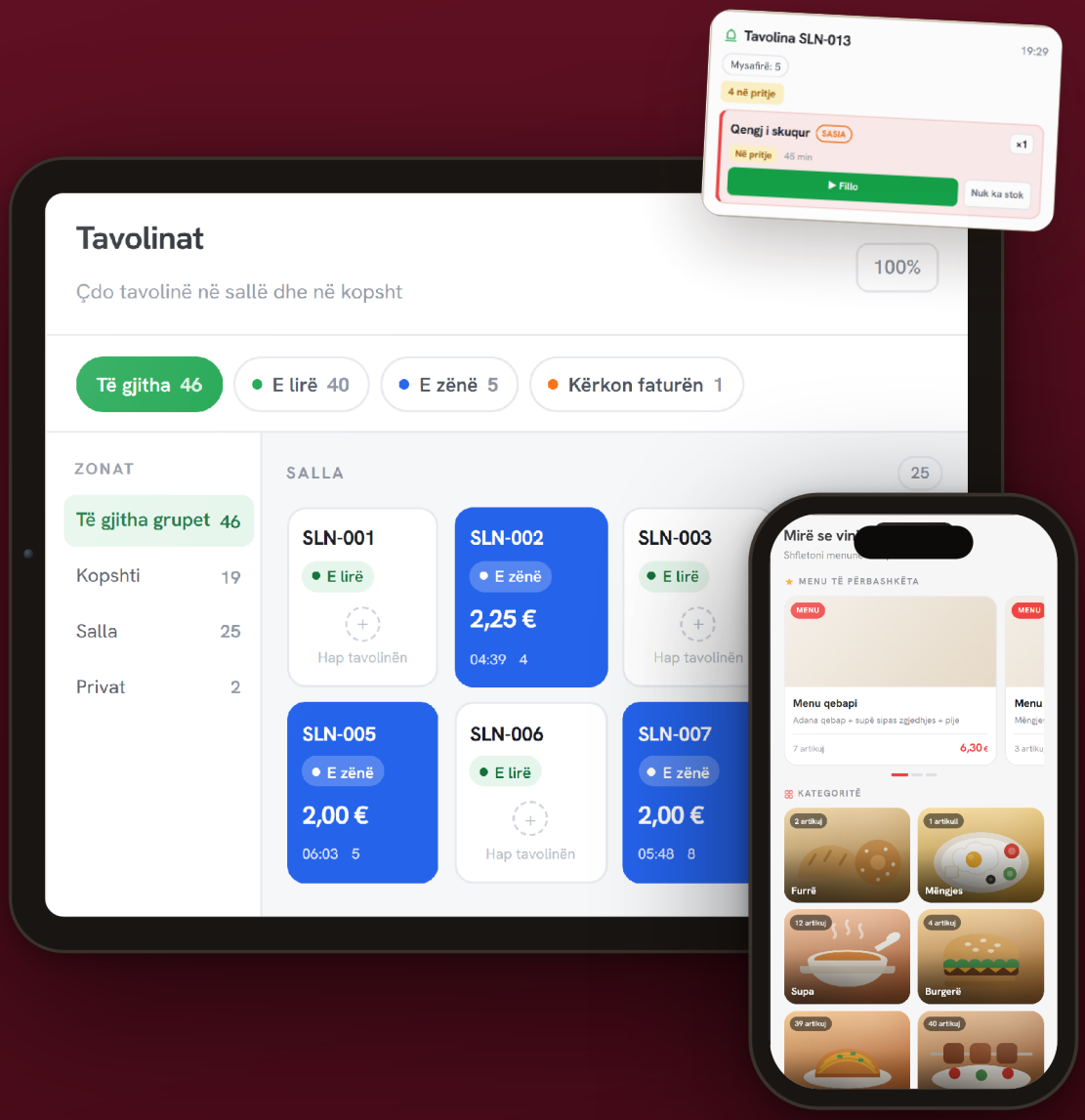
PENTA Gusto

RESTORANT · KAFENE · ZINXHIR

Një sistem për restorante dhe kafene

Nga hapja e tavolinës deri te raporti i fundit të ditës, i gjithë operacioni është në një sistem: porositë, ekrani i kuzhinës, menuja QR, inventari, pajisjet fiskale dhe faturimi elektronik. Mbi to, një shtresë AI që i lexon shifrat për ju.



RRETH NESH

E shkruar nga njerëz që e njohin sallën

PentaGusto ndërtohet nga një ekip që problemet e përditshme të restoranteve i sheh nga brenda, jo nga larg.

PentaSoft Yazılım zhvillon nga İzmiri, Turqi, softuer shitjesh dhe menaxhimi për restorante dhe kafene. PentaGusto është e gjithë kjo punë në një produkt të vetëm: nga porositë në tavolinë te ekrani i kuzhinës, nga inventari te faturimi elektronik.

Ndërtojmë sipas një testi: a mban në një mbrëmje të ngarkuar të shtune? Prandaj kohën e kalojmë duke i bërë më të shpejta dhe më të thjeshta ekranet që njerëzit përdorin vërtet, në vend që të zgjasim listën e veçorive. Shtresën AI e ndërtuam me të njëjtin sy: jo për shfaqje, por për të lehtësuar vendimet që merr një operator gjatë ditës.

Nuk zhdukemi pas instalimit. Qëndrojmë në linjë gjatë ditëve të para të shërbimit, rikualifikojmë kur ndryshon stafi dhe e rikonfigurojmë sistemin bashkë me ju ndërsa biznesi rritet.

7
module në një sistem

5
lloje pajisjesh: POS, tablet, telefon, ekran, kiosk

1
sistem për çdo pikë

20
gjuhë

NË KËTË KATALOG

Një ditë shërbimi	03
Plani i tavolinave dhe faturat	05
Shitje e shpejtë	06
Ekrani i kuzhinës	07
Menu QR	08
Inteligjenca artificiale	09
Raportet	10
Zgjidhje sipas llojit të biznesit	11
Pajisjet dhe hardueri	13
Të gjitha modulet	14
Pse PentaGusto	16
Integrimet	17
Siguria dhe përputhshmëria	18
Instalimi dhe pyetjet	19

Thjeshtësia

Një ekran që një kamarier i ri nuk e mëson në një turn është ekran i projektuar keq.

Vazhdimësia

Kur sistemi ndalet, ndalen shitjet. Disponueshmëria për ne nuk është veçori; është baza.

Transparenca

Çmimin, fushëveprimin dhe kufijtë i themi që në fillim. Nuk na pëlqejnë modulet që shfaqen më vonë në faturë.

Afërsia

Mbështetja duhet të jetë një ekip që njeh ju dhe kuzhinën tuaj, jo një numër bilete.

NJË DITË SHËRBIMI

Nga hapja deri në mëngjesin tjetër, në çdo hap

Në vend të një liste veçorish, ja çfarë bën sistemi gjatë një dite të zakonshme. Oraret janë shembuj; rrjedha është e njëjtë në çdo lokal.

07:30

Hapja

- Hapet turni dhe regjistrohet fondi fillestar i arkës
- Lista ditore e higjienës dhe kontrollit në ekranet e stafit
- AI përgatit përmbledhjen e ditës: xhiroja e djeshme, fluksi i pritur, stoku kritik

10:00

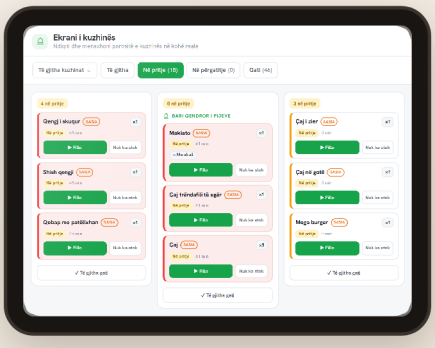
Përgatitja

- Kostoja e porcionit dhe niveli i stokut nga recetat në një ekran
- Porosi te furnitorët për artikujt në nivel kritik
- Transferime mes magazinave dhe pikave, regjistër humbjesh dhe prishjesh

12:00

Pika e drekës

- Porosi QR në tavolinë, shitje e shpejtë dhe me vete në banak
- Porositë nga platformat e dërgesave në të njëjtin ekran
- Çdo porosi shkon te stacioni i duhur: bari dhe kuzhina e ngrohtë veç



15:00

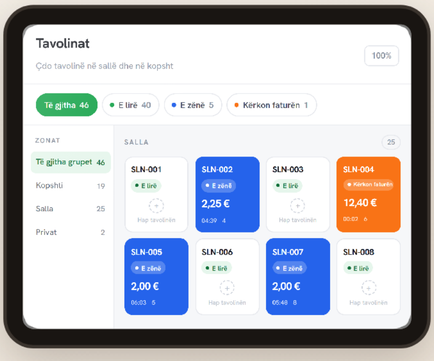
Orët e qeta

- AI dallon orët e dobëta dhe sugjeron një fushatë
- Rregullat e happy hour e aplikojnë çmimin automatikisht
- Orari i stafit sugjerohet sipas fluksit të pritur

19:00

Shërbimi i darkës

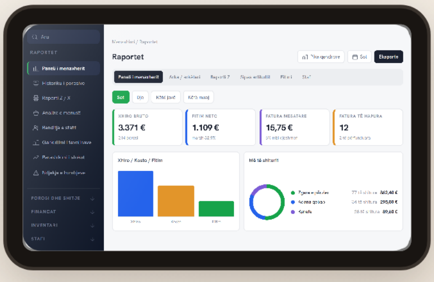
- Kamarierët marrin porosi në tablet; plani i tavolinave tregon gjendjen me ngjyra
- Zhvendosje, bashkim dhe ndarje tavolinash, dhurata dhe zbritje
- Para, kartë dhe karta ushqimi; ku kërkohet pajisje fiskale, asnjë pagesë nuk mbyllet pa kupon



23:30

Mbyllja

- Numërimi i arkës, raportet X dhe Z, rakordimi fiskal
- Faturat elektronike dërgohen te ofruesi
- Dorëzimi i turnit regjistrohet; çdo diferencë në arkë është e dukshme



08:00

Mëngjesi tjetër

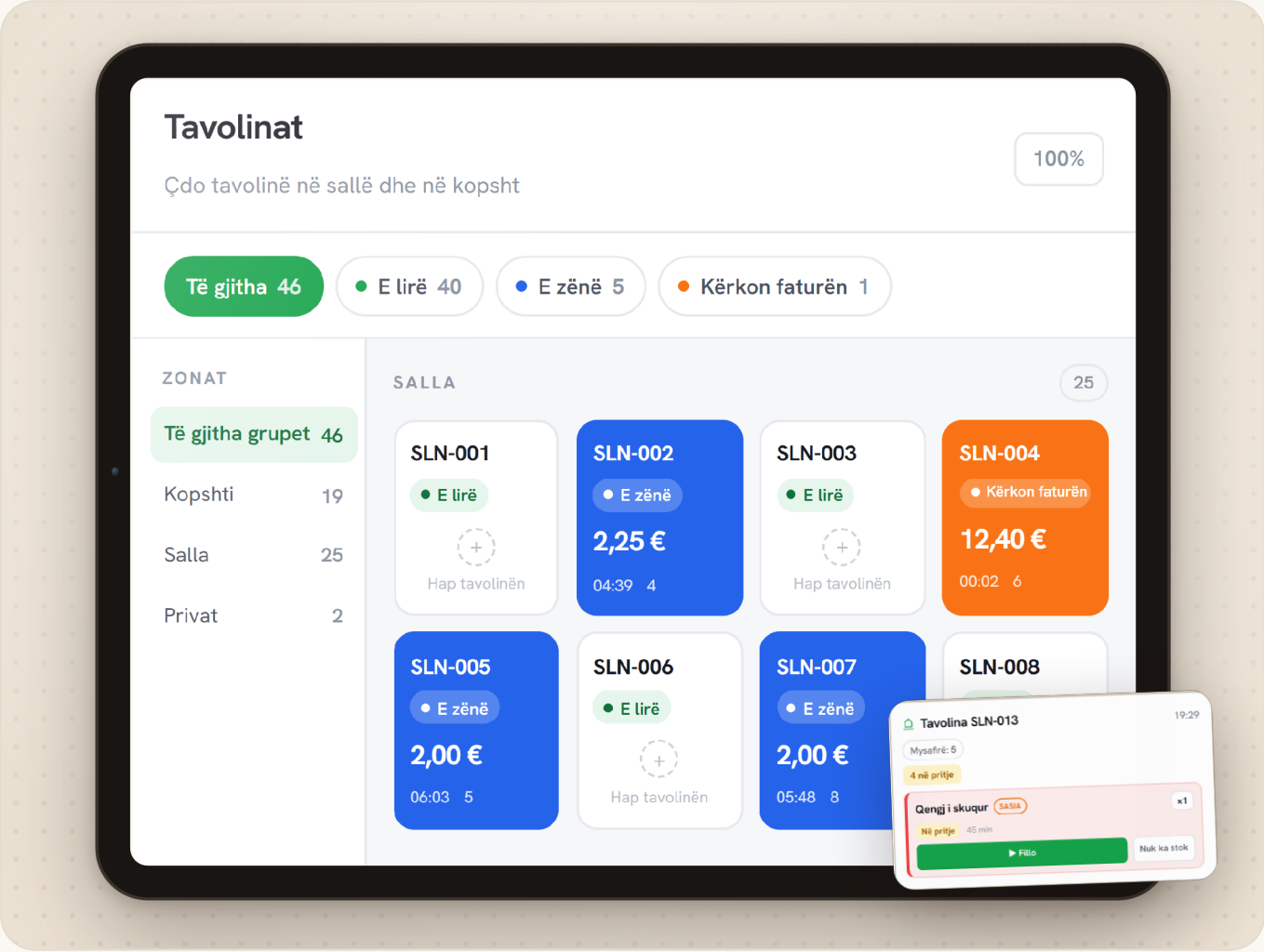
- Pronari sheh xhiron dhe fitimin në telefon
- Zbritjet e pazakonta, anulimet e shpeshta ose mungesat në arkë sinjalizohen
- Pikat krah për krah në një raport krahasues

> „E ndërtojmë produktin me një test në mendje: a funksionon në një mbrëmje të ngarkuar të shtune?“
>
> PENTASOFT YAZILIM

PLANI I TAVOLINAVE DHE FATURAT

E gjithë salla me një shikim

Një ekran shitjeje që mban ritmin e sallës dhe që stafi i ri e mëson në një turn. Cila tavolinë është e zënë, cila pret faturën, sa kohë ka pritur një porosi në kuzhinë — jua tregojnë ngjyrat.



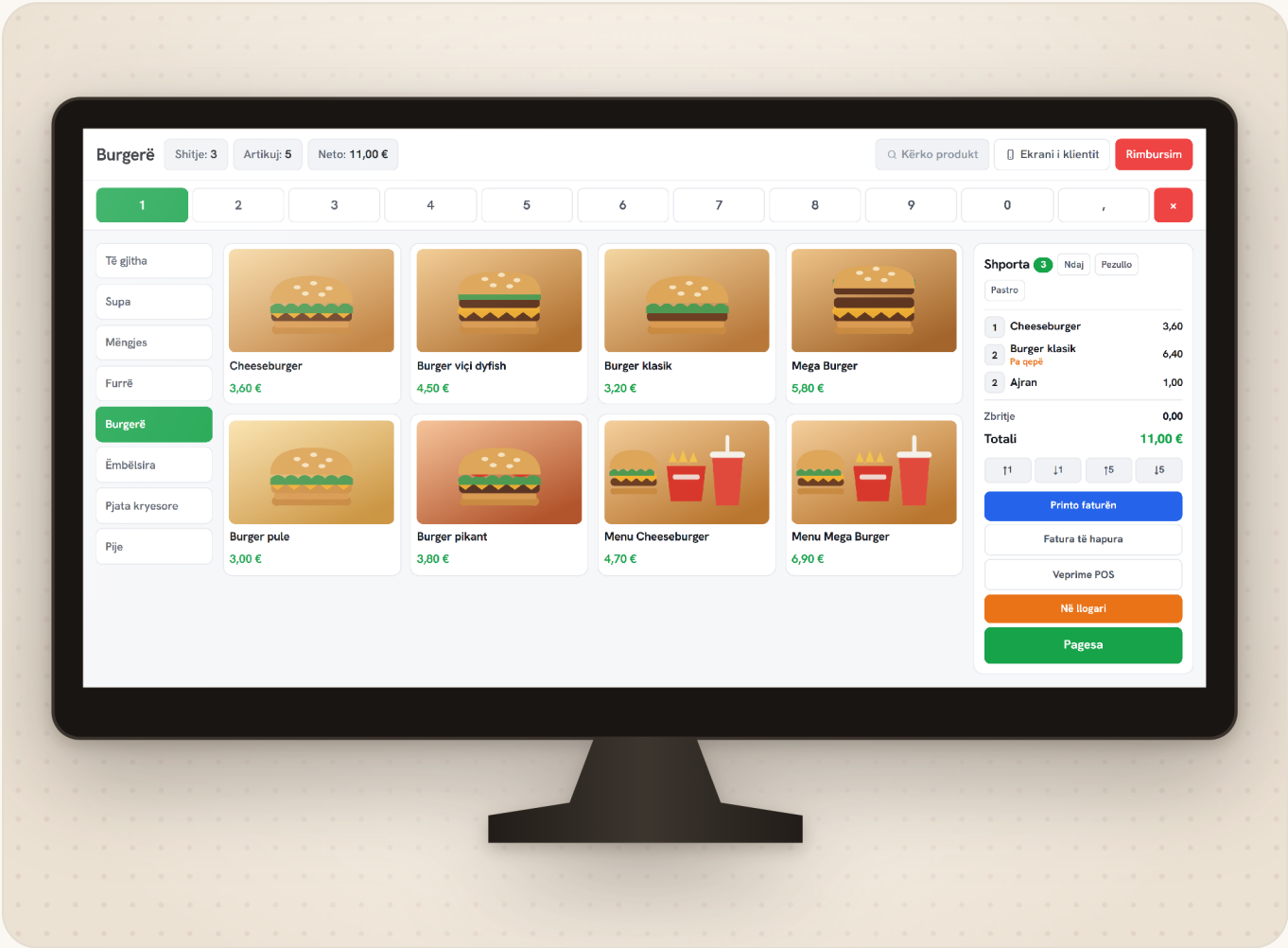
- Shitje dhe menaxhim porosish sipas tavolinës
- Mënyra të shumta pagese
- Zbritje, dhurata të shtëpisë dhe fushata
- Zhvendosje dhe bashkim tavolinash
- Modaliteti i shitjes së shpejtë (dërgesë / me vete)
- Ndarje dhe bashkim faturash
- Porosi dhe komisione sipas kamarierit
- Shënime porosish dhe kërkesa të veçanta

> Një porosi e futur në tabletin e kamarierit mbërrin menjëherë në ekranin e kuzhinës, në arkë dhe në raporte; pa rifreskuar faqen.

SHITJE E SHPEJTË

Marrja e porosisë me një prekje

Kafene, kioska, furra, banakë vetëshërbimi — ekrani i shitjes së shpejtë është ndërtuar për gishtat, jo për mausin. Zgjidhni artikullin, caktoni sasinë, merrni pagesën. Skanimi i barkodit, regjistrimi në llogari ose rimbursimi është një buton.



- Butona të mëdhenj kategorish dhe produktesh për ekrane me prekje
- Punon me skanerë barkodi, peshore dhe ekrane klienti
- Para në dorë, kartë, kupona ushqimi dhe pagesë e ndarë
- Ndarje, pezullim, fatura të hapura dhe rimbursime në të njëjtin ekran
- Në llogari: kreditë dhe llogaritë e kompanive mbeten të ndjekura

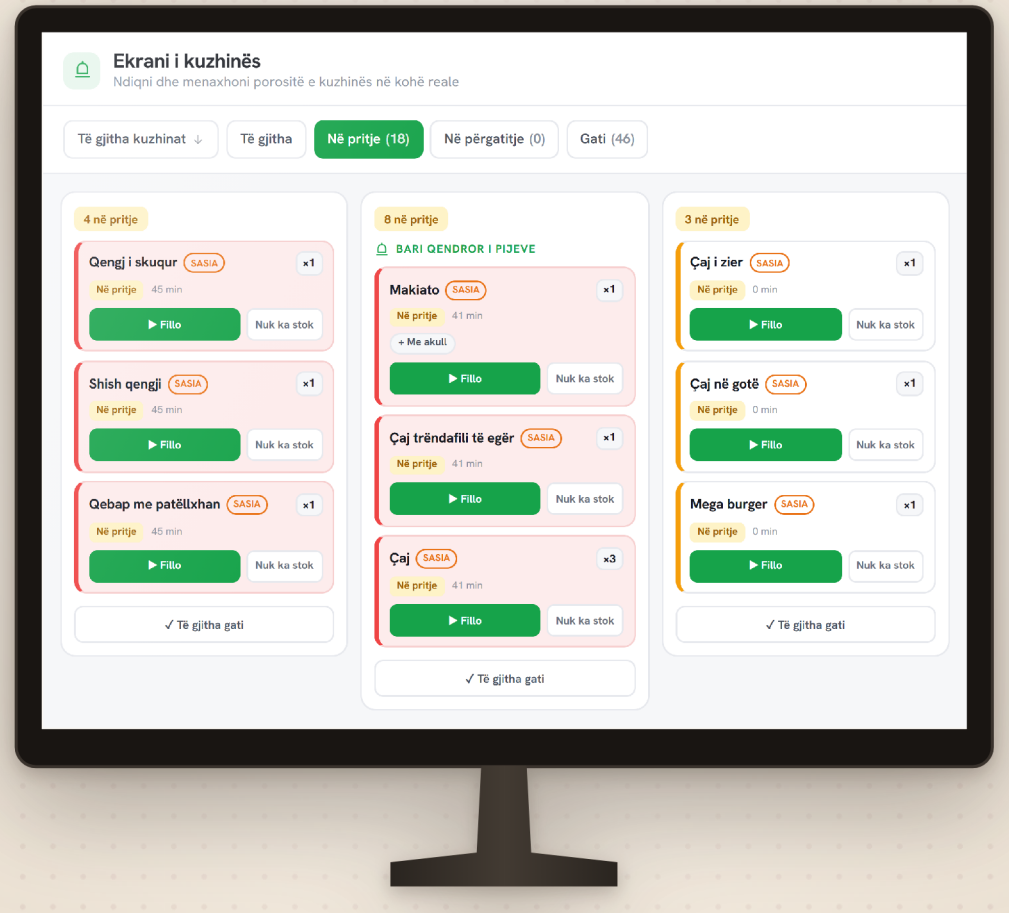
Për kë është?

Kafene, kioska, furra, pastiçeri, banakë vetëshërbimi dhe pika për me vete. Stafi e mëson ekranin me prekje që në turnin e parë.

EKRANI I KUZHINËS

Porosia shfaqet sapo mbërrin në kuzhinë

Sapo merret, porosia shkon në kuzhinën e duhur — pijet në bar, ushqimet e ngrohta në linjë. Çdo artikull tregon sa kohë ka që pret dhe ato me vonesë bëhen të kuqe. Pa fletë të printuara, pa të bërtitura.



- Drejtim sipas stacioneve (bar, linja e ngrohtë, ëmbëlsira)
- Koha e pritjes për çdo artikull dhe paralajmërime vonese
- Fillo / Gati / Nuk ka stok me një prekje
- Shënoni gjithë tavolinën gati njëherësh
- Shënime dhe kërkesa të veçanta nën çdo artikull

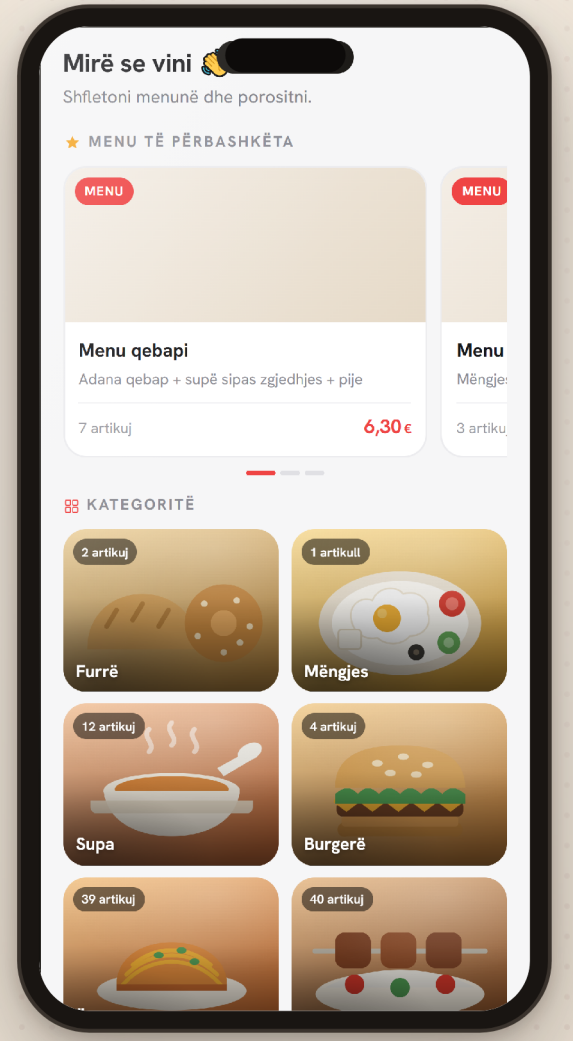
Pjesa tjetër e operacioneve

- Receta dhe kostoja e porcionit
- Ndjekje e inventarit dhe stokut
- Menaxhim i humbjeve dhe prishjeve
- Lista ditore kontrolli dhe higjiene
- Menaxhim magazinash dhe transferimesh

MENU QR

Menuja është në dorën e tyre sapo ulen

Mysafirët skanojnë kodin në tavolinë dhe shohin menunë tuaj aktuale në telefonin e tyre, në gjuhën e tyre. Ndryshoni një çmim dhe menuja QR përditësohet në të njëjtin moment — pa ristampim, pa ridizajnim.



- Ndryshimet e çmimeve dhe artikujve shfaqen menjëherë
- Menu automatike në 20 gjuhë
- Kategori me foto dhe menu të përbashkëta
- Alergjenë, përbërës dhe madhësia e porcionit
- Porosi nga tavolina dhe thirrje kamarieri

Edhe në anën e mysafirit

- Modaliteti i kioskut vetëshërbimi
- Program besnikërie dhe pikë
- Sistem kartash dhuratë
- Ndjekje e mendimeve dhe kënaqësisë
- Ekran i dytë për klientin
- Rezervime dhe listë pritjeje

INTELIGJENCA ARTIFICIALE

AI i integruar në platformë, që vendimet të vijnë më shpejt

PentaGusto nuk mbledh vetëm të dhëna; ju tregon në gjuhë të thjeshtë çfarë kupton prej tyre. Parashikon, paralajmëron dhe sugjeron — vendimi është i juaji.

Pyetje. Analizë. Këshillë. Veprim.

1. Shkruani pyetjen ose prisni përmbledhjen ditore.
2. PentaGusto analizon të dhënat tuaja.
3. Shikoni sugjerimin bashkë me arsyetimin.
4. Zbatojeni me një prekje.

Shtresa AI lidh të dhënat tuaja të shitjeve, menusë, inventarit dhe stafit. Nuk është modul i veçantë — përfshihet në paketën tuaj.

Parashikim i shitjeve dhe kërkesës

Krahason historikun e shitjeve me ditën, motin dhe kalendarin për t'ju treguar paraprakisht xhiron e nesërme dhe orët e ngarkuara.

Sugjerime të zgjuara blerjesh

Llogarit sa duhet porositur nga çdo artikull sipas kërkesës së pritur dhe stokut aktual — më pak mungesa, më pak humbje.

Këshilla për analizën e menusë

Cila pjatë fiton dhe cila vetëm zë vend? Sugjeron ndryshim çmimi, porcioni ose heqje dhe tregon arsyetimin.

Raporte në gjuhë të thjeshtë

Pa kërkuar nëpër ekranet e raporteve. Bëni pyetjen siç do t'ia bënit një kolegu dhe merrni tabela e grafikë.

Sinjalizime për anomali

Zbritje të pazakonta, anulime të përsëritura ose mospërputhje në arkë nisin një sinjalizim para se t'i vini re vetë.

Sugjerime për planifikimin e turneve

Rekomandon sa njerëz ju duhen në çdo orë sipas kërkesës së pritur — më pak orë shtesë, më pak staf pa punë.

RAPORTET

Mbylleni ditën me të dhëna, jo me ndjesi

Xhiro, kosto, marzh, humbje, fatura të hapura dhe më të shiturit në një panel. Zgjidhni pikën dhe periudhën, dhe raporti është para jush në pak sekonda — eksportojeni në Excel nëse ju duhet.

- Paneli i menaxherit dhe 15 raporte të gatshme
- Raport Z/X dhe rakordim fiskal
- Analizë e menusë dhe e fitimit
- Renditja e stafit dhe analiza e qarkullimit të tavolinave
- Paneli i qendrës për krahasimin e pikave
- Panel shitjesh në kohë reale
- Performanca e produkteve dhe kategorive
- Analizë e kërkesës sipas orës dhe ditës
- Sinjalizime dhe njoftime KPI
- Ndjekje dhe planifikim buxheti

KUSH E PËRDOR

I konfiguruar për biznesin tuaj

I njëjti sistem konfigurohet ndryshe për çdo lloj biznesi. Gjatë instalimit vendosim bashkë cilat module aktivizohen.

Restorante dhe zgara

NEVOJA

Shërbim i ngarkuar në mbrëmje, komunikim i pandërprerë mes sallës dhe kuzhinës, ndarje faturash në tavolina të mëdha.

NË PENTAGUSTO

- Plani i tavolinave dhe tableti i kamarierit
- Ekran kuzhine sipas stacioneve (zgara, kuzhina e ngrohtë, bari)
- Zhvendosje, bashkim dhe ndarje tavolinash
- Receta dhe kostoja e porcionit
- Pagesë me pajisje fiskale dhe karta ushqimi

Kafene, pastiçeri dhe furra

NEVOJA

Pastrimi i shpejtë i radhës, shitje me peshë, ndjekje e stokut të vitrinës dhe e klientëve të rregullt.

NË PENTAGUSTO

- Ekran shitjeje të shpejtë me prekje
- Integrim peshoreje: artikuj me peshë dhe tarë
- Skanim barkodi
- Pikë besnikërie dhe karta dhuratë
- Porosi në tavolinë me menu QR

Fast food dhe zinxhirë

NEVOJA

E njëjta menu dhe çmim në çdo pikë, lehtësim i arkës në orët e pikut, krahasim i pikave.

NË PENTAGUSTO

- Kiosk vetëshërbimi
- Ekrani i statusit të porosisë (gati)
- Përditësim qendror i menusë dhe listës së çmimeve
- Raporte krahasuese sipas pikave
- Leje sipas roleve dhe regjistër veprimesh

Restorante hotelesh dhe resorte

NEVOJA

Disa pika shitjeje, mysafirë ndërkombëtarë, më shumë staf në sezon.

NË PENTAGUSTO

- Restoranti, bari dhe bari i pishinës si pika të veçanta shitjeje
- Ndërfaqe dhe menu QR në 20 gjuhë
- Mbështetje për shumë monedha
- Rezervime dhe listë pritjeje
- Menaxhim dhe raportim qendror

Dërgesa dhe kuzhina virtuale

NEVOJA

Mbledhja e porosive nga platforma të ndryshme në një vend, pa humbur asnjë afat dorëzimi.

NË PENTAGUSTO

- Porositë nga platformat e dërgesave në një ekran (në Turqi: Yemeksepeti, Getir, Trendyol Go, Migros Yemek, Hemen Yolda)
- Porositë e platformave shkojnë automatikisht në kuzhinë
- Caktim korrierësh dhe ndjekje dorëzimi
- Rrjedhë e veçantë për porositë me dërgesë
- Fatura elektronike për porositë online

Mensa dhe katering

NEVOJA

Shitje në llogari kompanish, menu që ndryshojnë çdo ditë, raportim i konsumit.

NË PENTAGUSTO

- Shitje në llogari dhe ndjekje e llogarive të kompanive
- Karta ushqimi (në Turqi: Multinet, Pluxee, Edenred e të tjera)
- Menu ditore dhe listë çmimesh
- Raporte konsumi dhe sipas artikullit
- Shitje e shpejtë që radha të lëvizë

PAJISJET DHE HARDUERI

Punon me pajisjet që keni

PentaGusto është i njëjti sistem në shfletues, në aplikacionin desktop dhe në tableta. Printerët, pajisjet fiskale dhe peshoret lidhen përmes aplikacionit bridge në arkë.

Cloud-i PentaGusto

Të dhënat e çdo pike në një vend. Nëse bie interneti, arka vazhdon të punojë lokalisht dhe sinkronizohet kur kthehet lidhja.

Arka

Terminal POS	aplikacion desktop Windows
Pajisje fiskale	në Turqi: Hugin, Pavo
Printer kuponësh	fletë porosish dhe kuponë
Peshore dhe skaner barkodi	me peshë dhe me barkod
Ekrani i klientit	ekran i dytë
Sirtari i parave	hapet gjatë pagesës

Salla

Tablet / telefon kamarieri	porosi në tavolinë
Menu QR	telefoni i vetë mysafirit
Kiosk vetëshërbimi	porosi pa pritur në radhë

Kuzhina

Ekrani i kuzhinës	monitor ose TV
Printeri i kuzhinës	fletë sipas stacioneve
Ekrani i statusit të porosisë	porosi gati për t'u marrë

Menaxhimi

Paneli i pronarit	xhiro dhe fitim në telefon
Raportet	nga çdo shfletues
Paneli i qendrës	të gjitha pikat në një ekran

PentaBridge — aplikacioni bridge që punon në kompjuterin e arkës. Lidh printerin, pajisjen fiskale, peshoren, skanerin e barkodit, ekranin e klientit dhe sirtarin e parave; nuk keni nevojë të ndërroni pajisjet ekzistuese.

TË GJITHA VEÇORITË

Gjithçka që ju duhet për të drejtuar sallën

Çdo modul më poshtë është pjesë e të njëjtit sistem. Aktivizojini kur t'ju duhen dhe konfigurojini sipas llojit të lokalit tuaj.

AI dhe automatizimi

Mbledhja e të dhënave nuk mjafton; sistemi duhet t'ju tregojë çfarë do të thonë ato.

- Parashikim i shitjeve dhe kërkesës
- Këshilla për analizën e menusë
- Sinjalizime për zbritje të pazakonta dhe mungesa në arkë
- Përmbledhje të mendimeve të mysafirëve
- Sugjerime të zgjuara për blerje dhe stok
- Raporte në gjuhë të thjeshtë
- Sugjerime për planifikimin e turneve
- Rregulla automatizimi (kusht → veprim)

Pika e shitjes

Një ekran shitjeje që mban ritmin e sallës dhe që stafi i ri e mëson në një turn.

- Shitje dhe menaxhim porosish sipas tavolinës
- Mënyra të shumta pagese
- Zbritje, dhurata të shtëpisë dhe fushata
- Zhvendosje dhe bashkim tavolinash
- Modaliteti i shitjes së shpejtë (dërgesë / me vete)
- Ndarje dhe bashkim faturash
- Porosi dhe komisione sipas kamarierit
- Shënime porosish dhe kërkesa të veçanta

Kuzhina dhe operacionet

Mos hamendësoni më sa kohë ka që një porosi pret në kuzhinë.

- Sistemi i ekranit të kuzhinës (KDS)
- Receta dhe kostoja e porcionit
- Menaxhim i humbjeve dhe prishjeve
- Menaxhim magazinash dhe transferimesh
- Drejtim porosish sipas stacioneve
- Ndjekje e inventarit dhe stokut
- Lista ditore kontrolli dhe higjiene
- Regjistër furnitorësh dhe blerjesh

Analitika dhe raportet

Cila pjatë fiton, cila orë është bosh, kush nga stafi çfarë shet.

- Panel shitjesh në kohë reale
- Raporte të produktivitetit të stafit
- Analizë e kërkesës sipas orës dhe ditës
- Ndjekje dhe planifikim buxheti
- Performanca e produkteve dhe kategorive
- Analizë e menusë (fitim / popullaritet)
- Sinjalizime dhe njoftime KPI
- Eksport në Excel / PDF

Përvoja e mysafirit

Një rrjedhë që nis në telefonin e mysafirit dhe nuk mbaron kur mbyllet fatura.

- Porosi pa kontakt me menu QR
- Program besnikërie dhe pikë
- Ndjekje e mendimeve dhe kënaqësisë
- Rezervime dhe listë pritjeje
- Modaliteti i kioskut vetëshërbimi
- Sistem kartash dhuratë
- Ekran i dytë për klientin
- Kupona dhe fushata

Menaxhimi financiar

Dosja që kërkon kontabilisti juaj duhet të jetë gati deri në fund të ditës.

- Hapje / mbyllje arke
- Ndjekje e të ardhurave, shpenzimeve dhe llogarive
- Mbështetje për shumë monedha
- Eksport në softuer kontabiliteti
- Integrim i faturimit elektronik
- Menaxhim i listave të çmimeve
- Rakordim sipas mënyrës së pagesës
- Raport Z dhe rakordim fiskal

Shumë pika dhe ekipi

I projektuar që shtimi i pikave të mos shtojë kompleksitet.

- Paneli i qendrës
- Përditësim qendror i menusë dhe çmimeve
- Leje sipas roleve
- Mesazhe dhe njoftime të brendshme
- Raporte krahasuese sipas pikave
- Menaxhim dhe performancë e stafit
- Planifikim dhe ndjekje turnesh
- Regjistër i plotë i veprimeve

✓ Të përfshira në çdo paketë: Instalimi dhe importi i menusë · Trajnimi i stafit · Përditësime softueri · Kopje rezervë automatike · 20 gjuhë · Qasje nga telefoni dhe tableti

PSE PENTAGUSTO

Softueri që dështon gjatë shërbimit nuk është softuer

Këto janë pikat që kanë rëndësi në sallë. Gjithçka tjetër është e mirëqenë.

Punon edhe pa internet

Puna lokale do të thotë që shitjet vazhdojnë kur bie lidhja, dhe të dhënat sinkronizohen sapo kthehet.

Integrim i vërtetë fiskal

Komunikon drejtpërdrejt me pajisjen fiskale në arkë — në Turqi, Hugin dhe Pavo. Pa rishkruar të dhënat e kuponit.

Ekrane të drejtpërdrejta

Gjendja e kuzhinës, tavolinave dhe porosive përditësohet pa rifreskuar faqen. Të gjithë shohin të njëjtën gjë në të njëjtën kohë.

Punon në çdo pajisje

Terminal POS, tablet, telefon ose shfletues — i njëjti sistem, pa instalim.

Ndërfaqe në 20 gjuhë

Stafi dhe mysafirët në zonat turistike përdorin sistemin dhe menunë QR në gjuhën e tyre.

Leje të qarta

Kush mund të bëjë zbritje, kush të anulojë faturë, kush të shohë raportet — përcaktohet sipas rolit.

Çfarë bëjmë ndryshe

	PentaGusto	Programet tradicionale POS
Parashikim AI i shitjeve dhe kërkesës	✓	—
Raporte në gjuhë të thjeshtë	✓	—
Ndërfaqe dhe menu QR në 20 gjuhë	✓	—
Menu QR dhe kiosk vetëshërbimi	✓	Shtesë
Integrim me pajisje fiskale	✓	Pjesërisht
Ekran kuzhine i drejtpërdrejtë	✓	Pjesërisht
Menaxhim qendror i shumë pikave	✓	Licencë shtesë
Integrim i faturimit elektronik	✓	Shtesë
Analizë menuje me ndihmën e AI	✓	—
Punon gjatë ndërprerjeve të internetit	✓	Pjesërisht
Qasje nga shfletuesi pa instalim	✓	—

INTEGRIMET

Punon me atë që përdorni tashmë

Nuk keni nevojë të ndërroni pajisjet ose llogaritë — PentaGusto punon mbi to. Sistemet më poshtë janë aktive në Turqi; integrimet me sistemet fiskale, të faturimit elektronik dhe të porosive në vende të tjera vlerësohen me kërkesë.

PAJISJE FISKALE (TURQI)

- Hugin
- Pavo

FATURIM ELEKTRONIK (TURQI)

- İzibiz
- DATASOFT
- Trendyol e-Faturam

PAGESAT

- iyzico
- PayTR
- Stripe

POROSI ONLINE (TURQI)

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

KARTA USHQIMI (TURQI)

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

SIGURIA DHE PËRPUTHSHMËRIA FISKALE

Arka dhe librat nuk ndahen kurrë nga njëra-tjetra

Një sistem pike shitjeje duhet të jetë i saktë para se të jetë i shpejtë. Këto nuk janë cilësime; janë rregulla që sistemi i zbaton njësoj në çdo biznes.

Pa kupon fiskal, nuk mbyllet pagesa

Kur ligji kërkon pajisje fiskale, pagesa konsiderohet e përfunduar vetëm pasi pajisja kthen një numër kuponi të miratuar. Nëse pajisja dështon, tavolina mbetet e hapur dhe asgjë nuk humbet.

Faturim elektronik në përputhje

Faturat elektronike kalojnë përmes ofruesve të licencuar (në Turqi: e-Faturë, e-Arkiv dhe e-Shoqërim). Nëse bie lidhja, dokumenti ridërgohet me të njëjtin numër, ndaj dublikatat nuk lëshohen kurrë.

Të dhënat e çdo biznesi të ndara

Të dhënat e çdo kompanie ruhen në hapësirën e saj. Qasja kontrollohet në server sipas sesionit të hyrë, jo në shfletues.

Kredenciale të enkriptuara

Fjalëkalimet për faturimin elektronik dhe platformat e porosive ruhen të enkriptuara me AES-256-GCM dhe shfaqen vetëm të maskuara.

Leje dhe gjurmë auditimi

Veprimet e ndjeshme si zbritjet, anulimet dhe rimbursimet kërkojnë rolin e duhur dhe, kur nevojitet, PIN-in e menaxherit. Çdo ndryshim regjistrohet bashkë me atë që e bëri.

I ndërtuar për ndërprerje

Shitjet vazhdojnë kur bie interneti. Kur kthehet lidhja, transaksionet sinkronizohen pa u regjistruar dy herë, dhe të dhënat ruhen rregullisht në kopje rezervë.

SI PUNOJMË

Nga telefonata e parë te shërbimi i parë

Instalimin nuk jua lëmë juve. I njëjti ekip është me ju në çdo hap.

01

Bisedë njohjeje

Njihemi me biznesin, menunë dhe pajisjet që keni tashmë, dhe vendosim bashkë cilat module ju nevojiten vërtet.

02

Instalimi dhe importi i të dhënave

Konfigurohen produktet, plani i tavolinave dhe çmimet, dhe importohen listat nga sistemi juaj aktual. Lidhen printerët fiskalë dhe printerët.

03

Trajnimi i stafit

Arkëtarët, kamarierët dhe stafi i kuzhinës trajnohen në ekranet e tyre, me menunë tuaj.

04

Dita e parë e shërbimit

Jemi në linjë ditën kur nisni punën. Më pas, ekipi ynë i mbështetjes është i arritshëm me telefon dhe WhatsApp.

Pyetje

Çfarë është saktësisht PentaGusto?
Një platformë shitjesh dhe menaxhimi në cloud, e ndërtuar për restorante, kafene dhe zinxhirë. Bashkon porositë, ekranin e kuzhinës, inventarin, menunë QR, dërgesat, raportet dhe dokumentet elektronike në një sistem.

Çfarë ndodh nëse bie interneti?
Shitjet vazhdojnë. Sistemi punon lokalisht dhe sinkronizohet automatikisht me cloud-in kur kthehet lidhja.

A mund të menaxhoj më shumë se një pikë?
Po. Nga paneli i qendrës mund të krahasoni xhiron, stokun dhe performancën e stafit sipas pikave dhe të dërgoni ndryshimet e çmimeve në mënyrë qendrore.

Ku ruhen të dhënat e mia?
Të dhënat ruhen të enkriptuara në cloud, kopjohen rregullisht dhe përpunohen në përputhje me ligjin turk për mbrojtjen e të dhënave (KVKK). Për sisteme të mëdha ofrohen serverë të dedikuar.

A integrohet me printerët fiskalë?
Po. Në Turqi ka integrim të drejtpërdrejtë me pajisjet Hugin dhe Pavo: kuponët shkojnë nga PentaGusto te pajisja fiskale pa një hyrje të dytë manuale. Për vende të tjera, na tregoni kërkesat tuaja fiskale vendore dhe do t'i vlerësojmë.

Si funksionojnë instalimi dhe trajnimi?
Fillojmë duke dëgjuar si funksionon lokali juaj, ndërtojmë bashkë menunë dhe planin e tavolinave, trajnojmë stafin dhe qëndrojmë në linjë gjatë ditëve të para të shërbimit.

Në cilat pajisje punon?
Terminale POS, tableta Windows dhe Android, telefona dhe shfletues modernë. Hapet edhe drejtpërdrejt nga shfletuesi, pa instalim.

Çfarë bën saktësisht AI?
Parashikon kërkesën dhe xhiron nga historiku i shitjeve, sugjeron sasitë e porosive, nxjerr në pah artikujt fitimprurës dhe të dobët në menu dhe ju sinjalizon për zbritje të pazakonta ose mospërputhje në arkë. Mund të kërkoni raporte edhe në gjuhë të thjeshtë — „çfarë u shit më shumë të shtunën e kaluar?“

PENTA
Gusto

Na kontaktoni për një demo

Na tregoni për lokalin tuaj; bashkë me menunë dhe pajisjet tuaja do të gjejmë instalimin dhe çmimin e duhur.

Oferta dhe demo

pentagusto.com/sq/contact

Paketat dhe çmimet aktuale

pentagusto.com/sq/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