

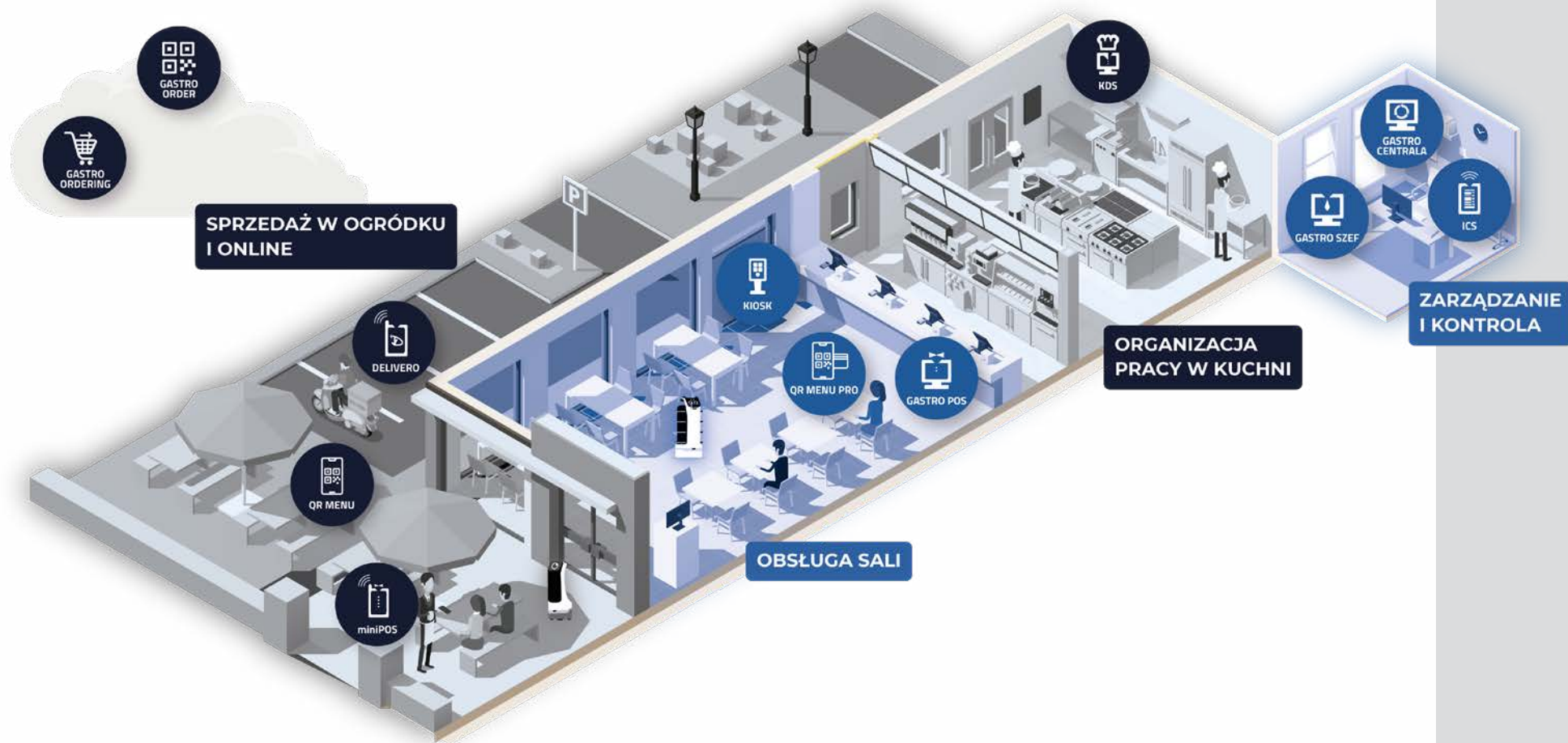


www.gastro.pl

Nowoczesne zarządzanie lokalem gastronomicznym

DLACZEGO GASTRO?

Przyspiesz sprzedaż, uprość zarządzanie i zwiększ swoje zyski dzięki aplikacjom Gastro, którym zaufały tysiące firm w Polsce.



SYSTEM GASTRO WSPIERA PRACĘ WSZYSTKICH PRACOWNIKÓW LOKALU



WŁAŚCICIEL

- pełna kontrola nad kosztami prowadzenia biznesu
- weryfikacja food costu
- możliwość zdalnego podglądu z tabletu lub telefonu
- kontrola zyskowności menu
- DASHBOARD - podgląd do najważniejszych danych z każdego urządzenia z przeglądarką www
- system Gastro dostępne jest również w formie abonamentu



MANAGER

- proste i szybkie rozliczanie pracowników
- kontrola stanów magazynowych
- planowanie grafików pracowniczych
- łatwe rozliczenia i inwentaryzacja
- controlling działalności



KELNER/BARMAN

- szybka i intuicyjna obsługa procesu sprzedaży
- możliwość sprzedaży poprzez grafik sali
- dogodna komunikacja z kuchnią
- podgląd receptur przy zamawianiu
- wsparcie robotów kelnerskich i sprzątających



KUCHARZ

- przejrzyste i czytelne zamówienia wyświetlane na monitorach kuchennych (KDS)
- błyskawiczne powiadomienie obsługi o przygotowanym zamówieniu
- możliwość kontrolowania kosztów przygotowanych posiłków
- automatyczne grupowanie poszczególnych składników do zamówionych dań



DOSTAWA

- informacja o zamówieniach przygotowanych na wynos
- łatwy dostęp do informacji potrzebnych do dostarczenia zamówienia
- możliwość indywidualnego rozliczenia każdego kierowcy
- planowanie tras dostaw
- zautomatyzowana obsługa zamówień spływających z portali - Pyszne.pl, Glovo, Uber Eats



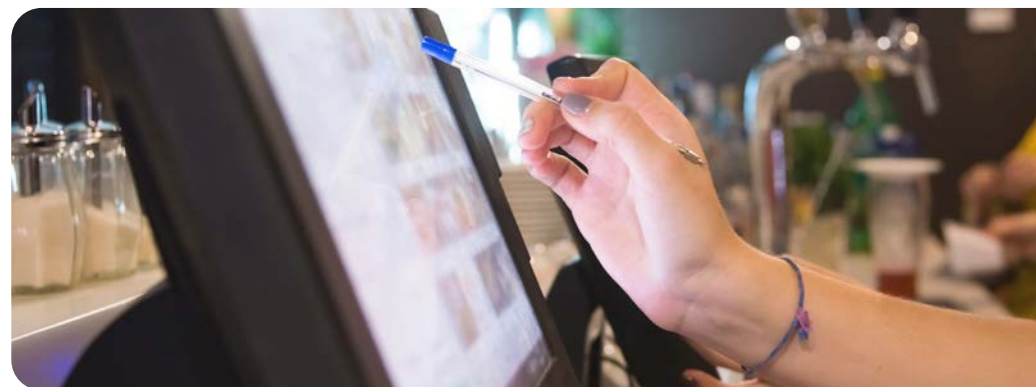
KSIĘGOWOŚĆ

- integracja systemu z większością programów finansowo-księgowych
- dostępność zestawień przydatnych w analizach księgowych



GASTRO POS

PROSTA I INTUICYJNA SPRZEDAŻ NA POS



Szybki, niezawodny i łatwy w użyciu system Gastro POS, który doskonale dopasuje się do unikalnych potrzeb każdego biznesu. Dzięki intuicyjnej obsłudze przyspiesza codzienną pracę zespołu, umożliwiając szybsze wdrażanie nowych pracowników. Zwiększ przychody, usprawnij codzienne operacje i z łatwością modyfikuj potrawy. Odkryj wszystkie zalety oprogramowania, które sprawdzi się w każdym biznesie.

SPRAWNE ZARZĄDZANIE SPRZEDAŻĄ I FINANSAMI

- **Oszczędność czasu i wygoda dla klienta** - wysyłka faktur na maila klienta, brak potrzeby drukowania dokumentów.
- **Lepsza kontrola efektywności i motywacja dla personelu** - raport KPI (sprzedaż na kelnera, etapy sprzedaży, punkty za sprzedaż wytypowanych produktów)
- **Mniej błędów i większa przejrzystość finansowa** – automatyczna wysyłka raportów na maila
- **Optymalizacja dostępności produktów, eliminacja strat** – licznik pozycji i ustalenie limitów sprzedaży minimalizuje nieprawidłowości.

ZWIĘKSZANIE SPRZEDAŻY I SKUTECZNIEJSZY MARKETING

- **Większa retencja gości, budowanie relacji z klientami** – wprowadzenie programów lojalnościowych i akcji specjalnych.
- **Skuteczniejsze zarządzanie ruchem w restauracji dzięki codziennym wskaźnikom jakości** – optymalizacja procesu sprzedaży dzięki wskaźnikom np. najlepszego dnia sprzedaży.

USPRAWNIENIE OBSŁUGI I KOMFORT KLIENTA

- **Szybsza realizacja zamówień, mniej błędów, integracja z popularnymi platformami (tj. Glovo, Pyszne.pl czy Uber Eats** - obsługa zamówień online - zatwierdzenie bezpośrednio przez POS
- **Szybsza i bezpieczniejsza obsługa przez eliminację ręcznego wprowadzania kwot na terminalu**
- **Skuteczniejsza prezentacja oferty i większa elastyczność w zarządzaniu menu** - możliwość dostosowania menu w POS (estetyczne kompozycje, modyfikatory, dodatki)
- **Dbłość o potrzeby klientów i poprawa doświadczenia** - wyświetlanie na POS pozycji z wykluczeniem alergenów.

WSPÓŁPRACA Z DRUKARKAMI FISKALNYMI

- współpraca z większością urządzeń fiskalnych dostępnych na polskim rynku
- wydruk na jednej drukarce z kilku stanowisk sprzedaży POS

INTEGRACJA Z SYSTEMAMI I URZĄDZENIAMI

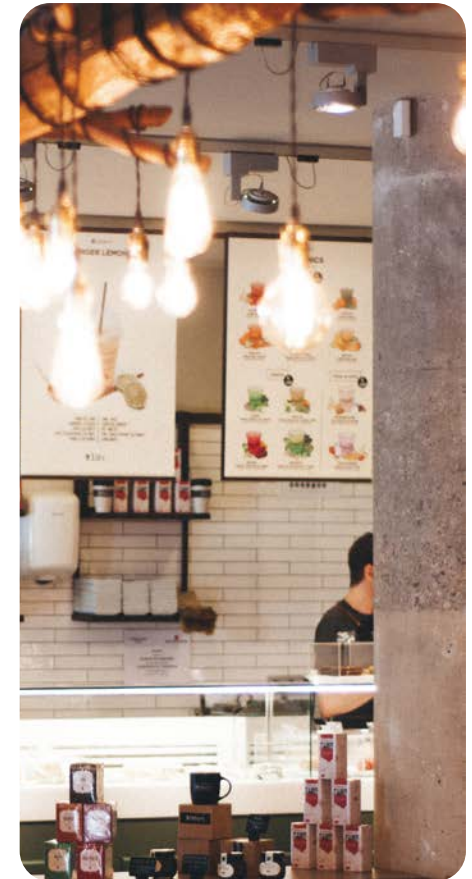
- współpraca z systemem hotelowym
- współpraca z wagami (potrawy na wagę)
- współpraca z miniPOS
- współpraca z terminalami kart płatniczych

IDEALNA WSPÓŁPRACA Z KUCHNIĄ

- współpraca z drukarką kuchenną - druk zamówienia i dodatkowych informacji dla kuchni
- współpraca z systemem KDS - System Monitorów Kuchennych
- możliwość ustalenia czasu wydania potraw w kuchni i barze
- współpraca z systemami przywoławczymi - przywoływanie kelnera po odbiór dania

FUNKCJE DEDYKOWANE DLA PIZZERII, FAST FOOD I OBSŁUGI SPRZEDAŻY NA WYNOS

- możliwość zamawiania pizzy podzielonej na części z różnymi dodatkami
- tryb szybkiej sprzedaży dla lokali typu fast food
- kompleksowe rozwiązanie Delivery Gastro usprawniające obsługę każdego etapu realizacji zamówień na wynos
- aplikacja dla kierowców (Delivero)
- możliwość uruchomienia sprzedaży online przez www czy profil FB restauracji
- informacja o potrzebie zapakowania na wynos bezpośrednio na wydruku na kuchni



XT-3815G2





DODATKOWA
SPRZEDAŻ

WYŚWIETLAJ DODATKOWE PROMOCJE I ATRAKCYJNE OFERTY...

...bezpośrednio przy stanowisku sprzedażowym.

POS Display z dodatkowym monitorem przy terminalu tworzą kanał do wyświetlania danych na temat zamówienia, przekazów reklamowych czy menu wraz z cennikiem. To znacznie usprawnia obsługę, zwiększa sprzedaż czy pozwala poznać opinie klientów (możliwość przeprowadzenia ankiet na monitorach dotykowych).

WYŚWIETLANIE KOMUNIKATÓW DLA KLIENTA

- zamówienia (w postaci tekstu lub zdjęcia potrawy)
- treści reklamowych, promocji itp.
- poleceń, np. proszę przyłożyć kartę lojalnościową do czytnika
- informacji o produktach i cenach



LM-3010

USPRAWNIAJ OBSŁUGĘ GOŚCI I KOMUNIKACJĘ Z KUCHNIĄ

midiPOS sprawdza się tam, gdzie nie ma miejsca na pełne stanowisko sprzedażowe.

Gastro midiPOS jest doskonałym rozwiązaniem dla większych lokali gastronomicznych np. piętrowych, posiadających sale lub ogródki znacznie oddalone od głównego stanowiska sprzedażowego.



IDEALNY DLA WIĘKSZYCH
LOKALI GASTRONOMICZNYCH



PS-3216A

INNE KORZYŚCI

- dodatkowe stanowisko obsługi
- zwiększona wydajność kelnerów i szybciej obsłużeni goście
- sprawne przyjmowanie zamówień
- niezwłoczne wysyłanie zamówień do kuchni
- łatwe wprowadzanie modyfikacji do zamówienia
- pełny widok układu sal



miniPOS

ZAMÓWIENIA BEZPOŚREDNIO PRZY STOLIKU Z MOBILNYM URZĄDZENIEM

Gastro miniPOS usprawnia pracę obsługi kelnerskiej poprzez eliminację jednego etapu w procesie przyjmowania zamówienia od gości restauracji. Zamówienie przyjęte przy stoliku od razu przesyłane jest do kuchni, baru czy innych stanowisk przygotowawczych.

Rozwiązanie to szczególnie przyspiesza pracę w rozległych lokalach np. posiadających ogródki. Umożliwia pracownikom przyjęcie wielu zamówień od klientów bezpośrednio przy stolikach, bez konieczności powrotu do lokalu. Po przyjęciu zamówienia przez kelnera kucharz lub barman może natychmiast zacząć realizację, a obsługa dalej przyjmować zamówienia od kolejnych gości.

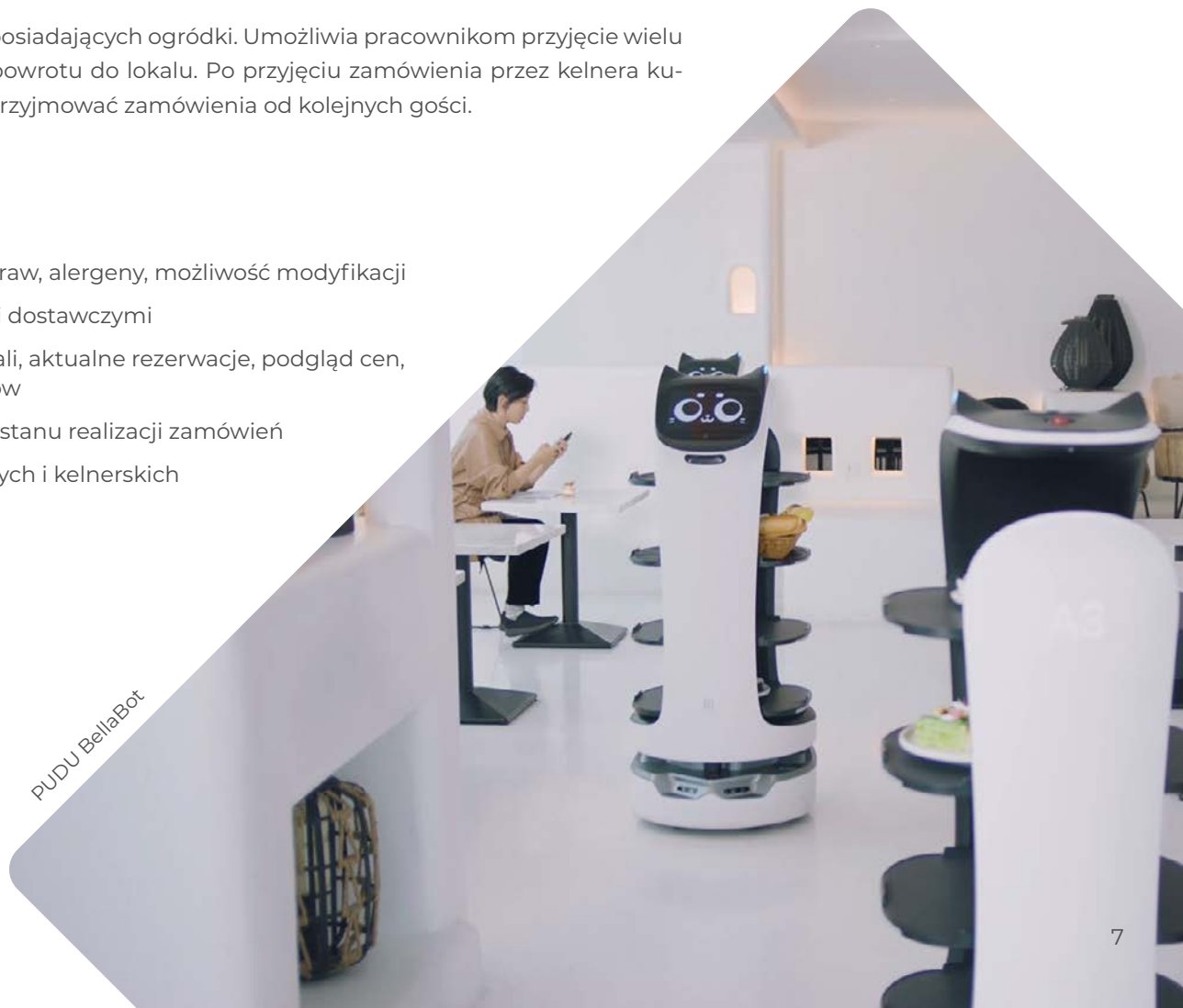
KORZYŚCI

- szybsze przyjmowanie zamówień, które trafia bezpośrednio do kuchni
- lepsza obsługa klienta z pełnymi informacjami „przy sobie” – opisy potraw, alergeny, możliwość modyfikacji
- oszczędność papieru i automatyzacja pracy we współpracy z robotami dostawczymi
- szybsze wdrożenie pracownika i lepsza komunikacja – widok układu sali, aktualne rezerwacje, podgląd cen, dzielenie rachunku, wybór płatności, otwieranie i zamykanie rachunków
- rzetelne informacje pod ręką - wgląd w aktualne informacje na temat stanu realizacji zamówień
- sprawna obsługa i dostawa posiłków ze wsparciem robotów dostawczych i kelnerskich

Sunmi V2 PRO



PUDU BellaBot





KIOSK

NAWET 30% WIĘCEJ ZAMÓWIEŃ I SZYBSZA OBSŁUGA

Kioski pozwalają klientom na samodzielne zamawianie i opłacanie posiłków, co stanowi znakomitą alternatywę dla tradycyjnego stanowiska POS.

Klient wybiera na ekranie dotykowym kategorię dań lub napojów, np. zupy, dania główne czy napoje gorące. Następnie wybiera konkretny posiłek lub napój. Podczas jednej operacji może zamówić wiele różnych pozycji z menu. Na koniec przechodzi do płatności za pomocą wbudowanego terminala kart płatniczych. Po jej realizacji otrzymuje wydruk z numerem zamówienia. Oczekuje do chwili wyświetlenia tego numeru na ekranie KDS Order Number. Ostatnim krokiem jest odbiór posiłku.

KORZYŚCI

- większa sprzedaż - klienci, którzy są zniechęceni kolejką przy kasie, nie zrezygnują z zakupu, ale przejdą do kiosku
- optymalizacja zatrudnienia i mniejsze obciążenie stanowiska sprzedażowego
- mniejsze ryzyko pomyłek związane z kolejkami przy kasie
- większe zadowolenie klientów, którzy nie muszą stać w kolejce
- integracja z terminalem kart płatniczych i drukarkami fiskalnymi online
- możliwość prezentacji reklam i promocji
- wyższa wartość średniego rachunku nawet do 30%

DOSTOSUJ KIOSK DO KONKRETNEJ LOKALIZACJI I POTRZEB KLIENTÓW
WYRÓŻNIJ SWOJĄ GASTRONOMIĘ I ZWIĘKSZ JEJ ROZPOZNAWALNOŚĆ
POSTAW NA NOWOCZESNY WYGLĄD PRZYCIĄGAJĄCY UWAGĘ
CIESZ SIĘ CICHĄ PRACĄ BEZ GENEROWANIA HAŁASU
DOSTOSUJ WYDAJNOŚĆ DO POTRZEB TWOJEGO BIZNESU



STWÓRZ SWÓJ KIOSK - WYBIERAJ Z DOSTĘPNYCH WERSJI EKRAŃOWYCH, ROZWIĄZAŃ SPRZĘTOWYCH CZY PERSONALIZACJI NA ŻYCZENIE



Kiosk EK-2130



Kiosk ECO LITE



Kiosk KS-5032



KDS

CYFROWE ZARZĄDZANIE ZAMÓWIENIAMI I PROCESEM PRZYGOTOWANIA POSIŁKÓW

System monitorów kuchennych KDS (Kitchen Display System) usprawnia pracę kuchni oraz ułatwia komunikację między obsługą sali a kucharzami.

KORZYŚCI

- **Miernik czasu i wydajności pracy kuchni** – raportowanie czasu realizacji zamówienia od momentu jego złożenia do wydania posiłku. Dzięki temu właściciel może analizować efektywność pracy i minimalizować opóźnienia.
- **Poprawa organizacji i komunikacji w kuchni** – KDS eliminuje potrzebę drukowania zamówień, skraca czas komunikacji między kelnerami a kuchnią i redukuje błędy w realizacji zamówień
- **Optymalizacja kosztów i minimalizacja strat produktów** – system automatycznie zlicza liczbę zamówionych składników, co pomaga w planowaniu pracy kuchni i lepszym zarządzaniu zapasami.
- **Sprawniejsza obsługa i ustawianie limitów** – kelnerzy nie mogą zamówić produktów, które są niedostępne, co eliminuje ryzyko pomyłek i niezadowolonych klientów.
- **Baza wiedzy ze zdjęciami pozycji** – system przechowuje zdjęcia i opisy dań, dzięki czemu kucharze mają jasne wytyczne dotyczące prezentacji i standardów przygotowania potraw.



KDS X-1521



Drukarka Aura PP-6900

DRUKARKI ZAMÓWIEŃ, BONÓW I FAKTUR JAKO ALTERNATYWA

Najpopularniejszym zastosowaniem drukarek termicznych Posiflex jest druk zamówień do kuchni.

Inne możliwości to:

- informacyjne rachunki wstępne dla klienta, bilety wstępu oraz faktury
- możliwość wydruku logo, grafiki i kodów 2D (kupony)
- automatyczna gilotyna (obcinacz papieru)
- wydruk na papierze wąskim lub szerokim



KDS ORDER
NUMBER

SYSTEM ZARZĄDZANIA KOLEJKĄ

Sprawniejsza obsługa gości przekłada się na zwiększenie rotacji stolików, a tym samym na większe zyski.

Długie kolejki zniechęcają gości i wprowadzają nerwową atmosferę w lokalu. Rozwiązaniem jest KDS Order Number - zaprojektowany do efektywnego zarządzania kolejką.

DOSTOSUJ SYSTEM DO SWOJEJ RESTAURACJI

KDS Order Number pozwala na spersonalizowanie wyglądu ekranu, na którym wyświetlane są numery. W zależności od wielkości ekranu można dostosować wielkość czcionki, aby komunikaty były jeszcze bardziej czytelne dla gości.

DLACZEGO KDS ORDER NUMBER?

To idealne rozwiązanie dla restauracji samoobsługowych. Oto główne korzyści:

- wygoda gości czekających na realizację zamówienia - nie muszą stać w kolejce
- większy komfort spożywania posiłków bez głośnego przekazywania na całą salę informacji, że dany posiłek jest gotowy
- eliminacja pomyłek i konfliktów, gdy dwóch lub więcej gości czeka na tę samą potrawę lub gdy ktoś niechcący odbierze nie swoje danie



JAK TO DZIAŁA?

1

Gość restauracji składa zamówienie w kasie. W tym samym czasie na ekranie w części „w przygotowaniu” pojawia się numer zamówienia. Na paragonie lub rachunku niefiskalnym jest ten sam numer. Gość może wygodnie usiąść przy stoliku i obserwować ekran.

2

Kucharz po przyrządzeniu posiłku odznacza to na KDS (ekran kuchenny na którym wyświetlane są zamówienia). Taka informacja wysyłana jest do systemu KDS umieszczonego na stanowisku wydawczym. Kasjer zmienia status zamówienia na „do odbioru”.

3

Klient widzi na ekranie, że jego zamówienie zmieniło status i może podejść do wydawki, aby je odebrać. Kasjer jednym kliknięciem w systemie Gastro odznacza zrealizowanie zamówienia i numer znika z ekranu.



GASTRO ORDER

BEZPROWIZYJNY SYSTEM ZAMÓWIEŃ ONLINE

Pozbądź się ograniczeń i wysokich prowizji, które narzucają portale do zamawiania jedzenia.

Dzięki Gastro Order będziesz mieć własny system zamówień online na stronie internetowej Twojego lokalu. Udostępnisz też klientom nowoczesne elektroniczne menu z funkcją zamawiania i płatności online przez QR kod.



MAKSYMALIZUJ ZYSK Z QR MENU

Umieść QR kod z menu, gdzie tylko zechcesz: na stolikach, na drzwiach, stojakach przed wejściem, czy na ulotkach promocyjnych. Goście wygodnie zamówią i zapłacą za zamówienie bezpośrednio przez swój telefon.



PRZYSPIESZ OBSŁUGĘ I ZWIĘKSZ ROTACJĘ STOLIKÓW

Zapewnij sprawniejszą obsługę i komunikację – Goście nie muszą czekać na obsługę, aby złożyć zamówienie, a menu jest dostępne w wielu wersjach językowych.



KONIEC Z KOSZTAMI DRUKU MENU

Drukujesz nowe menu za każdym razem, gdy dodajesz w nim nową pozycję? A ile wydajesz na wydruk menu w różnych wersjach językowych? Dzięki QR menu Twoi Goście mają zawsze aktualne menu pod ręką – bez aplikacji, prosto na telefon.



OSZCZĘDZASZ NA PROWIZJACH

Sprzedajesz bez pośredników, więc cały zysk trafia do Ciebie.



SZYBCIEJ REALIZUJESZ ZAMÓWIENIA

Zamówienia wpadają bezpośrednio do POSa co eliminuje pomyłki i przyspiesza pracę.



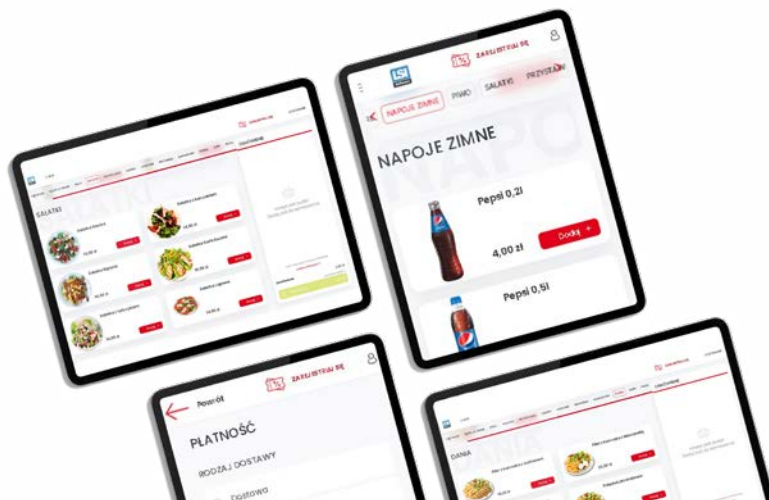
ŁATWO ZARZĄDZASZ OFERTĄ

Błyskawicznie wprowadzasz zmiany w menu na www i ustalasz strefy dostaw.



ROZBUDOWUJESZ BAZĘ KLIENTÓW

Wszystkie dane Gości trafiają bezpośrednio do Ciebie.



**TWOJE MENU, TWÓJ ZYSK.
ZYSKAJ NIEZALEŻNOŚĆ OD PORTALI
DO ZAMAWIANIA JEDZENIA.**



GO LUNCH

PLATFORMA DO ZAMAWIANIA POSIŁKÓW PRACOWNICZYCH

Wydawaj wiele posiłków w krótkim czasie w kantynach pracowniczych oraz w restauracjach w biurowcach. Działaj efektywnie nawet w najbardziej intensywnych godzinach i usprawnij proces obsługi klientów.

KORZYŚCI DLA RESTAURACJI

- **Większa sprzedaż** – długofalowa i stabilna współpraca z pracodawcami zapewnia stały przychód, a także kolejnych klientów w postaci nowych pracowników.
- **Optymalizacja pracy** – harmonogram wydawania zaplanowanych posiłków pozwala na sprawną obsługę nawet w godzinach szczytu.
- **Ograniczenie kosztów** – planowanie dostaw surowców ograniczy straty niewykorzystanych produktów, a odpowiednie planowanie gotowania przełoży się na oszczędność energii.

KORZYŚCI DLA PRACODAWCY

- **Budowanie pozytywnego wizerunku** – dodatkowy, atrakcyjny benefit zbuduje wizerunek nowoczesnego pracodawcy dbającego o pracowników.
- **Kontrola kosztów** – jako pracodawca zapłacisz tylko za zamówione posiłki, a dofinansowanie możesz odliczyć od kosztów.
- **Większa efektywność pracowników** – dbałość o satysfakcję i komfort pracowników podnosi ich motywację, lojalność i wydajność.

DLACZEGO PRACOWNICY CHĘTNIE KORZYSTAJĄ Z GOLUNCH, CO PRZEKŁADA SIĘ NA TWÓJ ZYSK?

- **Łatwość zamawiania i planowania** – aplikacja jest prosta w obsłudze, a przypomnienia o braku zamówienia na dany dzień pomogą zapewnić regularność spożywanych posiłków.
- **Oszczędność czasu** – dostawa jedzenia na konkretną godzinę w miejscu pracy eliminuje konieczność stania w kolejkach czy gotowania popołudniami, a także wspiera utrzymywanie zbilansowanej diety.



Z GoLunch pracownicy mogą błyskawicznie składać zamówienia



bezpośrednio przez stronę www przez dowolną przeglądarkę internetową zarówno na komputerze, tablecie, jak i smartphonie

przez dedykowaną aplikację dostępną do pobrania w Google Play i Apple Store



przez **kiosk samoobsługowy** – użytkownik sprawnie loguje się na swoje konto przez przyłożenie karty do czytnika (na kiosku może złożyć zamówienie, przejrzeć historię, jak również zresetować hasło)

Wygoda użytkowania i łatwe zarządzanie menu to lojalność klientów

pracownik może zamówić posiłek na dany dzień, jak również zaplanować menu na cały tydzień



prezentowane menu może w prosty sposób informować o alergenach czy cechach (np. pikantny, wegański, bez glutenu itp.) poszczególnych dań

PRZYCIĄGNIJ WIĘKSZĄ LICZBĘ KLIENTÓW DZIĘKI ZRÓŻNICOWANYM FORMOM PŁATNOŚCI:

1

DOTACJA

dofinansowanie, jakie pracownik otrzymuje od pracodawcy na posiłki

2

KREDYT

limit środków, jakimi pracownik może dysponować, które na koniec miesiąca będą rozliczone z jego wynagrodzenia

3

PRZEDPŁATA

saldo środków, jakie pracownik wcześniej doładował

4

ONLINE

szybkie przelewy, BLIK, karta kredytowa, Google Pay, Apple Pay





DELIVERY GASTRO

KOMPLEKSOWE ROZWIĄZANIE USPRAWNIAJĄCE OBSŁUGĘ KAŻDEGO ETAPU REALIZACJI ZAMÓWIEŃ NA WYNOS

JAK TO DZIAŁA?

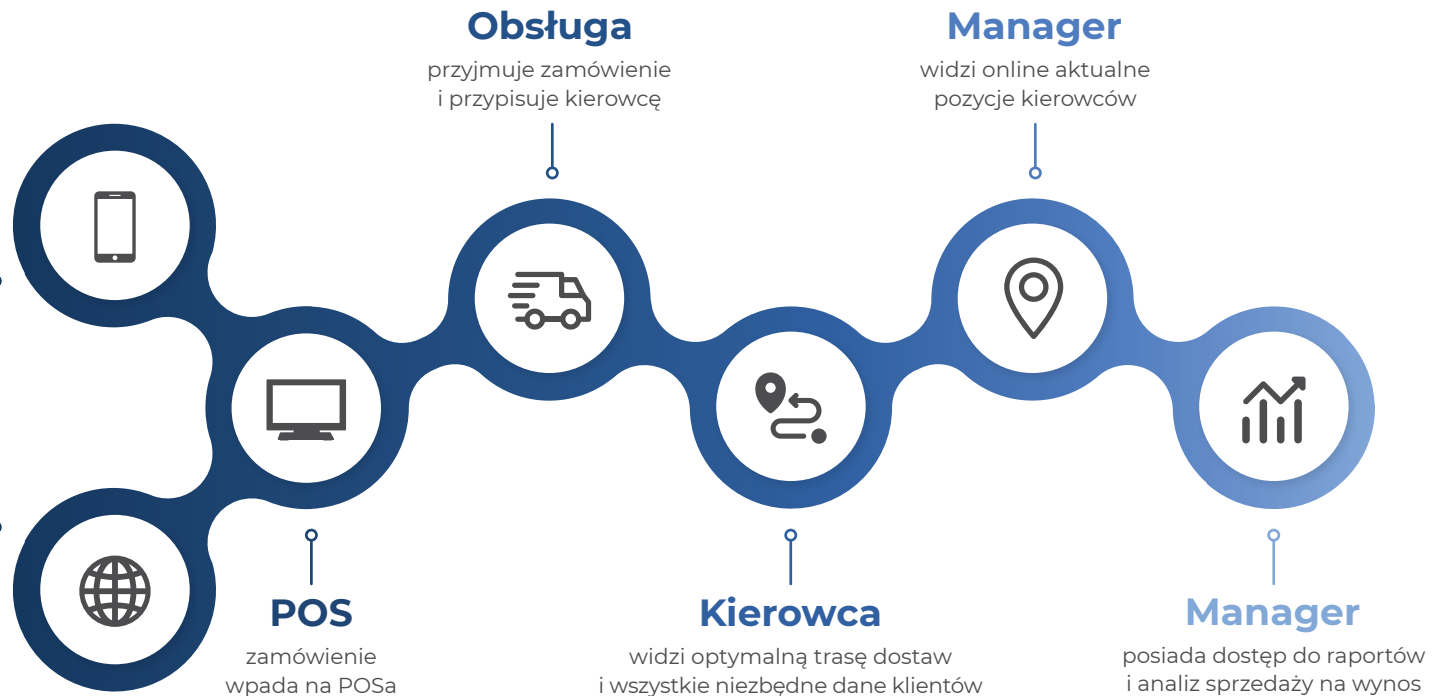
Klient składa zamówienie telefonicznie lub online, które przyjmowane jest na stanowisko Gastro POS. Obsługa przekazuje je do realizacji w kuchni oraz przypisuje kierowcę, który otrzymuje powiadomienie w aplikacji Delivero na telefonie. Są tam dane o kliencie, zamówieniu i adresie. Dostawca ma możliwość wyznaczenia optymalnej trasy, wysłania SMS lub zadzwonienia do klienta z aplikacji. Podgląd online pozycji kierowców umożliwia weryfikację efektywności, realnego czasu dostawy oraz natychmiastową reakcję na pojawiające się problemy.

Zamówienie telefoniczne

dane klienta i historia zamówień widoczne na POSie

Zamówienie online

przez stronę restauracji lub dedykowany portal



Kompleksowe rozwiązanie Delivery Gastro to grupa produktów, która pomoże realizować zamówienia trzy razy szybciej.



ZAMÓWIENIA TELEFONICZNE I ONLINE

Dzięki integracji telefonu komórkowego ze stanowiskiem sprzedażowym POS możliwa jest całkowita rezygnacja z posiadania centralki telefonicznej. Aplikacja może zostać połączona z rozszerzeniem Android Incoming Call. Dzięki temu, po odebraniu połączenia, w systemie POS automatycznie zostanie utworzony nowy rachunek. To pozwala zaoszczędzić czas i zminimalizować możliwość pomyłek.

JAK TO DZIAŁA?

- 1 Klient dzwoni na numer restauracji - połączenie wyświetla się na POSie.
- 2 Po odebraniu połączenia w systemie POS tworzony jest nowy rachunek - obsługa widzi historię zamówień klienta, a także jego adres i dane.
- 3 Gdy jest to pierwsze połączenie z tego numeru tworzony jest otwarty rachunek, gdzie można uzupełnić dane klienta na potrzeby dostawy i przyszłej obsługi.
- 4 Jeśli klient chce rozszerzyć zamówienie i dzwoni ponownie - w systemie pokazuje się otwarty przed chwilą rachunek.
- 5 Zamówienie zostaje zamknięte i oznaczone jako zrealizowane po dostarczeniu do klienta.

DODATKOWE FUNKCJE

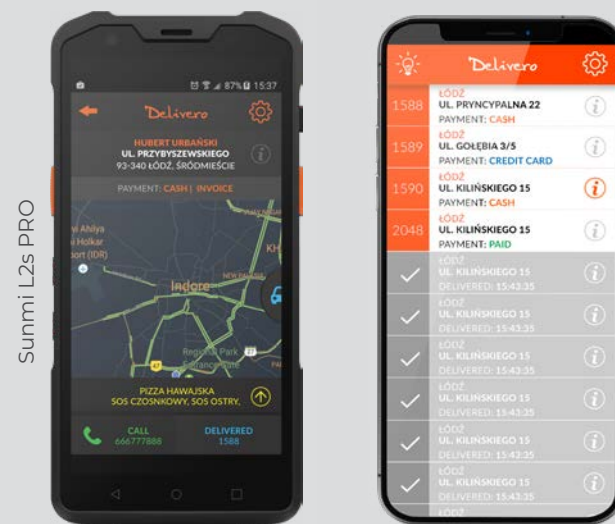
- podczas rozmowy w POSie widoczna jest lista połączeń oczekujących
- wyświetlanie połączeń nieodebranych
- do jednego POSa można przypisać wiele telefonów
- możliwość tworzenia raportów



OBSŁUGA ZAMÓWIENIA

Aplikacja Delivero zainstalowana na przenośnym urządzeniu z systemem Android daje kierowcom wszystkie potrzebne informacje o zamówieniu i kliencie:

- dostęp do adresów i telefonów klientów
- widok adresów dostaw na mapie
- nawigację do adresu dostarczenia zamówienia
- telefon lub wysyłka sms do klienta z poziomu aplikacji
- możliwość zaznaczenia, że zamówienie zostało dostarczone, co jest widoczne na ekranie POS w restauracji
- informację czy zamówienie jest opłacone lub czy ma przyjąć płatność gotówką lub kartą
- brak konieczności drukowania kwitu dostawy - wszystkie potrzebne informacje dostępne są w aplikacji





DIS

ZAUTOMATYZOWANA OBSŁUGA ZAMÓWIEŃ Z PYSZNE.PL, UBER EATS, GLOVO, WOLT, BOLT FOOD

DIS w innowacyjny sposób usprawnia obsługę zamówień z najpopularniejszych portali do zamawiania jedzenia na wynos – pozwala oszczędzać czas i zwiększać zyski lokalu.

Wszystkie zamówienia z Pyszne.pl, Uber Eats lub Glovo spływają automatycznie do jednej listy w POS. Dzięki temu nie trzeba mieć żadnych dodatkowych urządzeń, a personel widzi niezbędne informacje w jednym miejscu. Zmniejsza to ryzyko błędu oraz przyspiesza realizację zamówień zewnętrznych.

ŁATWA INTEGRACJA

DIS umożliwia szybką edycję menu widocznego na stronach zintegrowanych platform. Jest to przydatna opcja w przypadku, gdy któryś z produktów skończył się w magazynie, a pomimo to jest dostępny online. Za pomocą paru kliknięć w panelu administratora można „ukryć” potrawę na wszystkich zintegrowanych platformach.

MNIEJSZE RYZYKO POMYŁEK

Personel widzi w POS dane klienta i informacje o zamówieniu – jego status, numer, a także nazwę dostawcy, od którego ono pochodzi i wybrany rodzaj dostawy. Jeśli jest to opcja dowozu, w POS wyświetlą się również niezbędne dane: adres, na który potrawa ma być dostarczona, przez którego kierowcę i numer telefonu do klienta.

PEŁNA KONTROLA NAD ZAMÓWIENIAMI

Każde nowe zamówienie jest sygnalizowane nie tylko powiadomieniem na ekranie, ale również dźwiękiem. Długość sygnału można dostosować do własnych potrzeb. Wystarczy zaznaczyć w ustawieniach, jak długo ma trwać. W razie konieczności można go również wyciszyć. Dzięki dźwiękowi powiadomienia, obsługa usłyszy, że spłynęło nowe zamówienie, nawet jeżeli w danym momencie nie patrzy na POS.



➔
**OBSŁUGUJ ZAMÓWIENIA
OD ZEWNĘTRZNYCH
DOSTAWCÓW NA
JEDNYM URZĄDZENIU**

PS-3616Q

KORZYŚCI

- szybsza i wygodniejsza obsługa zamówień zewnętrznych
- wybór dni tygodnia i godzin, w których klienci mogą zamawiać jedzenie na wynos
- konfiguracja interwału czasu pobierania zamówień
- zwiększenie ilości zamówień zewnętrznych
- podgląd historii zamówień – analiza potrzeb klientów
- optymalizacja pracy personelu



GASTRO SZE F

NARZĘDZIE UŁATWIAJĄCE ZARZĄDZANIE

Z Gastro SzeF zarządzasz lokalem skuteczniej, szybciej i bardziej rentownie!

Wykorzystanie nowoczesnych rozwiązań informatycznych w programie Gastro SZE F usprawnia zarządzanie każdym lokalem gastronomicznym. System zapewnia dostęp do wielu praktycznych analiz i raportów, które wspierają bieżącą pracę kierownictwa (np. odpowiadają na pytanie jak funkcjonuje nowa promocja). Analizy pomagają w podejmowaniu decyzji o charakterze strategicznym, zapewniając szybki wgląd w rezultaty wcześniej podejmowanych działań.

ZAAWANSOWANA ANALIZA SPRZEDAŻY I WYDAJNOŚCI Z DASHBOARD

- **Śledzenie trendów i sezonowości pozwala optymalizować ofertę oraz strategię cenową** - porównanie okresów sprzedaży.
- **Skuteczniejsze planowanie promocji i zarządzanie personelem** – m.in. przez określenie najlepszych dni sprzedaży.
- **Analiza wyników pracowników i zwiększenie efektywności personelu** – raporty sprzedażowe dostępne od ręki.

SPRAWNA OBSŁUGA IMPREZ I REZERWACJAMI

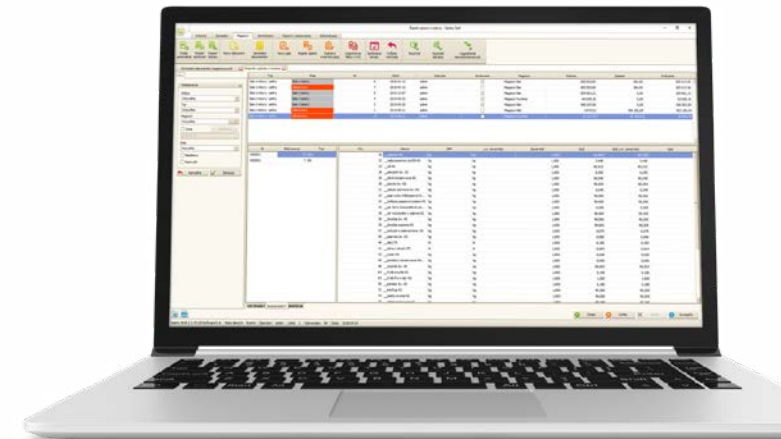
- **Płynna obsługa wydarzeń** – listy zakupów, przygotowanie dokumentów księgowych i ofert.
- **Minimalizuje ryzyko błędów i usprawnia organizację pracy** - automatyczne przypomnienia i harmonogramy.

AUTOMATYCZNE WYSYŁANIE RAPORTÓW NA MAILA

- **Oszczędność czasu** – raporty generują się i wysyłają automatycznie.
- **Zdalny dostęp do wyników** – możliwość bieżącej kontroli finansów i operacji bez fizycznej obecności.

TWORZENIE RECEPTURY ZE ZDJĘCIA POTRAWY (AI)

- **Standaryzacja dań i poprawa jakości serwisu** - automatyczne rozpoznawanie składników i proporcji.
- **Lepsza kontrola nad smakiem i wyglądem potraw** - spójność jakości i minimalizacja błędów.



ROZLICZANIE MAGAZYNÓW I ZUŻYCIA SUROWCÓW

- **Minimalizacja strat i lepsze planowanie dostaw** - automatyczna kontrola stanów magazynowych.
- **Pełna kontrola nad przepływem surowców** - obsługa dokumentów magazynowych (PZ, MM, RW).
- **Optymalne zarządzanie zapasami** - rozchody FIFO według receptur.
- **Zapobieganie brakowi towarów i poprawa logistyki kuchennej** - automatyczne inwentaryzacje i alerty o zmianach stanów.

ROZLICZANIE PRODUKCJI GASTRONOMICZNEJ

- **Lepsza organizacja pracy kuchni i kontrola procesów** - raportowanie produkcji dziennej.
- **Śledzenie zmian cen i optymalizacja budżetu** - monitorowanie cen zakupu surowców.
- **Szybsza reakcja na niedobory i unikanie opóźnień** - informacja o brakujących składnikach.

KONTROLA KOSZTÓW – FOOD COST I BEVERAGE COST

- **Dokładna kontrola nad składnikami** - prezentacja zużycia surowców według receptur.
- **Optymalizacja cen i rentowności** - analiza sprzedaży w odniesieniu do kosztów i marży.
- **Precyzyjna kalkulacja cen sprzedaży** - automatyczne wyliczanie kosztów potraw i lepsze zarządzanie menu.

OBSŁUGA STOŁÓWEK, RESTAURACJI BIUROWYCH I KANTYN PRACOWNICZYCH

- **Efektywne zarządzanie menu i liczbą porcji** - planowanie posiłków na każdy dzień.
- **Możliwość zasilania kont pracowniczych przelewem bankowym** - obsługa płatności online.
- **Dostosowanie menu do potrzeb klientów** - informacje o alergenach.

ZAAWANSOWANA OBSŁUGA ZAMÓWIEŃ

- **Automatyzacja składania zamówień i integracja z magazynem** - moduł zamówień do dostawców.
- **Eliminacja nieścisłości i błędów w rozliczeniach** - uzgadnianie dostaw z fakturami końcowymi (WZ).

PRZEJRZyste RAPORTY

- wartość przychodów, rozchodów, sprzedaży w cenach zakupu i sprzedaży oraz osiągniętej marży na każdy dzień i miesiąc
- szczegółowe raportowanie stanowisk sprzedaży Gastro (raport sprzedaży POS)
- dokładny raport sprzedaży dla każdego pracownika
- eksport plików do XLS, PDF czy HTML (możliwość wygenerowania dowolnego raportu)
- przejrzyste zestawienia sprzedaży
- zestawienia wg grup towarowych artykułów itp.

INTELIgENTNE DASHBOARD'Y

System inteligentnego monitorowania i informowania o najważniejszych wskaźnikach działalności restauracji:

- spadki/wzrosty marży oraz food cost na sprzedawanych artykułach
- lista najlepiej i najgorzej sprzedających oraz dosprzedających (upselling) kasjerów
- „martwe” dni i godziny pod kątem zaplanowania akcji promocyjnych, happy hours, etc.



UŻYTKOWNIK MOŻE TWORZYĆ
DOWOLNE RAPORTY





ICS

OSZCZĘDZAJ CZAS I ELIMINUJ BŁĘDY

ICS przyspiesza i ułatwia prowadzenie szeroko rozumianej gospodarki magazynowej oraz usprawnia przyjmowanie dostaw.

Dzięki swym funkcjonalnościom pozwala na rezygnację z wypełniania papierowych dokumentów oraz ręcznego przepisywania danych do systemu magazynowego.

SZYBKA I EFEKTYWNA INWENTARYZACJA

Pracownik dodaje produkty za pomocą skanera kodów kreskowych eliminując potencjalne pomyłki związane z identyfikacją danego artykułu.

Jeśli kodu kreskowego nie ma w bazie danych może oczywiście skorzystać z wbudowanej wyszukiwarki artykułów i dodać je ręcznie.

ZYSKAJ 100% PRECYZJI I KONTROLI

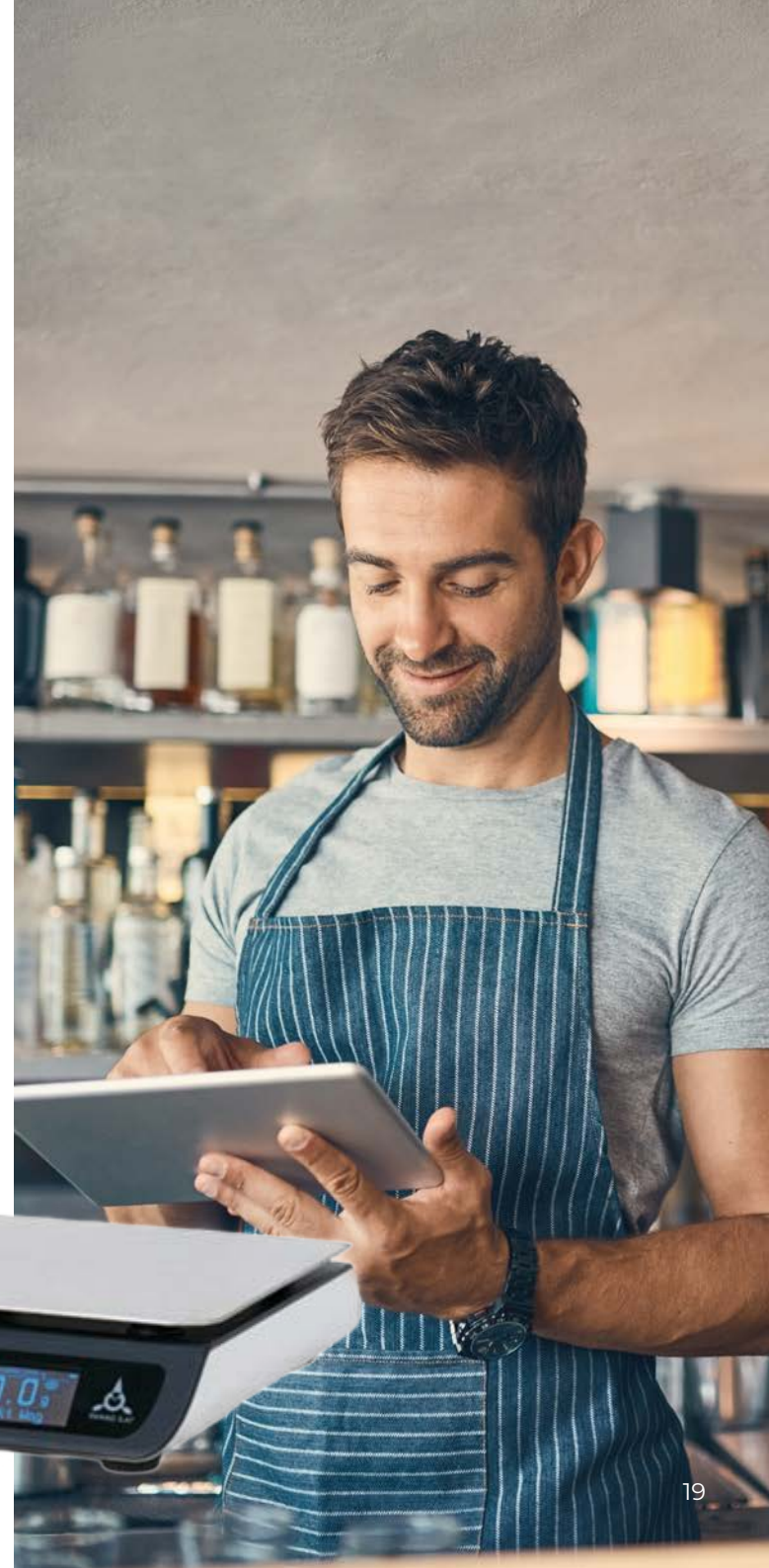
Dzięki integracji z wagą elektroniczną z modułem Bluetooth wprowadzane ilości i wagi będą jeszcze bardziej dokładne.

System da się skonfigurować tak, aby wszystkie wartości przechodziły przez dedykowaną wagę i nie można było wpisać dowolnej wartości „na oko”.

INWENTARYZACJA ALKOHOLI JESZCZE NIGDY NIE BYŁA TAK PROSTA

Wystarczy postawić na wadze otwarte butelki z danego rodzaju, wpisać ich ilość w aplikacji, a system sam przeliczy wagę na litry.

Koniec z używaniem niedokładnych miarek czy z przelewaniem otwartych butelek do naczyń z podziałką.



EKSPRESOWO PRZYJMIJ DOSTAWY W URZĄDZENIU MOBILNYM

Dodawanie produktu to tylko parę kliknięć, co znacząco przyspiesza cały proces.

Dzięki aplikacji można mieć też większą kontrolę nad różnicami między wartością faktury otrzymanej od dostawcy, a faktyczną wartością towaru wprowadzonego na magazyn.

STRATY – ZAPOMNIJ O ARKUSZU PRZYKLEJONYM DO TABLICY W KUCHNI

Dzięki ICS na bieżąco monitorujesz magazyn, ceny i straty. Każdą stratę stworzysz w kilka sekund i wyślesz do aplikacji Gastro SzeF. Zawsze będziesz mieć łatwy, czytelny dostęp do wszystkich informacji.

ŁATWO PRZESUWAJ PRODUKTY Z JEDNEGO MAGAZynu NA DRUGI

Przesunięcia międzymagazynowe lub międzylokalowe wykonasz paroma kliknięciami. Wystarczy, że wybierzesz magazyn źródłowy i docelowy, dodasz produkty i wyślesz je do aplikacji Gastro SzeF.

WYKORZYSTAJ ICS W 100% DZIĘKI DEDYKOWANYM URZĄDZENIOM SUNMI

Przeprowadzaj błyskawiczną inwentaryzację za pomocą czułego i szybkiego skanera z dedykowanymi przyciskami na urządzeniu.

Ciesz się urządzeniem przez lata dzięki jego wytrzymałej obudowie odpornej na uderzenia oraz ekranem odpornym na zarysowania.



Sunmi L2S PRO





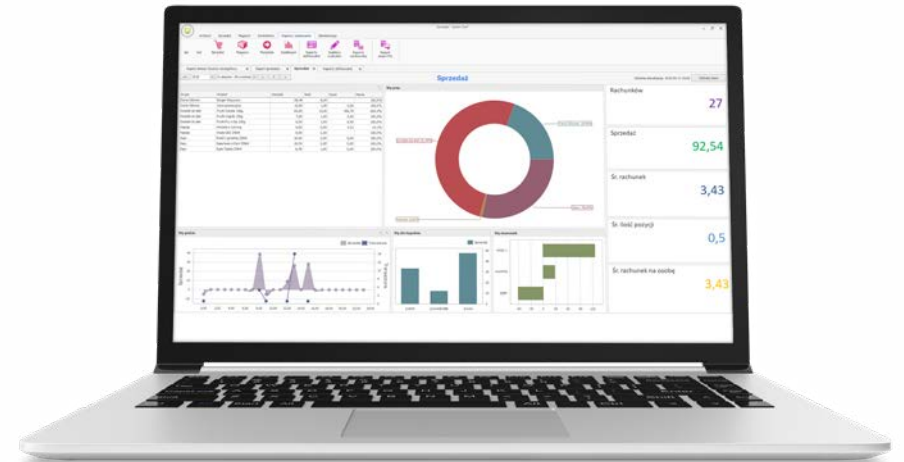
GASTRO CENTRALA

CENTRALNE ZARZĄDZANIE SIECIĄ LOKALI GASTRONOMICZNYCH

Świetnie sprawdza się zarówno w małych, jak i w rozbudowanych sieciach.

OBSZARY WYKORZYSTANIA

- sprzedaż - dostęp do dokumentów kasowych, rejestrów dostaw, faktur, rachunków, rejestrów raportów kasowych
- zarządzanie cenami - receptury, cenniki, promocje, rabaty
- kontrola finansowa - łatwy dostęp do raportów i wykresów
- kadry i HR - raporty czasu pracy
- operacje - raporty sprzedaży, stanów magazynowych i podgląd receptur
- zakupy - zarządzanie cennikami i kartotekami dostawców
- magazyn - kontrola zamówień i dostaw, dokumenty magazynowe, transferowe, rejestr spisów oraz szablon inwentaryzacji
- raporty i zestawienia - mechanizm do samodzielnego konstruowania raportów



ZARZĄDZANIE CENAMI I MENU
CAŁEJ SIECI Z JEDNEGO MIEJSCA





ZARZĄDZANIE CENTRALNE

DEFINIOWANIE:

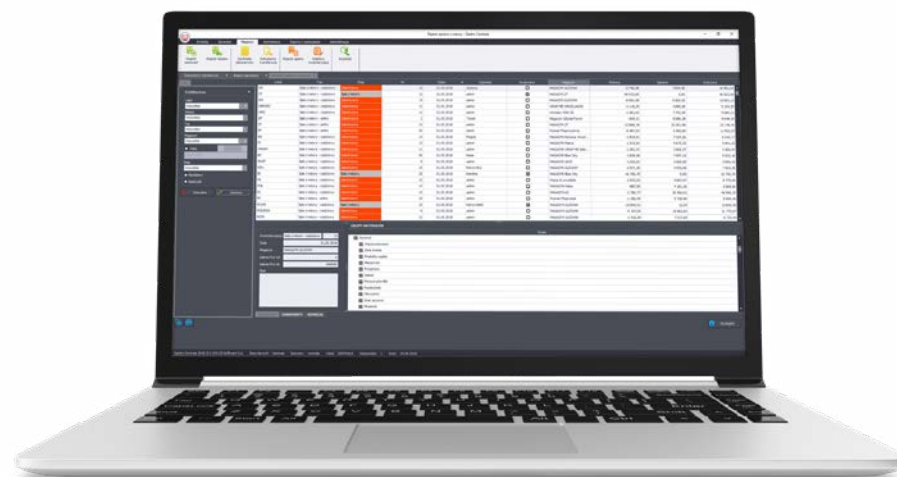
- artykułów i receptur
- cen i cenników
- użytkowników i uprawnień
- szablonów kart klientów - dotacyjna, kredytowa, prepaid, rabatowa, lojalnościowa
- szablonów inwentaryzacji
- komunikatów POS

RAPORTOWANIE:

- sprzedaży
- zmian cen i cenników
- kart klienta
- inwentaryzacji
- stanów magazynowych

PEŁNY WGLĄD W KONDYCJĘ BIZNESU- SKUTECZNA ANALIZA I ZARZĄDZANIE SIECIĄ LOKALI!

- podgląd informacji o kontrahentach sieci
- prezentacje graficzne, tabele, wydruki, dashboardy
- łatwe porównywanie okresów i przekrojowe raporty z możliwością porównania wybranych lokali
- zbieranie i analiza danych





POSIFLEX

PROFESJONALNE URZĄDZENIA DLA GASTRONOMII

Terminale POS - komputery sprzedażowe z ekranem dotykowym.

TERMINALE POS

Terminale POS (ang. Point of Sale - punkt sprzedaży) zrewolucjonizowały sposób obsługi klientów. Ich główną zaletą jest intuicyjność działania. Dzięki niej doświadczeni kelnerzy i kasjerzy pracują szybko, bardzo wydajnie i niemal bez pomyłek. Z kolei nowicjusze uczą się obsługi błyskawicznie - daje to duże oszczędności na czasie poświęcanym na szkolenia. Posiflex to lider w produkcji terminali POS, które charakteryzują się niezawodnością nawet w trudnych warunkach tj. wysokie temperatury, ryzyko zalania (np. w barach) czy pyły (np. w piekarni). Mają estetyczny, nowoczesny design, dzięki któremu stanowią ciekawy wizualnie element wyposażenia. Z terminali Posiflex korzystają codziennie miliony lokali gastronomicznych na całym świecie.

DLACZEGO WARTO PRACOWAĆ NA TERMINALACH POSIFLEX?

- niezawodność - sprzęty Posiflex są niemal bezawaryjne
- estetyczny design
- inwestycja na wiele lat - sprzęt spełnia wysokie wymagania techniczne, posiada gwarancję nawet do 5 lat
- szybkość pracy i oszczędność na szkoleniu pracowników - ekran dotykowy jest najbardziej intuicyjnym narzędziem pracy
- modułowa konstrukcja - pozwala dopasować stanowisko sprzedaży do indywidualnych potrzeb

URZĄDZENIE	miesiąc	rok	3 lata	5 lat
Realne zużycie 30W	22 zł	263 zł	789 zł	1 315 zł
Realne zużycie 150W	108 zł	1 314 zł	3 942 zł	6 570 zł
Oszczędność przy średnim obciążeniu podzespołów	86 zł	1 051 zł	3 153 zł	5 255 zł

Pasywne chłodzenie i nowe procesory to nie tylko wydajność i stabilność pracy, ale również oszczędności

POSIFLEX



www.posiflex.com.pl

TERMINAL POSIFLEX XT-38 15G2

Terminal „FAN FREE”, pasywnie chłodzony (bez wentylatora), wyposażony w solidną, aluminiową obudowę gwarantującą cichą pracę i minimalizującą awaryjność podzespołów.

MOCNE STRONY XT-3815G2

- wodoszczelna i pyłoszczelna obudowa ułatwia utrzymanie terminala w czystości
- wbudowana bateria UPS podtrzymuje pracę terminala w razie awarii prądu
- terminal przeznaczony jest do pracy 24 godziny na dobę, 7 dni w tygodniu
- Intel Celeron J1900 zapewnia podstawową wydajność, a Celeron J6412, dostępny w modelu XT-3815G2, gwarantuje ponadprzeciętną skuteczność przy niskim zużyciu energii
- płaski ekran wykonany ze szkła pozwala korzystać z funkcji „MultiTouch”, dodatkowo wzbogaca design terminala
- standardowa gwarancja na 3 lata, z możliwością przedłużenia do 5 lat



TERMINAL POSIFLEX PS-3616G2

Jeszcze szybszy i bardziej wydajny terminal dotykowy.

Wyposażony jest w 15.6" ekran dotykowy, procesor Intel Quad Core Celeron J6412 do 2.60GHz oraz dysk 128GB SSD M.2. Nowa elastyczna podstawa PS-3616 pozwala na dopasowanie terminala do warunków lokalowych oraz obsługi. Multi-konfiguracja ułożenia ekranu zapewnia wygodną i szybką pracę na urządzeniu.

MIMO MAŁYCH ROZMIARÓW MA SZEROKIE MOŻLIWOŚCI ROZBUDOWY

- wbudowany czytnik kart magnetycznych (również kart lojalnościowych)
- drugi monitor dla klienta (możliwość wyświetlania reklam)
- posiada porty: 4 x RS-232, 5 x USB, LAN



WYDAJNE TERMINALE POSIFLEX RT-2016G2 I XT-8315

ULTRA CIENKI TERMINAL RT-2016G2

- wydajny procesor Celeron J6412 (Elkhart Lake)
- panoramiczny szklany panel dotykowy z 10-punktową matrycą FullHD
- odporny na zachlapania, pył oraz brud - przedni panel z normą szczelności IP65
- pasywne chłodzenie „Fan Free”
- gwarancja nawet 5 lat



NAJWAŻNIEJSZE CECHY XT-8315

- innowacyjna konstrukcja z aluminium „Fan Free” - bez wentylatora
- ekran LCD 15” i 10-punktowa matryca dotykowa, z płaskim szklanym ekranem
- bardzo wydajny oraz energooszczędny procesor Intel i3 11 generacji
- liczne porty: 6 x USB, 2 x LAN, VGA D-SUB, HDMI, 3 x COM
- szerokie możliwości rozbudowy, np. czytniki kart, ekran dla klienta, baterię miniUPS
- konstrukcja „Heavy Duty” - pozwala na pracę 24 godziny na dobę, 7 dni w tygodniu
- możliwość rozbudowy o wiele urządzeń peryferyjnych tj.: wbudowany czytnik kodów, czytnik biometryczny



AKCESORIA DO TERMINALI POS

Twoi goście będą jeszcze lepiej obsłużeni.

CZYTNIKI KART MAGNETYCZNYCH, ZBLIŻENIOWYCH ORAZ BIOMETRYCZNY

Czytnik spełnia dwie bardzo ważne funkcje: zabezpiecza dostęp do stanowiska sprzedażowego (brak możliwości przejścia pinu kelnera) oraz pozwala identyfikować klientów biorących udział w systemie lojalnościowym. Czytnik montowany do terminala jest opcją dodatkową.

WYŚWIETLACZE DLA GASTRONOMII ORAZ MONITORY

Monitor LM-6207 posiada 7-calowy ekran LCD, który informuje klienta o zamówieniu. Urządzenie idealnie sprawdza się w lokalach gastronomicznych, w których klient dokonuje zamówienia bezpośrednio przy kasie lub barze i od razu dokonuje płatności. Wyświetlacz zmniejsza ilość reklamacji, ponieważ gość jest zawsze jednoznacznie informowany co i w jakiej cenie kupuje.

MONITORY DLA KLIENTA

Monitor dla klienta posiada szerszą funkcjonalność niż standardowy wyświetlacz tekstowy montowany na urządzeniach fiskalnych. Pokazuje menu, promocje, zdjęcia lub filmy reklamowe, zachęcając do składania dodatkowych zamówień.

ZALETY

- natychmiastowe wizualne przekazywanie klientowi informacji o zamówieniu
- informowanie o promocjach, składanie życzeń
- podwyższenie jakości obsługi
- zmniejszenie liczby reklamacji



Monitor dla klienta



Czytnik kart SA-105



Czytnik kodów kreskowych CD-3301 (czyta kody z ekranów i smartfonów)



Mobilny POS



Szuflada CR-4015G2

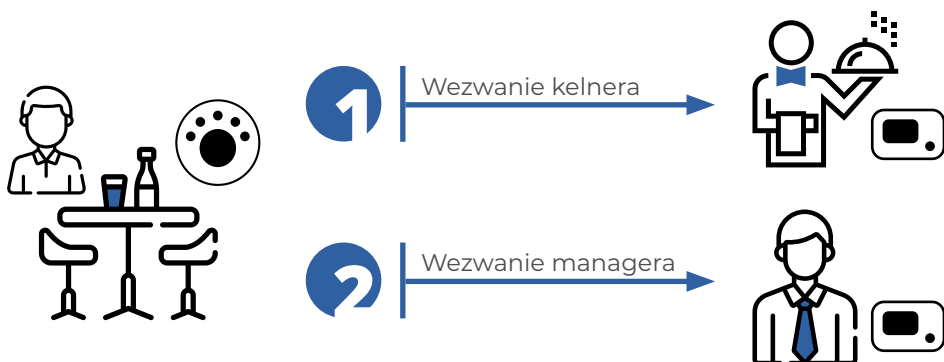


SYSTEMY
PRZYWOŁAWCZE

SYSTEMY PRZYWOŁYWANIA OBSŁUGI „LRS WOŁACZ”

Przy pomocy transponderów umieszczonych na stolikach restauracyjnych, klienci mogą w każdej chwili wezwać kelnera, poprosić o rachunek lub rozmowę z managerem.

Istnieje możliwość niezależnego zaprogramowania każdego przycisku transpondera, co pozwala dostosować funkcjonowanie systemu do indywidualnych wymagań restauratora.



KORZYŚCI

- szybsza reakcja personelu
- wyższy poziom obsługi
- większa rotacja stolików
- wzrost zadowolenia klientów
- obniżenie kosztów personalnych przez zwiększoną wydajność pracy personelu
- zwiększona liczba obsłużonych klientów, dzięki sprawniejszej komunikacji
- zwiększona wartość średniego rachunku
- szybki zwrot z inwestycji



Transmitter Pronto

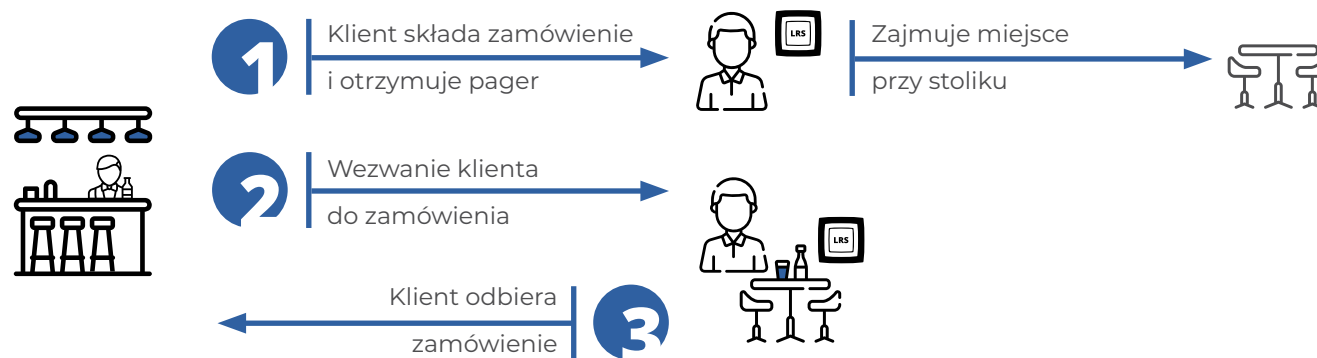


MOŻLIWOŚĆ ZAPROGRAMOWANIA
NAWET 6 DOWOLNYCH KOMUNIKATÓW

SYSTEMY PRZYWOŁYWANIA KLIENTÓW „KLIENT START”

Idealne rozwiązanie dla: restauracji, lokali samoobsługowych, pizzerii, kawiarni, food court.

Po złożeniu zamówienia klient otrzymuje pager i zajmuje miejsce przy wybranym stoliku. Kiedy danie jest już gotowe, obsługa wysyła komunikat z transmitera na pager klienta, informując go o możliwości odbioru złożonego zamówienia. Unikamy w ten sposób problemów z myleniem zamówień, a w lokalu panuje przyjemna i cicha atmosfera. Zestaw Klient START eliminuje również niepotrzebne kolejki klientów nerwowo oczekujących na realizację swojego zamówienia i oferuje im spokojne oczekiwanie przy stoliku z przyjaciółmi.



KORZYŚCI

- większa liczba obsłużonych klientów
- szybsza rotacja stolików
- wyższa wydajność personelu - niższe koszty
- redukcja kolejek
- przyjemniejsza atmosfera w lokalu - muzyka zamiast głosowego wzywania po odbiór dań
- brak pomyłek przy wydawaniu posiłków
- naklejka na urządzeniu - dodatkowa forma reklamy

SYSTEMY PRZYWOŁYWANIA KELNERÓW „PERSONEL START”

Idealne rozwiązanie dla: restauracji, klubów, pizzerii, kasyn i barów.

Przy pomocy transmitera umieszczonego w kuchni, kucharz wzywa kelnera po odbiór gotowego dania. W ten sposób kelnerzy zamiast bezproduktywnego oczekiwania w kuchni, pozostają na sali wśród gości, których zachęcają do dodatkowych zamówień. Dzięki temu rozwiązaniu liczba wizyt w kuchni zostaje ograniczona do zera, klienci otrzymują dania w maksymalnie krótkim czasie, a zysk lokalu rośnie.



KORZYŚCI

- dyskretniejszy i szybszy sposób komunikacji między personelem
- obniżenie kosztów personalnych przez zwiększoną wydajność pracy obsługi
- większa rotacja stolików
- wyższy średni rachunek
- zawsze ciepłe dania na stołach klientów



Symulacja zwiększonej sprzedaży, dzięki wyeliminowaniu strat czasu na niepotrzebne wizyty w kuchni

Dodatkowa sprzedaż (deser lub napój)	x liczba kelnerów	Dodatkowy dzienny zarobek	x dni w roku	Roczny zwrot z inwestycji
Dodatkowa sprzedaż (na dzień) za 10 zł przez 1 kelnera	5	50 zł	365	18 250 zł
Dodatkowa sprzedaż (na dzień) za 30 zł przez 1 kelnera		150 zł		54 750 zł



Oddziały firmy

LSI Software S.A. jest wiodącym na rynku polskim producentem oprogramowania dla sektora gastronomiczno-hotelarskiego, sieci kin oraz do obsługi obiektów rekreacyjno-sportowych.

Oferta obejmuje również usługi konsultacyjne, wdrożeniowe, serwis, a także dostawy specjalistycznych rozwiązań sprzętowych. Dużym atutem firmy jest ponad 30 lat doświadczenia na rynku.

Współpracujemy z siecią ponad 300 partnerów i wspomagając się ich usługami jesteśmy w stanie zapewnić kompleksowe wyposażenie restauracji i recepcji hotelowych w całej Polsce.

Lista partnerów na stronie www.gastro.pl

PONAD 300 PARTNERÓW W CAŁEJ POLSCE!



**18000+ LOKALI
GASTRONOMICZNYCH**



**1950+ OBIEKTÓW
HOTELOWYCH**



**PONAD 30 LAT
DOŚWIADCZENIA**



**PONAD 22000
DZIAŁAJĄCYCH POSÓW**



www.gastro.pl



+48 22 610 77 42



info@gastro.pl