



Utworzono 01-09-2024

Gastro POS (1 stanowisko)



Cena :

1.690,00 zł (netto)

2.078,70 zł (brutto)

Nr katalogowy : **05254**

Stan magazynowy : **brak w magazynie**

Średnia ocena : **brak recenzji**

Program Gastro POS. System sprzedaży kelnerskiej i barmańskiej na ekranach dotykowych

Program Gastro POS stanowi samodzielny program sprzedaży kelnerskiej i barmańskiej na ekranach dotykowych. Powstał w celu wyeliminowania ograniczeń funkcjonalnych, jakie stwarzało posługiwanie się na stanowisku kelnerskim/barmańskim kasą fiskalną.

Obsługa programu GASTRO POS przypomina pracę na zwykłej kasie z tą różnicą, że klawisze są wyświetlane na ekranie a wybór potraw jest prosty i intuicyjny, przy tym nieporównywalnie szybszy. Identyfikacja kelnera następuje wg kodu lub z użyciem karty magnetycznej. System przewyższa ergonomią oraz swoimi możliwościami każdą kasę gastronomiczną.

Połączenie **Gastro POSa** z programem **Gastro SZEf** tworzy zintegrowany system rozliczenia gastronomii - od dostaw po sprzedaż i wydanie potraw.

Funkcje programu Gastro POS

Obsługa poprzez ekran dotykowy

- identyfikacja kelnera kodem lub kartą magnetyczną,
- rejestracja czasu pracy personelu,
- możliwość wprowadzenia systemu kasjersko-kelnerskiego (kasjer bonuje za kelnera - z pełną kontrolą rozliczeń),
- zakładanie nowych rachunków na stoły, osoby lub grupy, zmiana obsługi stołu, łączenie lub rozdzielanie rachunków, otwieranie rachunków na wynos z dostawą lub bez
- stały podgląd rachunku,
- całość menu na klawiszach bezpośredniego dostępu,
- graficzna reprezentacja lokalu - możliwość prowadzenia sprzedaży wprost z grafika,
- możliwość bonowania za pomocą kodu PLU oraz czytnika kodów kreskowych (w sklepie hotelowym),

Współpraca z drukarką kuchenną

- wydruk zamówień na drukarkach zamówień w kuchni i barze np.: POSIFLEX AURA PP7000/PP5600, CITIZEN iDP3420 / 3421 / 3423, EPSON TM-U210, TM T88, STAR SP300, POSNET

Elastyczne kształtowanie cen

- 4 poziomy cen oraz funkcja happy hours (automatyczne przestawianie poziomu cen o zaprogramowanej godzinie),
- możliwość zaprogramowania cen zależnych od dnia i czasu bonowania (tzw. ceny bowlingowe),
- możliwość korekt rachunków przed i po wydrukowaniu zamówienia (z możliwością ustalania uprawnień do wykonania korekt),
- możliwość ustalenia czasu wydania potraw w kuchni i bufecie,
- rabaty, obsługa kart magnetycznych stałego klienta (karty rabatowe);
- narzuty, serwisy hotelowe,

Łatwe wprowadzanie modyfikacji

- modyfikacja potraw - zastąpienie jednego składnika potrawy innym np. frytki zamiast ziemniaków,
- możliwość zdefiniowania grupy dodatków do danej potrawy,
- dodatkowe informacje - wydruk informacji dla kuchni np. bez soli, przysmażone, itd.,

Współpraca z systemami hotelowymi i specjalistycznymi urządzeniami

- współpraca z systemami hotelowymi CHART, FIDELIO, SIHOT i inne,
- współpraca z automatycznymi dozownikami piwa, napoi i alkoholi firm HARTEK, DRINKOMAT, EUREKA BarCent 305
- współpraca z wagami,
- współpraca z bonownikami kelnerskimi (palmtop),
- współpraca z systemami kamer Novus i Geovision - do obrazu z kamery POS dokłada informacje o aktualnie wykonywanych operacjach na kasie oraz datę i godzinę,

Obsługa dowolnych form płatności

- różne formy płatności - gotówka, karty kredytowe, czeki,
- możliwość przeliczenia rachunku do recepcji hotelowej,
- płatność kartą magnetyczną - wewnętrzna sprzedaż bezgotówkowa polegająca na wykupieniu przez klienta na wstępie do dużego rozległego lokalu magnetycznej karty depozytowej z określonym limitem,

- wydruk rachunków blankietowych na specjalizowanych drukarkach rachunków: CITIZEN CBM-820, EPSON TM-U295 lub typowych drukarkach atramentowych i laserowych,
- zakończenie rachunkiem wstępnym (do zaakceptowania przez klienta w eleganckich lokalach), paragonem fiskalnym, fakturą,

Pizzerie i lokale fast food

- zamawianie pizzy dzielonej na różne rodzaje,
- tryb szybkiej sprzedaży dla lokali typu fastfood.

Obniżenie kosztów szkoleń

Możliwość zdefiniowania w systemie kelnera jako ucznia - pozwala to na szkolenie personelu (symulacja sprzedaży bez wpisów do prawdziwej bazy danych).

Współpraca z drukarkami fiskalnymi

Oprogramowanie Gastro współpracuje z większością urządzeń fiskalnych dostępnych na naszym rynku. Obsługujemy urządzenia: WIKING - NOVITUS, POSNET, ELZAB, EMAR-DUO, INNOVA, VENTO, TORELL

Gastro umożliwia wydruk na jednej drukarce fiskalnej z kilku komputerów POS poprzez spooler DFSERWIS.

Współpraca z terminalami płatniczymi

Oprogramowanie Gastro współpracuje z terminalami płatniczymi typu:TRANZ, CELTO, MPAY, 9000i

Liczne raporty

System Gastro posiada bardzo bogaty moduł raportujący. System umożliwia wykonywanie wielu raportów z aktualnej zmiany, jak i ze zmian archiwalnych, między innymi:

- rejestr VAT
- raport kasowy
- raport kelnerski
- raport utargów
- raport o udzielonych rabatach
- raport wykonanych storn
- raport sprzedaży wg PLU
- raport sprzedaży wg grup towarowych
- raport sprzedaży na karty rabatowe.

Moduły i interfejsy do programu Gastro POS

Program Gastro POS posiada wiele specjalistycznych rozszerzeń usprawniających pracę lokalu gastronomicznego oraz umożliwiając połączenie z wieloma urządzeniami:

- obsługa automatycznych dozowników,
 - współpraca z dowolnym programem hotelowym,
 - interfejs do wagi,
 - interfejs "druga firma",
 - interfejs do terminali kart płatniczych,
 - moduł dostaw na telefon ("deliwerka"),
 - podgląd sali przez kierownika + serwer bonowników,
 - system audiowizualny do realizacji zamówień w kuchni.
-