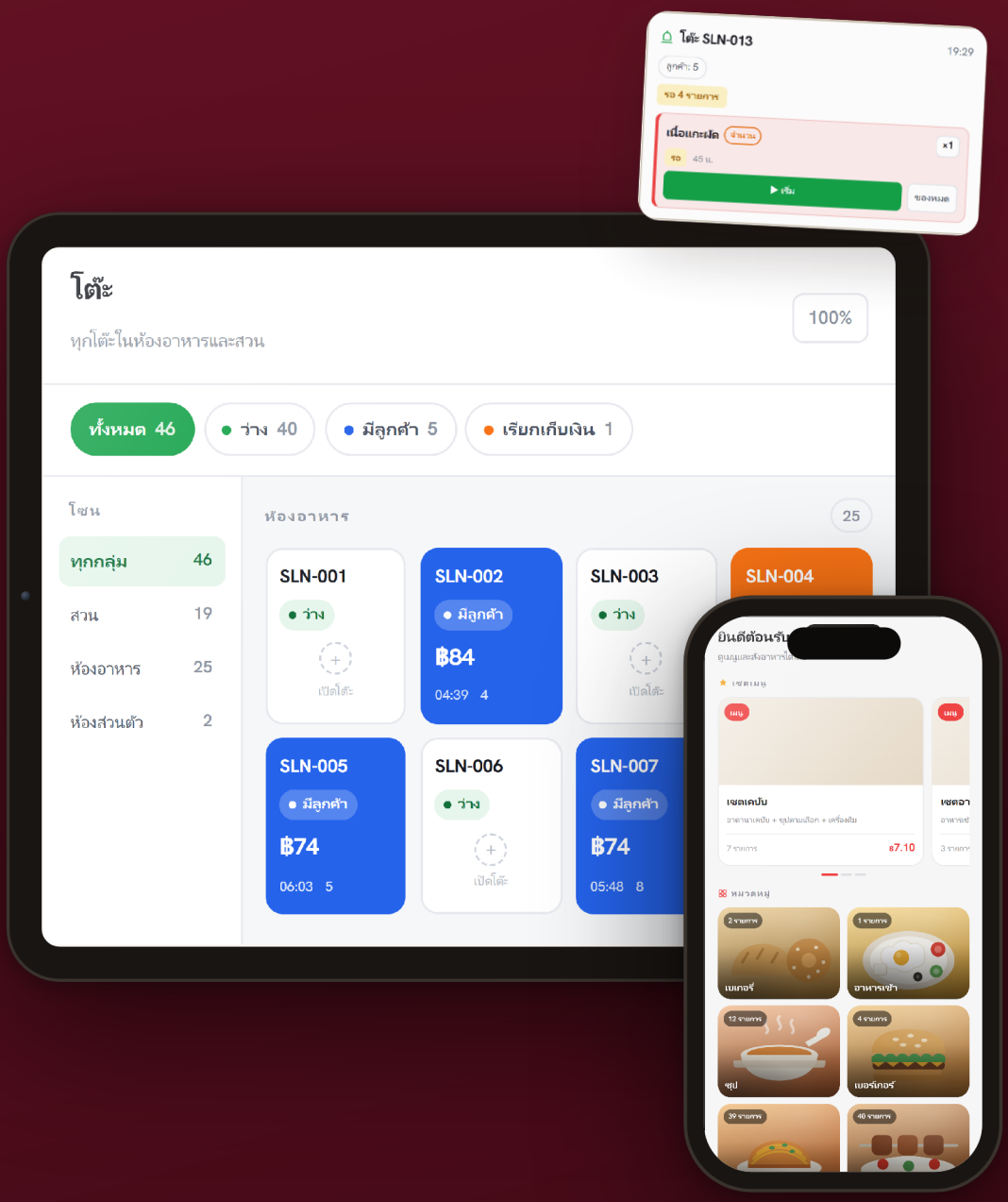
PENTA Gusto

ร้านอาหาร · คาเฟ่ · เชน

ระบบเดียวสำหรับร้านอาหารและคาเฟ่

ตั้งแต่เปิดโต๊ะจนถึงรายงานปิดวัน งานทั้งหมดอยู่ในระบบเดียว ทั้งออเดอร์ จอครัว เมนู QR สต็อก เครื่องบันทึกการเก็บเงิน และใบกำกับภาษีอิเล็กทรอนิกส์ และยังมีชั้น AI ที่ช่วยอ่านตัวเลขให้คุณ



เกี่ยวกับเรา

สร้างโดยคนที่เข้าใจหน้าร้าน

PentaGusto สร้างโดยทีมที่มองเห็นปัญหาประจำวันของธุรกิจร้านอาหารจากข้างใน ไม่ใช่จากระยะไกล

PentaSoft Yazılım พัฒนาซอฟต์แวร์การขายและบริหารสำหรับร้านอาหารและคาเฟ่ จากเมืองอิซมีร์ ประเทศตุรกี PentaGusto คือผลงานทั้งหมดนั้นรวมไว้ในผลิตภัณฑ์เดียว ตั้งแต่ออเดอร์โต๊ะถึงจอครัว จากสต็อกถึงใบกำกับภาษีอิเล็กทรอนิกส์

เราพัฒนาโดยยึดบททดสอบเดียว: รับมือคืนวันเสาร์ที่ยุ่งที่สุดได้ไหม? เราจึงใช้เวลาไปกับการทำให้หน้าจอที่ใช้งานจริงเร็วขึ้นและง่ายขึ้น แทนการเพิ่มรายการฟีเจอร์ให้ยาวขึ้น ชั้น AI ก็สร้างด้วยมุมมองเดียวกัน ไม่ใช่เพื่อโชว์ แต่เพื่อให้การตัดสินใจระหว่างวันง่ายขึ้น

เราไม่หายไปหลังการติดตั้ง เราอยู่ในสายตลอดช่วงวันแรก ๆ ของการให้บริการ อบรมใหม่เมื่อพนักงานเปลี่ยน และปรับระบบไปพร้อมกับคุณเมื่อธุรกิจเติบโต

7
โมดูลในระบบเดียว

5
ประเภทอุปกรณ์: POS แท็บเล็ต มือถือ จอแสดงผล คีออสก์

1
ระบบเดียวสำหรับทุกสาขา

20
ภาษา

ในแคตตาล็อกนี้

หนึ่งวันของการให้บริการ	03
ผังโต๊ะและบิล	05
ขายด่วน	06
จอครัว	07
เมนู QR	08
ปัญญาประดิษฐ์	09
รายงาน	10
โซลูชันตามประเภทธุรกิจ	11
อุปกรณ์และฮาร์ดแวร์	13
โมดูลทั้งหมด	14
ทำไมต้อง PentaGusto	16
การเชื่อมต่อ	17
ความปลอดภัยและการปฏิบัติตามกฎหมาย	18
การติดตั้งและคำถามที่พบบ่อย	19

ความเรียบง่าย
หน้าจอที่พนักงานเสิร์ฟใหม่เรียนรู้ไม่ได้ในกะเดียว คือหน้าจอที่ออกแบบไม่ดี

ความต่อเนื่อง
เมื่อระบบหยุด การขายก็หยุด ความพร้อมใช้งานไม่ใช่ฟีเจอร์สำหรับเรา แต่เป็นพื้นฐาน

ความโปร่งใส
เราแจ้งราคา ขอบเขต และข้อจำกัดตั้งแต่แรก เราไม่ชอบโมดูลที่โผล่มาในใบแจ้งหนี้ทีหลัง

ความใกล้ชิด
ซัพพอร์ตควรเป็นทีมที่รู้จักคุณและครัวของคุณ ไม่ใช่หมายเลขเคส

หนึ่งวันของการให้บริการ

ตั้งแต่เปิดร้านจนถึงเช้าวันถัดไป ในทุกขั้นตอน

แทนที่จะเป็นรายการฟีเจอร์ นี่คือสิ่งที่ระบบทำในหนึ่งวันตามปกติ เวลาเป็นเพียงตัวอย่าง ส่วนลำดับงานเหมือนกันในทุกร้าน

07:30

เปิดร้าน

- เปิดกะและบันทึกเงินทอนตั้งต้น
- เช็กลิสต์สุขอนามัยประจำวันบนหน้าจอพนักงาน
- AI เตรียมสรุปประจำวัน: รายได้เมื่อวาน ลูกค้าที่คาดไว้ สต็อกวิกฤต

10:00

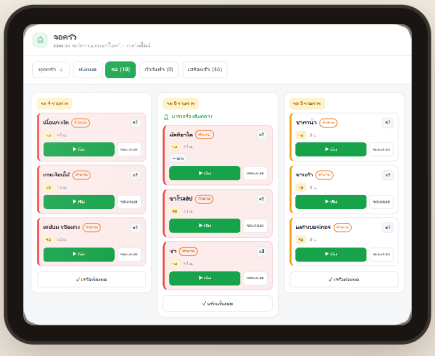
เตรียมวัตถุดิบ

- ต้นทุนต่อจานและระดับสต็อกจากสูตรอาหารในหน้าจอเดียว
- สั่งซื้อจากซัพพลายเออร์สำหรับรายการที่ถึงระดับวิกฤต
- โอนย้ายระหว่างคลังและสาขา บันทึกของเสีย

12:00

ช่วงพีคมื้อกลางวัน

- สั่งผ่าน QR ที่โต๊ะ ขายด่วนและกลับบ้านที่เคาน์เตอร์
- ออเดอร์จากแพลตฟอร์มเดลิเวอรีบนหน้าจอเดียวกัน
- ทุกออเดอร์ไปยังสถานีที่ถูกต้อง: บาร์และครัวร้อนแยกกัน



15:00

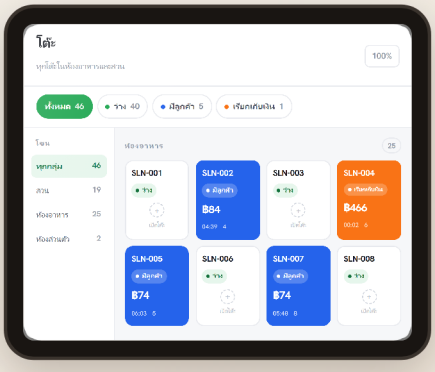
ช่วงเวลาเงียบ

- AI ตรวจพบช่วงที่ลูกค้าน้อยและแนะนำแคมเปญ
- กฎ Happy Hour ปรับราคาให้อัตโนมัติ
- แนะนำตารางกะตามจำนวนลูกค้าที่คาดไว้

19:00

บริการมื้อค่ำ

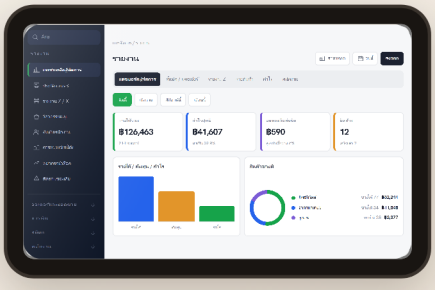
- พนักงานเสิร์ฟรับออเดอร์ด้วยแท็บเล็ต ผังโต๊ะแสดงสถานะเป็นสี
- ย้าย รวม และแยกโต๊ะ ของแถมและส่วนลด
- เงินสด บัตร และบัตรอาหาร ในกรณีที่ต้องใช้เครื่องบันทึกการเก็บเงิน จะไม่ปิดการชำระเงินหากไม่มีใบเสร็จ



23:30

ปิดร้าน

- นับเงินสด รายงาน X และ Z กระทบยอดภาษี
- ส่งใบกำกับภาษีอิเล็กทรอนิกส์ไปยังผู้ให้บริการ
- บันทึกการส่งมอบกะ เห็นส่วนต่างเงินในลิ้นชักทุกครั้ง



08:00

เช้าวันถัดไป

- เจ้าของร้านเห็นรายได้และกำไรบนมือถือ
- แจ้งเตือนส่วนลดผิดปกติ การยกเลิกบ่อย หรือเงินขาด
- เทียบสาขาเคียงข้างกันในรายงานเปรียบเทียบ

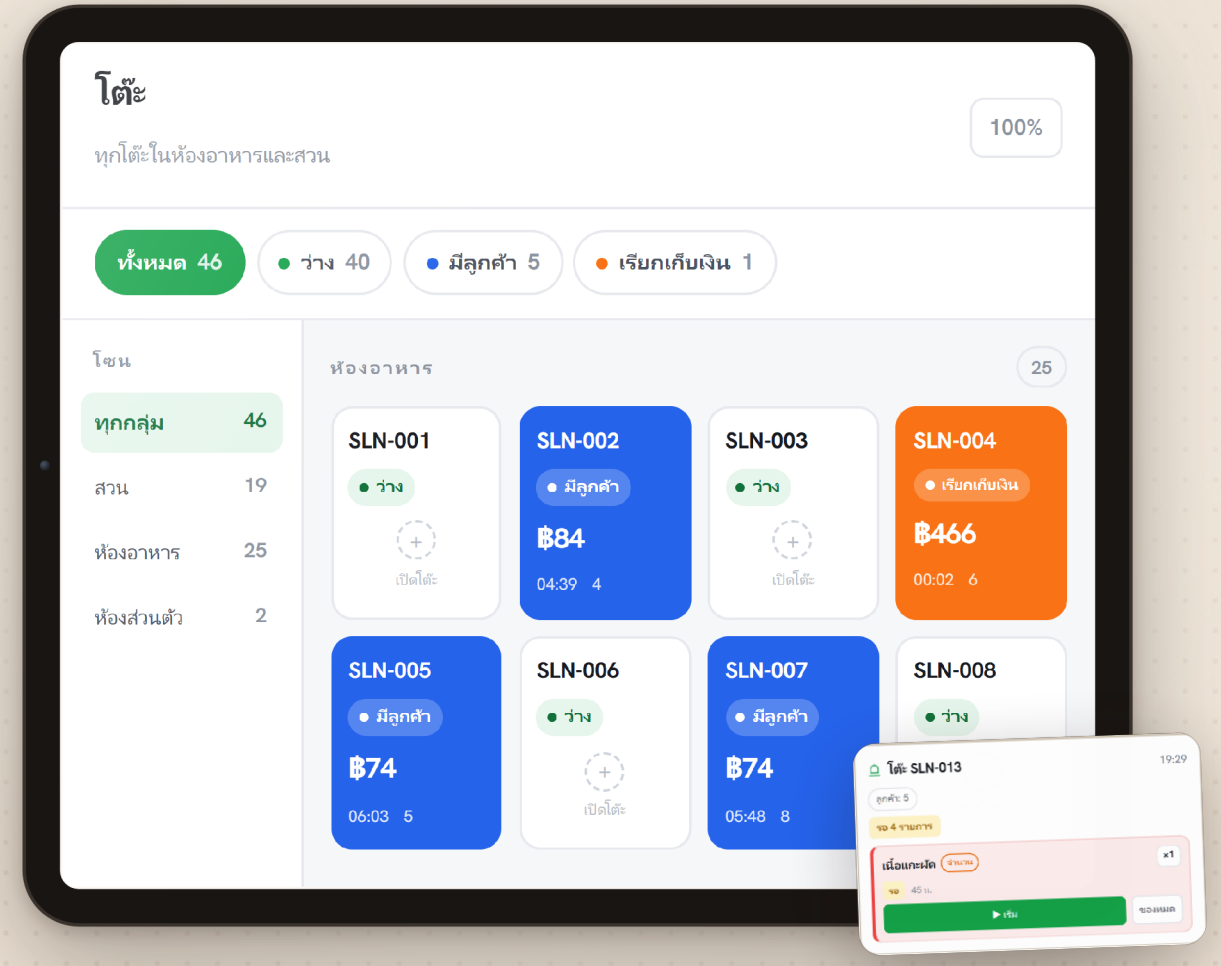
“เราพัฒนาผลิตภัณฑ์โดยยึดบททดสอบเดียว: ใช้งานได้ในคืนวันเสาร์ที่ยุ่งที่สุดหรือไม่?”

PENTASOFT YAZILIM

ผังโต๊ะและบิล

เห็นทั้งห้องอาหารในพริบตา

หน้าจอขายที่ตามทันหน้าร้าน และพนักงานใหม่เรียนรู้ได้ในกะเดียว โต๊ะไหนมีลูกค้า โต๊ะไหนรอเก็บเงิน ออเดอร์รออยู่ในครัวนานเท่าไร — สีบอกคุณได้ทันที



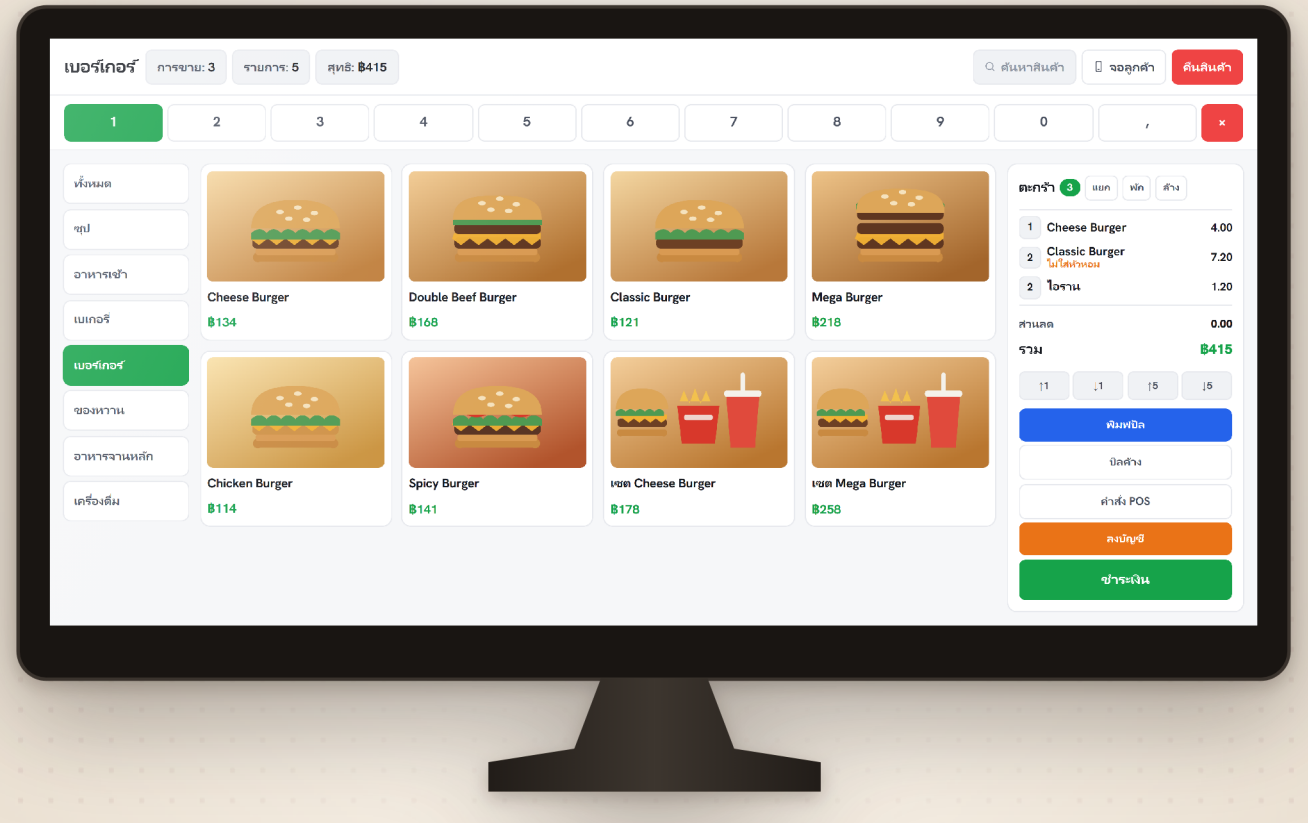
- การขายและจัดการออเดอร์ตามโต๊ะ
- หลายช่องทางชำระเงิน
- ส่วนลด ของแถม และแคมเปญ
- ย้ายและรวมโต๊ะ
- โหมดขายด่วน (เดลิเวอรี / กลับบ้าน)
- แยกและรวมบิล
- ออเดอร์และค่าคอมมิชชันรายพนักงานเสิร์ฟ
- โน้ตออเดอร์และคำขอพิเศษ

ออเดอร์ที่ป้อนจากแท็บเล็ตของพนักงานเสิร์ฟจะถึงจอครัว จุดชำระเงิน และรายงานพร้อมกัน ไม่ต้องรีเฟรชหน้า

ขายด่วน

รับออเดอร์ได้ในแตะเดียว

คาเฟ่ ซุ้ม ร้านเบเกอรี่ เคาน์เตอร์บริการตนเอง — หน้าจอขายด่วนออกแบบมาสำหรับนิ้ว ไม่ใช่เมาส์ เลือกสินค้า ใส่จำนวน รับชำระเงิน การสแกนบาร์โค้ด ลงบัญชีเครดิต หรือคืนสินค้าทำได้ด้วยปุ่มเดียว



- ปุ่มหมวดหมู่และสินค้าขนาดใหญ่สำหรับจอสัมผัส
- ใช้งานร่วมกับเครื่องสแกนบาร์โค้ด เครื่องชั่ง และจอลูกค้า
- เงินสด บัตร คูปองอาหาร และแบ่งชำระ
- แยกบิล พักบิล บิลค้าง และคืนสินค้าในหน้าจอเดียว
- ลงบัญชีเครดิต: ติดตามยอดค้างและบัญชีองค์กรได้

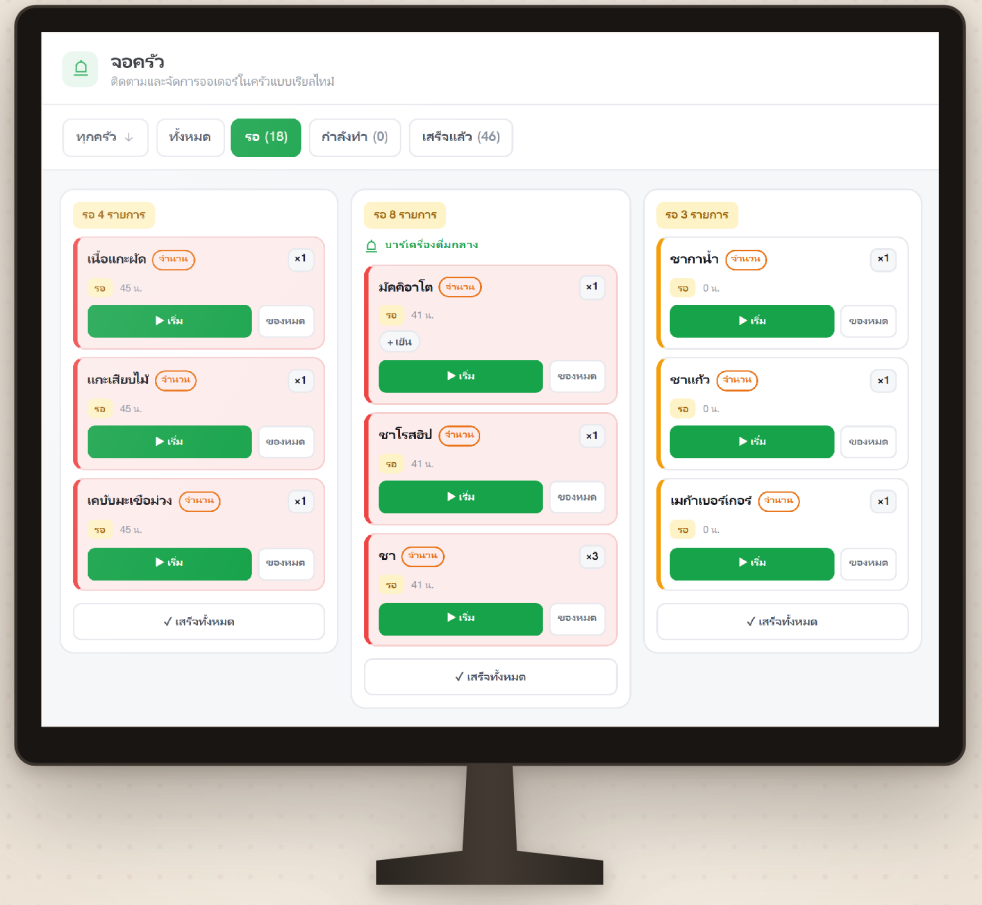
เหมาะกับใคร?

คาเฟ่ ซุ้ม เบเกอรี่ ร้านขนม เคาน์เตอร์บริการตนเอง และจุดขายกลับบ้าน พนักงานเรียนรู้จอสัมผัสได้ตั้งแต่กะแรก

จอครัว

ออเดอร์ขึ้นจอทันทีที่ถึงครัว

ทันทีที่รับออเดอร์ ออเดอร์จะไปยังครัวที่ถูกต้อง — เครื่องดื่มไปบาร์ อาหารร้อนไปไลน์ครัว ทุกรายการแสดงเวลาที่รอ และรายการที่ล่าช้าจะเป็นสีแดง ไม่ต้องพิมพ์ใบสั่ง ไม่ต้องตะโกน



- ส่งออเดอร์ตามสถานี (บาร์ ครัวร้อน ของหวาน)
- เวลารอรายรายการและแจ้งเตือนล่าช้า
- เริ่ม / เสร็จ / ของหมด ในแตะเดียว
- ทำเครื่องหมายเสร็จทั้งโต๊ะในครั้งเดียว
- โน้ตและคำขอพิเศษใต้แต่ละรายการ

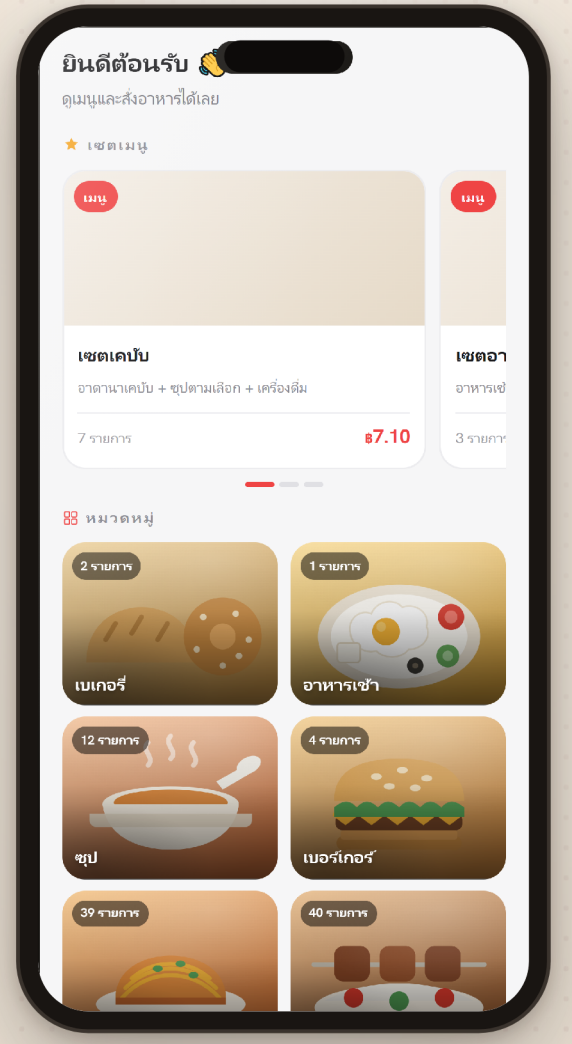
การดำเนินงานส่วนอื่น

- คำนวณต้นทุนสูตรอาหารและต่อจาน
- สต็อกและการติดตามสินค้าคงคลัง
- จัดการของเสียและของหมดอายุ
- เช็กลิสต์ควบคุมและสุขอนามัยประจำวัน
- จัดการคลังสินค้าและการโอนย้าย

เมนู QR

เมนูอยู่ในมือลูกค้าทันทีที่นั่งลง

ลูกค้าสแกนโค้ดบนโต๊ะแล้วเห็นเมนูล่าสุดบนมือถือของตัวเองในภาษาของตัวเอง เปลี่ยนราคาเมื่อไร เมนู QR ก็อัปเดตทันที — ไม่ต้องพิมพ์ใหม่ ไม่ต้องออกแบบใหม่



- การเปลี่ยนราคาและรายการแสดงผลทันที
- เมนูอัตโนมัติ 20 ภาษา
- หมวดหมู่พร้อมรูปภาพและเซตเมนู
- ข้อมูลสารก่อภูมิแพ้ ส่วนผสม และขนาดจาน
- สั่งอาหารจากโต๊ะและเรียกพนักงาน

ฝั่งลูกค้าก็เช่นกัน

- โหมดคีออสก์บริการตนเอง
- โปรแกรมสะสมแต้ม
- ระบบบัตรของขวัญ
- ความคิดเห็นและติดตามความพึงพอใจ
- จอแสดงผลฝั่งลูกค้า
- การจองและคิวรอ

ปัญญาประดิษฐ์

AI ในตัวแพลตฟอร์ม ช่วยให้ตัดสินใจได้เร็วขึ้น

PentaGusto ไม่ได้แค่เก็บข้อมูล แต่บอกคุณด้วยภาษาที่เข้าใจง่ายว่าข้อมูลนั้นหมายความว่าอย่างไร ช่วยพยากรณ์ เตือน และแนะนำ — การตัดสินใจเป็นของคุณ

ถาม วิเคราะห์ แนะนำ ลงมือ

1. พิมพ์คำถาม หรือรอสรุปประจำวัน
2. ให้ PentaGusto วิเคราะห์ข้อมูลของคุณ
3. ดูคำแนะนำพร้อมเหตุผล
4. นำไปใช้ได้ในแตะเดียว

ชั้น AI เชื่อมข้อมูลยอดขาย เมนู สต็อก และพนักงานเข้าด้วยกัน ไม่ใช่โมดูลแยก — รวมอยู่ในแพ็กเกจของคุณแล้ว

พยากรณ์ยอดขายและความต้องการ

วิเคราะห์ประวัติยอดขายร่วมกับวัน สภาพอากาศ และปฏิทิน เพื่อบอกรายได้และช่วงเวลาที่ยุ่งของวันพรุ่งนี้ล่วงหน้า

คำแนะนำการสั่งซื้ออัจฉริยะ

คำนวณปริมาณที่ควรสั่งของแต่ละรายการจากความต้องการที่คาดไว้และสต็อกปัจจุบัน — ของขาดน้อยลง ของเสียน้อยลง

คำแนะนำด้านวิศวกรรมเมนู

จานไหนทำกำไร จานไหนแค่กินพื้นที่? ระบบแนะนำให้ปรับราคา ปรับขนาดจาน หรือถอดออก พร้อมแสดงเหตุผล

รายงานด้วยภาษาธรรมดา

ไม่ต้องค้นหาในหน้าจอรายงาน แค่พิมพ์คำถามเหมือนถามเพื่อนร่วมงาน แล้วรับตารางและกราฟกลับมา

แจ้งเตือนความผิดปกติ

ส่วนลดที่ผิดปกติ การยกเลิกบิลซ้ำ ๆ หรือเงินในลิ้นชักไม่ตรง จะถูกแจ้งเตือนก่อนที่คุณจะสังเกตเห็นเอง

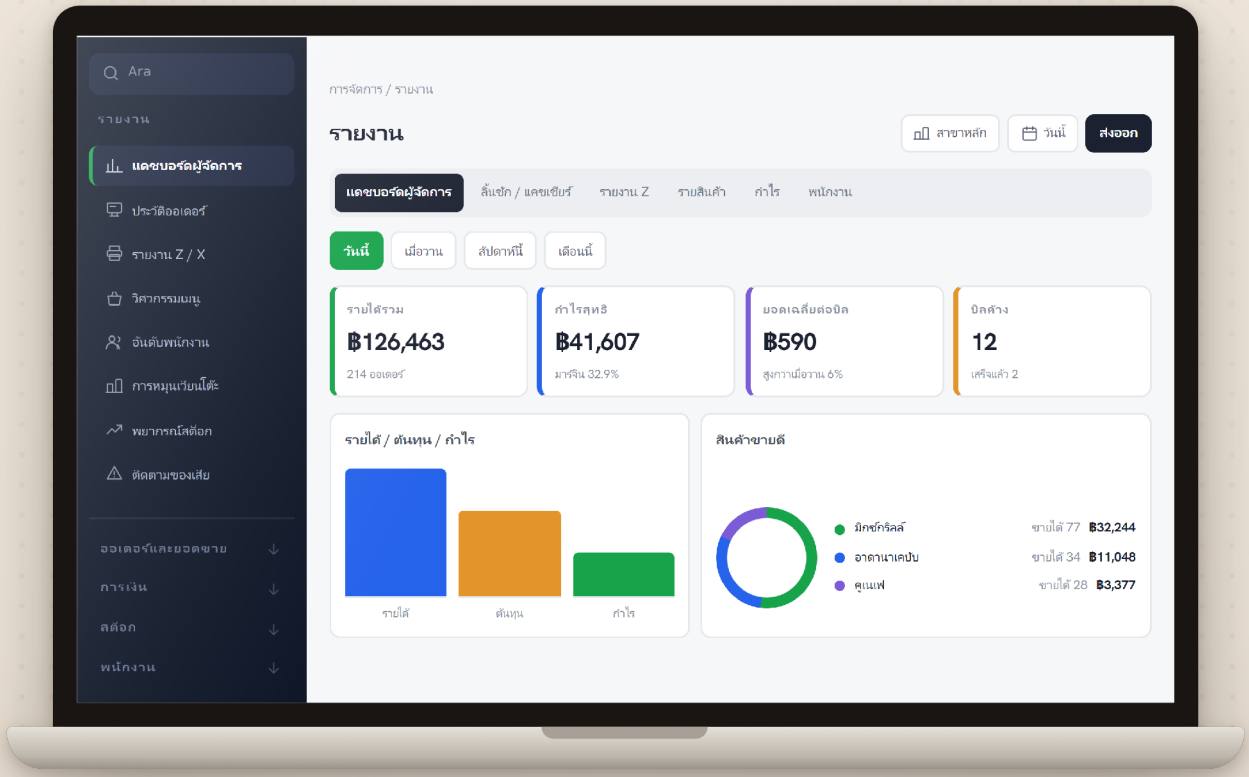
คำแนะนำการวางแผนกะ

แนะนำจำนวนคนที่ต้องใช้ในแต่ละชั่วโมงตามความต้องการที่คาดไว้ — ล่วงเวลาน้อยลง พนักงานว่างงานน้อยลง

รายงาน

ปิดวันด้วยข้อมูล ไม่ใช่ความรู้สึก

รายได้ ต้นทุน มาร์จิน ของเสีย บิลค้าง และสินค้าขายดีบนแดชบอร์ดเดียว เลือกสาขา เลือกช่วงวันที่ แล้วรายงานจะพร้อมในไม่กี่วินาที — ส่งออกเป็น Excel ได้หากต้องการ



- แดชบอร์ดผู้จัดการและรายงานสำเร็จรูป 15 แบบ
- รายงาน Z/X และกระทบยอดภาษี
- วิศวกรรมเมนูและการวิเคราะห์กำไร
- อันดับพนักงานและการวิเคราะห์การหมุนเวียนโต๊ะ
- แผงสำนักงานใหญ่เปรียบเทียบสาขา
- แดชบอร์ดยอดขายแบบเรียลไทม์
- ผลงานของสินค้าและหมวดหมู่
- วิเคราะห์ความต้องการรายชั่วโมงและรายวัน
- แจ้งเตือน KPI
- ติดตามและวางแผนงบประมาณ

ใครใช้บ้าง

ตั้งค่าให้เข้ากับธุรกิจของคุณ

ระบบเดียวกันตั้งค่าต่างกันสำหรับแต่ละประเภทธุรกิจ เราตัดสินใจร่วมกันว่าจะเปิดใช้โมดูลใดในระหว่างการติดตั้ง

ร้านอาหารและร้านปิ้งย่าง

ความต้องการ

บริการมื้อค่ำที่ยุ่ง การสื่อสารระหว่างหน้าร้านกับครัวไม่สะดุด แยกบิลโต๊ะใหญ่

ใน PENTAGUSTO

- ผังโต๊ะและแท็บเล็ตพนักงานเสิร์ฟ
- จอครัวตามสถานี (ย่าง ครัวร้อน บาร์)
- ย้าย รวม และแยกโต๊ะ
- สูตรอาหารและต้นทุนต่อจาน
- ชำระเงินด้วยเครื่องบันทึกการเก็บเงินและบัตรอาหาร

คาเฟ่ ร้านขนม และเบเกอรี่

ความต้องการ

ระบายคิวให้เร็ว ขายแบบชั่งน้ำหนัก ติดตามสต็อกหน้าตู้และลูกค้าประจำ

ใน PENTAGUSTO

- หน้าจอสัมผัสสำหรับขายด่วน
- เชื่อมเครื่องชั่ง: สินค้าตามน้ำหนักและหักภาชนะ
- สแกนบาร์โค้ด
- แต้มสะสมและบัตรของขวัญ
- สั่งอาหารที่โต๊ะด้วยเมนู QR

ฟาสต์ฟู้ดและเชน

ความต้องการ

เมนูและราคาเดียวกันทุกสาขา ลดภาระจุดชำระเงินช่วงพีค เปรียบเทียบสาขา

ใน PENTAGUSTO

- คีออสก์บริการตนเอง
- จอแสดงสถานะออเดอร์ (พร้อมรับ)
- อัปเดตเมนูและรายการราคาจากส่วนกลาง
- รายงานเปรียบเทียบสาขา
- สิทธิ์ตามบทบาทและบันทึกการดำเนินการ

ร้านอาหารในโรงแรมและรีสอร์ต

ความต้องการ

หลายจุดขาย ลูกค้าต่างชาติ พนักงานเพิ่มขึ้นในช่วงไฮซีซัน

ใน PENTAGUSTO

- ร้านอาหาร บาร์ และพูลบาร์แยกเป็นจุดขาย
- อินเทอร์เฟซและเมนู QR 20 ภาษา
- รองรับหลายสกุลเงิน
- การจองและคิวรอ
- บริหารและรายงานจากส่วนกลาง

เดลิเวอรีและคลาวด์คิทเช่น

ความต้องการ

รวมออเดอร์จากหลายแพลตฟอร์มไว้ที่เดียว ไม่พลาดเวลาจัดส่ง

ใน PENTAGUSTO

- ออเดอร์จากแพลตฟอร์มบนหน้าจอเดียว (ในตุรกี: Yemeksepeti, Getir, Trendyol Go, Migros Yemek, Hemen Yolda)
- ออเดอร์จากแพลตฟอร์มเข้าครัวอัตโนมัติ
- มอบหมายไรเดอร์และติดตามการจัดส่ง
- ขั้นตอนแยกสำหรับออเดอร์เดลิเวอรี
- ใบกำกับภาษีอิเล็กทรอนิกส์สำหรับออเดอร์ออนไลน์

โรงอาหารและจัดเลี้ยง

ความต้องการ

ขายผ่านบัญชีองค์กร เมนูเปลี่ยนทุกวัน รายงานการบริโภค

ใน PENTAGUSTO

- ขายเงินเชื่อและติดตามบัญชีองค์กร
- บัตรอาหาร (ในตุรกี: Multinet, Pluxee, Edenred และอื่น ๆ)
- เมนูและรายการราคาประจำวัน
- รายงานการบริโภคและรายสินค้า
- ขายด่วนเพื่อให้คิวเดินเร็ว

อุปกรณ์และฮาร์ดแวร์

ใช้ได้กับอุปกรณ์ที่คุณมีอยู่

PentaGusto เป็นระบบเดียวกันทั้งบนเบราว์เซอร์ แอปเดสก์ท็อป และแท็บเล็ต เครื่องพิมพ์ เครื่องบันทึกการเก็บเงิน และเครื่องชั่งเชื่อมต่อผ่านแอป bridge ที่จุดชำระเงิน

คลาวด์ PentaGusto

ข้อมูลทุกสาขาอยู่ในที่เดียว หากอินเทอร์เน็ตหลุด จุดชำระเงินยังทำงานในเครื่องและซิงก์เมื่อกลับมาเชื่อมต่อ

จุดชำระเงิน

เครื่อง POS	แอปเดสก์ท็อป Windows
เครื่องบันทึกการเก็บเงิน	ในตุรกี: Hugin, Pavo
เครื่องพิมพ์ใบเสร็จ	บิลและใบเสร็จ
เครื่องชั่งและเครื่องสแกนบาร์โค้ด	ตามน้ำหนักและบาร์โค้ด
จอลูกค้า	จอที่สอง
ลิ้นชักเงินสด	เปิดเมื่อชำระเงิน

หน้าร้าน

แท็บเล็ต / มือถือพนักงานเสิร์ฟ	รับออเดอร์ที่โต๊ะ
เมนู QR	บนมือถือของลูกค้า
คีออสก์บริการตนเอง	สั่งได้โดยไม่ต้องต่อคิว

ครัว

จอครัว	จอมอนิเตอร์หรือทีวี
เครื่องพิมพ์ครัว	ใบสั่งตามสถานี
จอสถานะออเดอร์	ออเดอร์ที่พร้อมรับ

การบริหาร

แดชบอร์ดเจ้าของ	รายได้และกำไรบนมือถือ
รายงาน	จากเบราว์เซอร์ใดก็ได้
แดชบอร์ดสำนักงานใหญ่	ทุกสาขาบนหน้าจอเดียว

PentaBridge — แอป bridge ที่ทำงานบนคอมพิวเตอร์ของจุดชำระเงิน เชื่อมต่อเครื่องพิมพ์ เครื่องบันทึกการเก็บเงิน เครื่องชั่ง เครื่องสแกนบาร์โค้ด จอลูกค้า และลิ้นชักเงินสด โดยไม่ต้องเปลี่ยนอุปกรณ์เดิมของคุณ

ฟีเจอร์ทั้งหมด

ทุกสิ่งที่ต้องใช้ในการบริหารหน้าร้าน

ทุกโมดูลด้านล่างเป็นส่วนหนึ่งของระบบเดียวกัน เปิดใช้เมื่อต้องการ และปรับให้เข้ากับประเภทร้านของคุณ

AI และระบบอัตโนมัติ

การเก็บข้อมูลอย่างเดียวไม่พอ ระบบควรบอกได้ว่าข้อมูลหมายความว่าอย่างไร

- พยากรณ์ยอดขายและความต้องการ
- คำแนะนำด้านวิศวกรรมเมนู
- แจ้งเตือนส่วนลดผิดปกติและเงินขาดลิ้นชัก
- สรุปความคิดเห็นของลูกค้า
- คำแนะนำการสั่งซื้อและสต็อกอัจฉริยะ
- รายงานด้วยภาษาธรรมดา
- คำแนะนำการวางแผนกะ
- กฎอัตโนมัติ (เงื่อนไข → การดำเนินการ)

จุดขาย

หน้าจอขายที่ตามทันหน้าร้าน และพนักงานใหม่เรียนรู้ได้ในกะเดียว

- การขายและจัดการออเดอร์ตามโต๊ะ
- หลายช่องทางชำระเงิน
- ส่วนลด ของแถม และแคมเปญ
- ย้ายและรวมโต๊ะ
- โหมดขายด่วน (เดลิเวอรี / กลับบ้าน)
- แยกและรวมบิล
- ออเดอร์และค่าคอมมิชชันรายพนักงานเสิร์ฟ
- โน้ตออเดอร์และคำขอพิเศษ

ครัวและการดำเนินงาน

เลิกเดาว่าออเดอร์รออยู่ในครัวนานแค่ไหน

- ระบบจอครัว (KDS)
- คำนวณต้นทุนสูตรอาหารและต่อจาน
- จัดการของเสียและของหมดอายุ
- จัดการคลังสินค้าและการโอนย้าย
- ส่งออเดอร์ตามสถานี
- สต็อกและการติดตามสินค้าคงคลัง
- เช็กลิสต์ควบคุมและสุขอนามัยประจำวัน
- บันทึกซัพพลายเออร์และการสั่งซื้อ

การวิเคราะห์และรายงาน

จานไหนทำกำไร ชั่วโมงไหนว่าง พนักงานคนไหนขายอะไร

- แดชบอร์ดยอดขายแบบเรียลไทม์
- ผลงานของสินค้าและหมวดหมู่
- รายงานประสิทธิภาพพนักงาน
- วิศวกรรมเมนู (กำไร / ความนิยม)
- วิเคราะห์ความต้องการรายชั่วโมงและรายวัน
- แจ้งเตือน KPI
- ติดตามและวางแผนงบประมาณ
- ส่งออกเป็น Excel / PDF

ประสบการณ์ลูกค้า

ประสบการณ์ที่เริ่มต้นบนมือถือของลูกค้าและไม่จบลงเมื่อปิดบิล

- สั่งอาหารแบบไร้สัมผัสผ่านเมนู QR
- โหมดคีออสก์บริการตนเอง
- โปรแกรมสะสมแต้ม
- ระบบบัตรของขวัญ
- ความคิดเห็นและติดตามความพึงพอใจ
- จอแสดงผลฝั่งลูกค้า
- การจองและคิวรอ
- คูปองและแคมเปญ

การบริหารการเงิน

ไฟล์ที่นักบัญชีขอควรพร้อมภายในสิ้นวัน

- เปิด / ปิดกะแคชเชียร์
- เชื่อมต่อใบกำกับภาษีอิเล็กทรอนิกส์
- ติดตามรายรับ รายจ่าย และบัญชีลูกหนี้
- จัดการรายการราคา
- รองรับหลายสกุลเงิน
- กระทบยอดตามช่องทางชำระเงิน
- ส่งออกไปยังโปรแกรมบัญชี
- รายงาน Z และกระทบยอดภาษี

หลายสาขาและทีมงาน

ออกแบบมาให้การเพิ่มสาขาไม่เพิ่มความยุ่งยาก

- แดชบอร์ดสำนักงานใหญ่
- รายงานเปรียบเทียบรายสาขา
- อัปเดตเมนูและราคาจากส่วนกลาง
- จัดการและประเมินผลพนักงาน
- สิทธิ์การใช้งานตามบทบาท
- วางแผนและติดตามกะ
- ข้อความภายในและประกาศ
- บันทึกการดำเนินการครบถ้วน

รวมอยู่ในทุกแพ็กเกจ: การติดตั้งและนำเข้าเมนู · การอบรมพนักงาน · อัปเดตซอฟต์แวร์ · สำรองข้อมูลอัตโนมัติ · 20 ภาษา · ใช้งานผ่านมือถือและแท็บเล็ต

ทำไมต้อง PENTAGUSTO

ซอฟต์แวร์ที่ล่มระหว่างให้บริการ ไม่ใช่ซอฟต์แวร์

นี่คือสิ่งที่สำคัญหน้างาน ที่เหลือคือพื้นฐานที่ต้องมีอยู่แล้ว

ใช้งานได้แม้ออฟไลน์

ระบบทำงานภายในเครื่อง ขายต่อได้เมื่ออินเทอร์เน็ตหลุด และข้อมูลจะซิงก์ทันทีเมื่อกลับมาเชื่อมต่อ

เชื่อมต่อเครื่องบันทึกการเก็บเงินจริง

สื่อสารกับเครื่องบันทึกการเก็บเงินที่หน้าแคชเชียร์โดยตรง — ในตุรกีคือ Hugin และ Pavo ไม่ต้องพิมพ์ข้อมูลใบเสร็จซ้ำ

หน้าจอแบบเรียลไทม์

สถานะครัว โต๊ะ และออเดอร์อัปเดตโดยไม่ต้องรีเฟรชหน้า ทุกคนเห็นข้อมูลเดียวกันในเวลาเดียวกัน

ใช้ได้กับทุกอุปกรณ์

เครื่อง POS แท็บเล็ต มือถือ หรือเบราว์เซอร์ — ระบบเดียวกัน ไม่ต้องติดตั้ง

อินเทอร์เฟซ 20 ภาษา

พนักงานและลูกค้าในพื้นที่ท่องเที่ยวใช้ระบบและเมนู QR ในภาษาของตัวเอง

สิทธิ์ชัดเจน

ใครให้ส่วนลดได้ ใครยกเลิกบิลได้ ใครดูรายงานได้ — กำหนดตามบทบาท

สิ่งที่เราทำแตกต่าง

	PentaGusto	โปรแกรม POS ทั่วไป
พยากรณ์ยอดขายและความต้องการด้วย AI	✓	—
รายงานด้วยภาษาธรรมดา	✓	—
อินเทอร์เฟซและเมนู QR 20 ภาษา	✓	—
เมนู QR และคีออสก์บริการตนเอง	✓	ส่วนเสริม
เชื่อมต่อเครื่องบันทึกการเก็บเงิน	✓	บางส่วน
จอครัวแบบเรียลไทม์	✓	บางส่วน
บริหารหลายสาขาจากส่วนกลาง	✓	ไลเซนส์เพิ่ม
เชื่อมต่อใบกำกับภาษีอิเล็กทรอนิกส์	✓	ส่วนเสริม
วิศวกรรมเมนูโดยมี AI ช่วย	✓	—
ใช้งานได้ขณะอินเทอร์เน็ตล่ม	✓	บางส่วน
เข้าใช้ผ่านเบราว์เซอร์โดยไม่ต้องติดตั้ง	✓	—

การเชื่อมต่อ

ทำงานร่วมกับสิ่งที่คุณใช้อยู่แล้ว

ไม่ต้องเปลี่ยนอุปกรณ์หรือบัญชี — PentaGusto ทำงานบนสิ่งเหล่านั้น ระบบด้านล่างใช้งานจริงในตุรกี ส่วนการเชื่อมต่อกับระบบภาษี ใบกำกับภาษี และระบบสั่งอาหารในประเทศอื่นจะประเมินตามคำขอ

เครื่องบันทึกการเก็บเงิน (ตุรกี)

- Hugin
- Pavo

ใบกำกับภาษีอิเล็กทรอนิกส์ (ตุรกี)

- İzibiz
- DATASOFT
- Trendyol e-Faturam

การชำระเงิน

- iyzico
- PayTR
- Stripe

สั่งอาหารออนไลน์ (ตุรกี)

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

บัตรอาหาร (ตุรกี)

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

ความปลอดภัยและการปฏิบัติตามกฎหมายภาษี

ลิ้นชักเงินสดกับบัญชีไม่มีวันคลาดกัน

ระบบขายหน้าร้านต้องถูกต้องก่อนจะรวดเร็ว สิ่งเหล่านี้ไม่ใช่การตั้งค่า แต่เป็นกฎที่ระบบบังคับใช้แบบเดียวกันในทุกธุรกิจ

ไม่มีใบเสร็จ ไม่ปิดการชำระเงิน

ในกรณีที่กฎหมายกำหนดให้ใช้เครื่องบันทึกการเก็บเงิน การชำระเงินจะถือว่าเสร็จสมบูรณ์เมื่อเครื่องส่งเลขใบเสร็จที่อนุมัติกลับมาเท่านั้น หากเครื่องขัดข้อง โต๊ะจะยังเปิดอยู่และไม่มีข้อมูลสูญหาย

ใบกำกับภาษีอิเล็กทรอนิกส์ที่ถูกต้องตามกฎหมาย

ใบกำกับภาษีอิเล็กทรอนิกส์ส่งผ่านผู้ให้บริการที่ได้รับอนุญาต (ในตุรกี: e-Invoice, e-Archive และ e-Dispatch) หากการเชื่อมต่อหลุด เอกสารจะถูกส่งซ้ำด้วยเลขเดิม จึงไม่มีการออกเอกสารซ้ำ

ข้อมูลของแต่ละธุรกิจแยกจากกัน

ข้อมูลของแต่ละบริษัทอยู่ในขอบเขตของตัวเอง การเข้าถึงถูกตรวจสอบที่เซิร์ฟเวอร์ตามเซสชันที่เข้าสู่ระบบ ไม่ใช่ในเบราว์เซอร์

ข้อมูลรับรองที่เข้ารหัส

รหัสผ่านสำหรับใบกำกับภาษีอิเล็กทรอนิกส์และแพลตฟอร์มสั่งอาหารจัดเก็บแบบเข้ารหัสด้วย AES-256-GCM และแสดงผลแบบปิดบังเท่านั้น

สิทธิ์และบันทึกการตรวจสอบ

การดำเนินการที่ละเอียดอ่อน เช่น ส่วนลด การยกเลิก และการคืนเงิน ต้องใช้บทบาทที่เหมาะสม และใช้ PIN ผู้จัดการเมื่อจำเป็น ทุกการเปลี่ยนแปลงถูกบันทึกพร้อมชื่อผู้ทำ

ออกแบบมาเพื่อรับมือเหตุขัดข้อง

การขายดำเนินต่อได้เมื่ออินเทอร์เน็ตหลุด เมื่อเชื่อมต่อกลับมา ธุรกรรมจะซิงก์โดยไม่บันทึกซ้ำ และข้อมูลถูกสำรองอย่างสม่ำเสมอ

วิธีการทำงานของเรา

จากการโทรครั้งแรกสู่การให้บริการวันแรก

เราไม่ปล่อยให้คุณติดตั้งเอง ทีมเดิมอยู่กับคุณทุกขั้นตอน

01

พูดคุยทำความรู้จัก

เราเรียนรู้ธุรกิจ เมนู และอุปกรณ์ที่คุณมีอยู่ แล้วตัดสินใจร่วมกันว่าคุณต้องการโมดูลใดจริง ๆ

02

ติดตั้งและนำเข้าข้อมูล

ตั้งค่าสินค้า ผังโต๊ะ และราคา พร้อมนำเข้ารายการจากระบบเดิมของคุณ และเชื่อมต่อเครื่องบันทึกการเก็บเงินและเครื่องพิมพ์

03

อบรมพนักงาน

แคชเชียร์ พนักงานเสิร์ฟ และพนักงานครัวได้รับการอบรมบนหน้าจอของตัวเอง ด้วยเมนูของคุณเอง

04

วันแรกของการให้บริการ

วันที่เริ่มใช้งานจริง เราพร้อมอยู่ในสาย หลังจากนั้นทีมซัพพอร์ตติดต่อได้ทางโทรศัพท์และ WhatsApp

คำถามที่พบบ่อย

PentaGusto คืออะไร?

แพลตฟอร์มการขายและบริหารบนคลาวด์สำหรับร้านอาหาร คาเฟ่ และเชน รวมออเดอร์ จอครัว สต็อก เมนู QR เดลิเวอรี รายงาน และเอกสารอิเล็กทรอนิกส์ไว้ในระบบเดียว

เชื่อมต่อกับเครื่องบันทึกการเก็บเงินได้ไหม?

ได้ ในตุรกีมีการเชื่อมต่อโดยตรงกับเครื่อง Hugin และ Pavo ใบเสร็จส่งจาก PentaGusto ไปยังเครื่องโดยไม่ต้องป้อนข้อมูลซ้ำ สำหรับประเทศอื่น แจ้งข้อกำหนดด้านภาษีในประเทศของคุณ แล้วเราจะประเมินให้

ถ้าอินเทอร์เน็ตล่มจะเกิดอะไรขึ้น?

ยังขายต่อได้ ระบบทำงานภายในเครื่องและซิงก์ขึ้นคลาวด์อัตโนมัติเมื่อกลับมาเชื่อมต่อ

การติดตั้งและการอบรมทำอย่างไร?

เราเริ่มจากรับฟังว่าร้านของคุณทำงานอย่างไร สร้างเมนูและผังโต๊ะร่วมกัน อบรมพนักงาน และอยู่ในสายตลอดช่วงวันแรก ๆ ของการให้บริการ

บริหารได้หลายสาขาไหม?

ได้ จากแดชบอร์ดสำนักงานใหญ่ คุณเปรียบเทียบรายได้ สต็อก และผลงานพนักงานระหว่างสาขา และอัปเดตราคาจากส่วนกลางได้

ใช้งานบนอุปกรณ์อะไรได้บ้าง?

เครื่อง POS แท็บเล็ต Windows และ Android มือถือ และเบราว์เซอร์รุ่นใหม่ เปิดใช้งานผ่านเบราว์เซอร์ได้โดยตรงโดยไม่ต้องติดตั้ง

ข้อมูลของฉันเก็บไว้ที่ไหน?

ข้อมูลจัดเก็บแบบเข้ารหัสบนคลาวด์ สำรองข้อมูลอย่างสม่ำเสมอ และประมวลผลตามกฎหมายคุ้มครองข้อมูลส่วนบุคคลของตุรกี (KVKK) สำหรับองค์กรมีตัวเลือกเซิร์ฟเวอร์เฉพาะ

AI ทำอะไรได้บ้าง?

พยากรณ์ความต้องการและรายได้จากประวัติยอดขาย แนะนำปริมาณการสั่งซื้อ ชี้รายการที่ทำกำไรและรายการที่อ่อนในเมนู และแจ้งเตือนส่วนลดผิดปกติหรือเงินในลิ้นชักไม่ตรง คุณยังขอรายงานด้วยภาษาธรรมดาได้ — “วันเสาร์ที่แล้วอะไรขายดีที่สุด?”

PENTA

Gusto

ติดต่อเราเพื่อขอเดโม

เล่าเกี่ยวกับร้านของคุณ แล้วเราจะหาการตั้งค่าและราคาที่เหมาะสมร่วมกัน ตามเมนูและอุปกรณ์ของคุณ

ใบเสนอราคาและเดโม

pentagusto.com/th/contact

แพ็กเกจและราคาล่าสุด

pentagusto.com/th/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