



# NOWOCZESNE ZARZĄDZANIE LOKALEM GASTRONOMICZNYM

[WWW.GASTRO.PL](http://WWW.GASTRO.PL)





Z PROGRAMÓW GASTRO KORZYSTA W POLSCE  
JUŻ PRAWIE **10.000** RESTAURACJI



## DOSTOSOWANY DO POTRZEB WSZYSTKICH LOKALI GASTRONOMICZNYCH

*Programy Gastro firmy Softech stanowią kompleksowe rozwiązanie do ewidencjonowania i kontrolowania sprzedaży, rozliczenia gospodarki magazynowej oraz prowadzenia wszelkiego rodzaju analiz.*

*Z programów Gastro korzysta już prawie 10 tys. punktów gastronomicznych.*



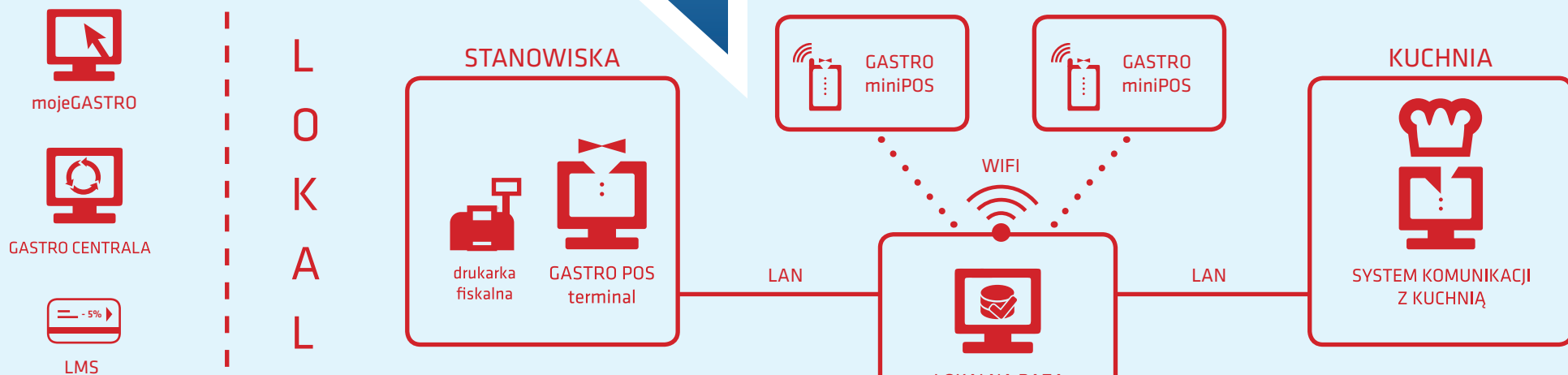


# GASTRO – SYSTEM GASTRONOMICZNY

*Najpopularniejszy system gastronomiczny  
na rynku*

*Oparty na ponad 20 letnim doświadczeniu*

*Tworzony przy udziale ludzi  
z wiedzą i doświadczeniem w branży  
gastronomicznej*



## POS

Gastro POS jest programem do prowadzenia szybkiej i intuicyjnej sprzedaży poprzez ekran dotykowy. Posiada liczne funkcje umożliwiające sprawną obsługę klienta, jednocześnie zapewniając możliwość kontroli poprzez dostępne raporty.

## SZEF

Gastro SZEF jest programem prowadzącym gospodarkę magazynową umożliwiającym rozliczanie magazynów w oparciu o receptury oraz zrealizowaną sprzedaż. Współpracuje z programem GASTRO POS oraz kasami fiskalnymi.

## FINANSE

Gastro FINANSE to niezwykle proste i intuicyjne narzędzie pracy każdego menedżera. Zapewnia pełną kontrolę kluczowych aspektów działalności gastronomicznej (analizę wszystkich kosztów, zobowiązań, płynności finansowej i inne). Odpowiedni dla pojedynczego lokalu oraz sieci lokali gastronomicznych.



GASTRO SZEF | GASTRO FINANSE

WŁAŚCICIEL / MANAGER

# SYSTEM GASTRO WSPIERA PRACĘ WSZYSTKICH PRACOWNIKÓW LOKALU



## WŁAŚCICIEL

- Pełna kontrola nad kosztami prowadzenia biznesu.
- Weryfikacja food cost-u.
- Możliwość zdalnego podglądu z tabletu lub telefonu.
- Kontrola zyskowności menu.



## KUCHARZ

- Przejrzyste i czytelne zamówienia wyświetlane na monitorach kuchennych (KDS).
- Błyskawiczne powiadomienie obsługi o przygotowanym zamówieniu.
- Możliwość kontrolowania kosztów przygotowanych posiłków.



## MANAGER

- Proste i szybkie rozliczenie pracowników.
- Kontrola stanów magazynowych.
- Planowanie grafików pracowniczych.
- Łatwe rozliczenia i inwentaryzacja.
- Controlling działalności.



## DOSTAWA

- Informacja o zamówieniach przygotowanych na wynos.
- Łatwy dostęp do informacji potrzebnych do dostarczenia zamówienia.
- Możliwość wyświetlenia mapy dojazdu do klienta.



## KELNER/BARMAN

- Szybka i intuicyjna obsługa procesu sprzedaży.
- Możliwość sprzedaży poprzez grafik sali.
- Dogodna komunikacja z kuchnią.
- Podgląd receptur przy zamawianiu.



## KSIĘGOWOŚĆ

- Integracja systemu z większością programów finansowo-księgowych.
- Dostępność zestawień przydatnych w analizach księgowych.



**GASTRO POS**



**GASTRO SZEFE**



**GASTRO FINANSE**



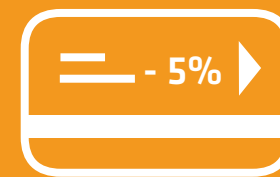
**POSIFLEX**



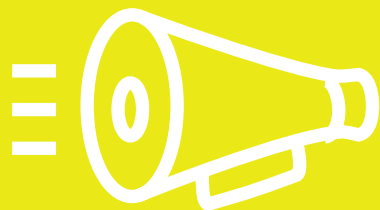
**miniPOS**



**SYSTEM KOMUNIKACJI  
Z KUCHNIĄ**



**LMS**



**SYSTEMY  
PRZYWOŁAWCZE**



**BLUE POCKET**



**mojeGASTRO**



**GASTRO CENTRALA**



# PROGRAM GASTRO POS

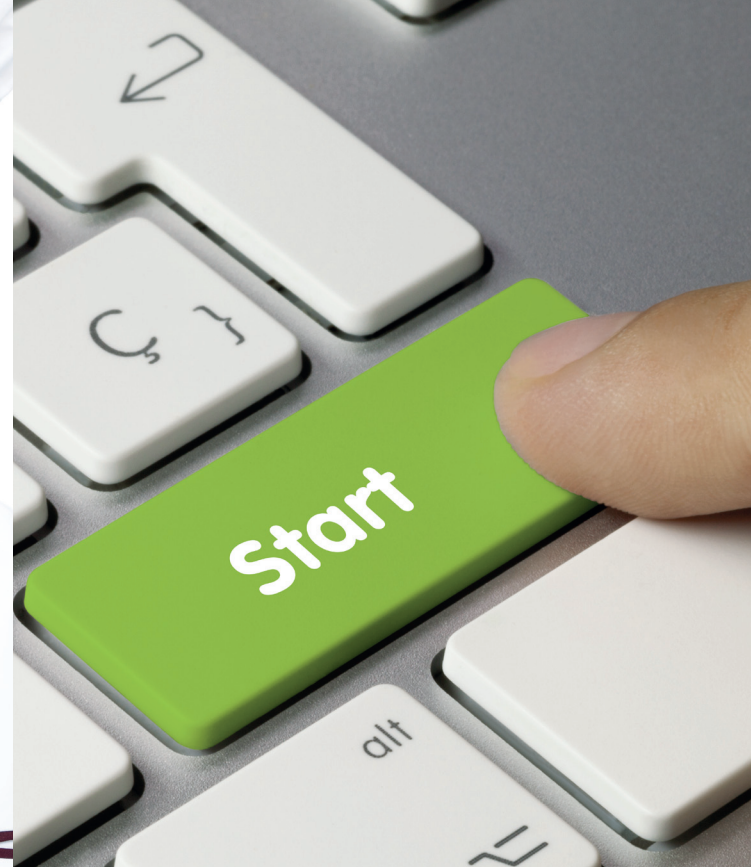
*GASTRO POS jest programem do prowadzenia szybkiej i intuicyjnej sprzedaży poprzez ekran dotykowy.*

*Jako najpopularniejszy system na rynku gastronomicznym cieszy się dużym uznaniem wiodących restauratorów. Jego intuicyjna obsługa usprawnia pracę kelnerów i jednocześnie ułatwia szkolenie nowych pracowników.*



## ŁATWA I EFEKTYWNA PRACA W RESTAURACJI

- Obsługa przez ekran dotykowy;
- Dostosowanie ekranu do indywidualnych potrzeb;
- Kontrola rachunków i zamówień;
- Przejrzysty ekran bonowania;
- Graficzna prezentacja sali;
- Możliwość rozliczenia kelnera w dowolnym momencie;
- Rejestracja czasu pracy;
- Łatwość modyfikowania potraw;
- Współpraca z kuchnią;
- Weryfikacja zamówień i rachunków;
- Elastyczne kształtowanie cen;
- Kontrola definiowalnych rabatów;
- Współpraca z systemami hotelowymi i urządzeniami specjalistycznymi.



## IDEALNA WSPÓŁPRACA Z KUCHNIĄ

- Współpraca z drukarką kuchenną – druk zamówienia i dodatkowych informacji dla kuchni.
- Współpraca z Systemem Monitorów Kuchennych (KDS).
- Możliwość ustalenia czasu wydania potraw w kuchni i barze.
- Współpraca z Systemami Przywoławczymi – przywoływanie kelnera po odbiór dania.

## ELASTYCZNE KSZTAŁTOWANIE CEN

- Kilka poziomów cen oraz funkcja happy hours (automatyczne przestawianie poziomu cen o zaprogramowanej godzinie i dniu tygodnia).
- Możliwość korekt rachunków przed i po wydrukowaniu zamówienia (z możliwością ustalania uprawnień do wykonania korekt).
- Narzuty, serwis restauracyjny, serwisy hotelowe, rabaty, obsługa kart rabatowych i lojalnościowych.

## ŁATWE WPROWADZANIE MODYFIKACJI

- Możliwość zdefiniowania grupy dodatków do danej potrawy;
- Opis dla kuchni / komentarz (wydruk informacji dla kuchni np.: bez soli, przysmażone, itp.)
- Modyfikacja potraw – możliwość definiowania wyboru dodatków do dań (np. mleko do kawy); zastąpienie jednego składnika potrawy innym (np. frytki zamiast ryżu).





## WSPÓŁPRACA Z SYSTEMAMI HOTELOWYMI I URZĄDZENIAMI SPECJALISTYCZNYMI

- Współpraca z większością systemów hotelowych.
- Współpraca z automatycznymi dozownikami piwa, napoi i alkoholi.
- Współpraca z wagami.
- Współpraca z bonownikami kelnerskimi miniPOS
- Współpraca z systemami kamer – do obrazu z kamery POS wyświetla informacje o aktualnie wykonywanych operacjach na kasie wraz z datą i godziną.

## OBSŁUGA PROGRAMÓW LOJALNOŚCIOWYCH

- Integracja z systemem LMS Loyalty Management System – narzędziem pracy managera do profesjonalnej obsługi oraz scentralizowanego zarządzania programami lojalnościowymi.
- Współpraca z Blue Pocket.
- Elastyczny moduł promocji.

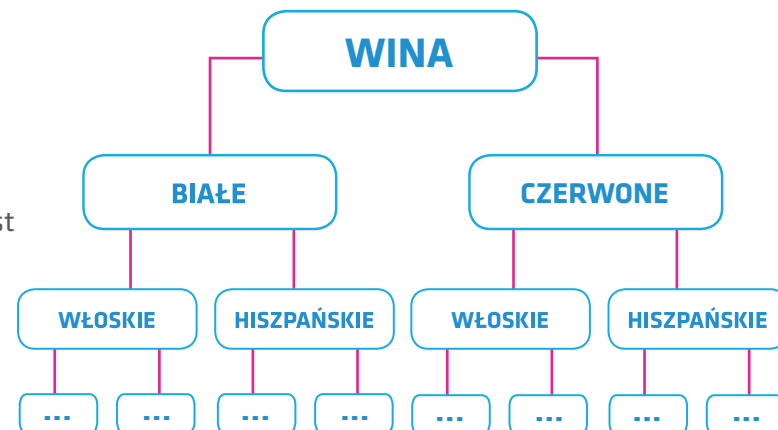
## PIZZERIE, FAST FOOD I SPRZEDAŻ NA WYNOS

- Możliwość zamawiania pizzy podzielonej na części z różnymi dodatkami.
- Tryb szybkiej sprzedaży dla lokali typu fast food.
- Moduł dostaw na telefon.

## WSPÓŁPRACA Z DRUKARKAMI FISKALNYMI

- Współpraca z większością urządzeń fiskalnych dostępnych na polskim rynku.
- Wydruk na jednej drukarce z kilku stanowisk sprzedaży POS.

### Prowadzenie sprzedaży za pomocą podgrup



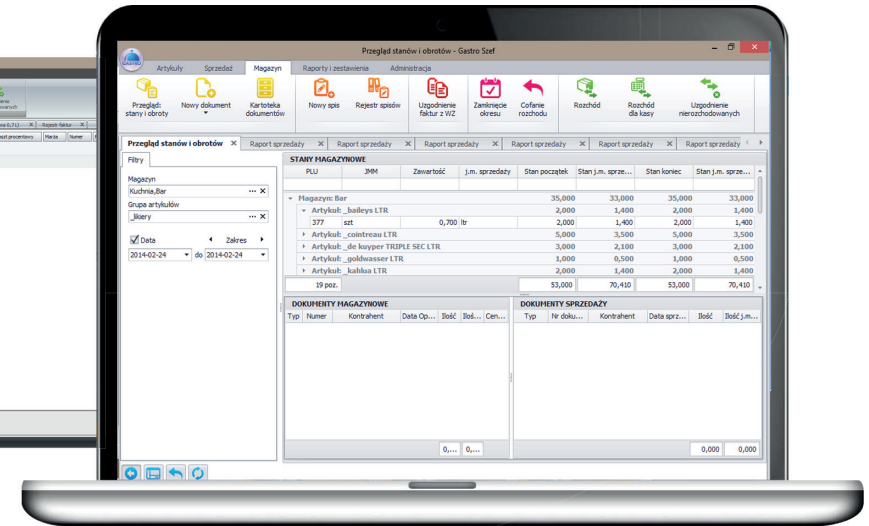
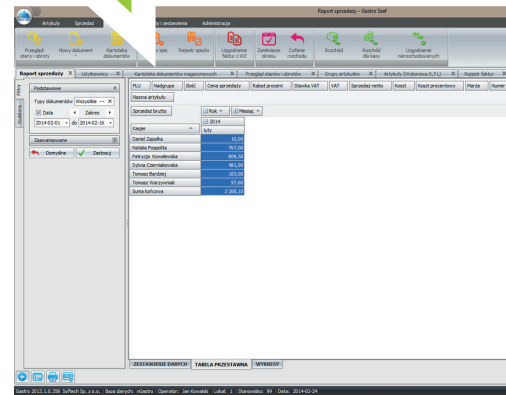


# PROGRAM GASTRO SZEf

*Gastro SZEf jest programem do prowadzenia gospodarki magazynowej firmy w oparciu o dokumenty zakupu oraz zrealizowaną sprzedaż na stanowiskach POS.*

## NARZĘDZIA UŁATWIAJĄCE ZARZĄDZANIE

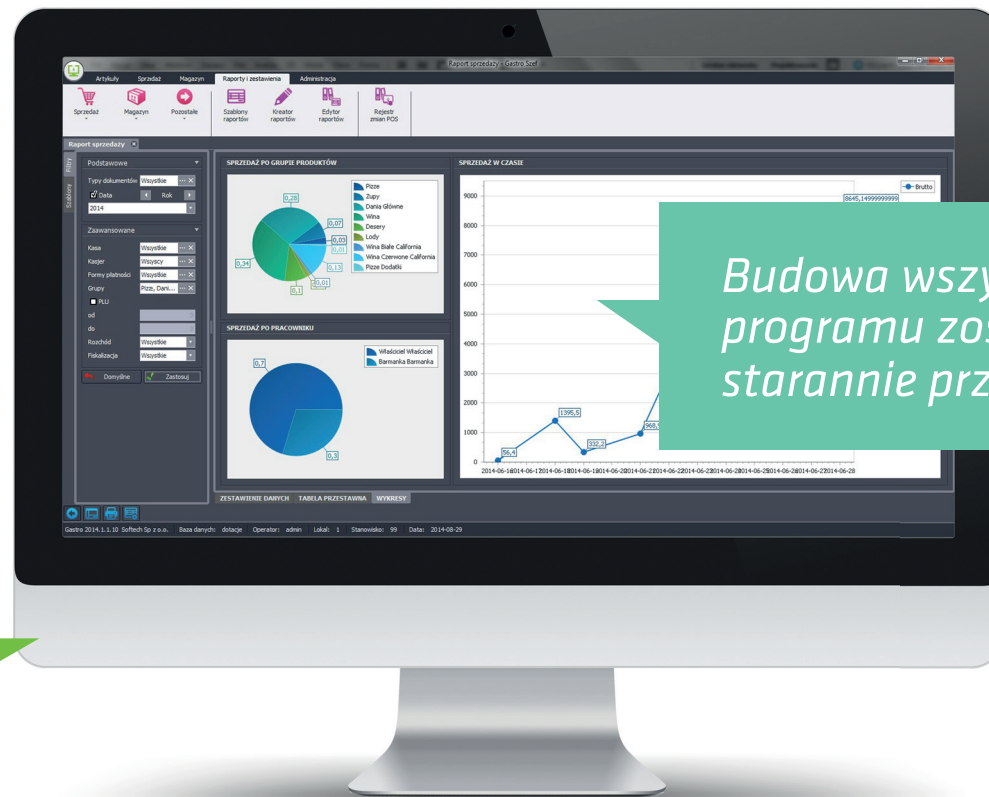
Wykorzystanie nowoczesnych rozwiązań informatycznych w programie Gastro SZEf usprawnia zarządzanie każdym lokalem gastronomicznym. System zapewnia dostęp do wielu praktycznych analiz i raportów. Analizy wspierają bieżącą pracę kierownictwa np. odpowiadają na pytanie - jak funkcjonuje nowa promocja, czy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



- Kontrola zużycia surowców na podstawie założonych receptur, wykonywanie rozchodów składników potraw, tworzenie kalkulacji, obliczanie marży, wyciążanie wsadu oraz zapotrzebowania na surowce.
- Możliwość automatycznej dekretacji do systemów finansowo- księgowych.
- Dostęp do wielu praktycznych analiz i raportów wspierających pracę managera oraz łatwość w tworzeniu nowych indywidualnych zestawień.
- Możliwość graficznej prezentacji dowolnych zestawień.
- Kaloryczność potraw i innych wartości odżywczych łatwa do obliczenia dla każdej potrawy.



*Użytkownik może tworzyć dowolne raporty*



*Budowa wszystkich okien programu została starannie przemyślana*

## ROZLICZANIE MAGAZYNÓW I ZUŻYCIA SUROWCÓW

- Wprowadzanie dokumentów dostaw PZ, przesunięć międzymagazynowych MM, rozchodów wewnętrznych, z produkcji i ze sprzedaży.
- Informowanie o przekroczonych stanach minimalnych, maksymalnych i zalegających magazyny. Kontrola terminów przydatności.
- Prowadzenie gospodarki wielomagazynowej; stany magazynowe bieżące i wsteczne.
- Informowanie o wszelkich zmianach stanów magazynowych; rozchody FIFO ze sprzedaży wg zadanych receptur; inwentaryzacje.

## KONTROLA KOSZTÓW – FOOD COST I BEVERAGE COST

- Prezentacja zużycia surowców na podstawie receptur.
- Porównanie sprzedaży z kosztem.
- Wyliczenie cen kalkulacyjnych potraw, drinków, napojów według rzeczywistych kosztów zakupu surowców.
- Umożliwia wyliczenie marży potraw wraz z sygnalizacją przekroczenia zakładanego przedziału marży optymalnej.

## ROZLICZANIE PRODUKCJI GASTRONOMICZNEJ

- Rozliczanie produkcji wyrobów gotowych i półproduktów.
- Raporty produkcji dziennej.
- Informacje o zmianach cen zakupu surowca w stosunku do poprzednich dostaw (kontrola dostaw).
- Informacje o składnikach brakujących do przygotowania potraw.



## DOKUMENTY, INWENTARYZACJE

- Wprowadzanie dokumentów i inwentaryzacji za pomocą kolektora danych (urządzenie ułatwiające inwentaryzację).
- Inwentaryzacje pełne i częściowe.
- Inwentaryzacje dzienne.

## USPRAWNIENIE ZARZĄDZANIA LOKALEM

- Możliwość definiowania kart rabatowych przy współpracy z Gastro POS.
- Planowanie imprez wraz z rzeczywistym kosztem z możliwością definiowania rabatu.
- Przygotowanie listy zakupów na podstawie planowanej imprezy (asynata magazynowa).

## ZAAWANSOWANA OBSŁUGA ZAMÓWIEŃ

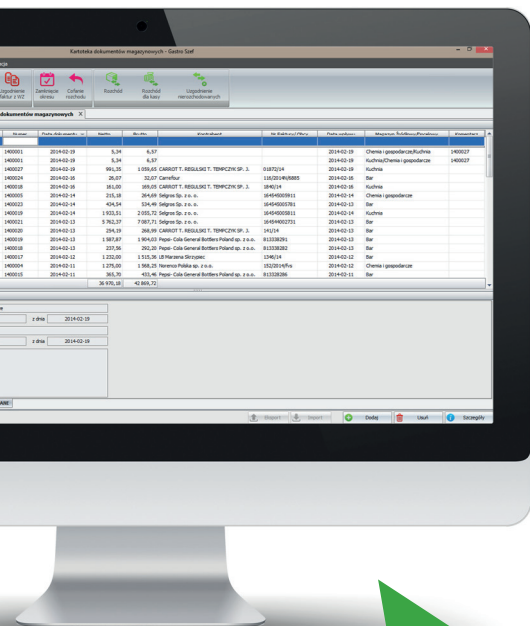
- Uzgodnienie dokumentów dostaw (WZ) z końcową fakturą dostawcy.
- Moduł automatycznych zamówień.

## OBSŁUGA GASTRONOMII ZAMKNIĘTEJ

- Automatyczny rozchód na podstawie jadłospisu.
- Możliwość wyliczania wartości energetycznych danego posiłku.

## 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).
- Szczegółowy raport sprzedaży dla każdego pracownika.
- Eksport danych towarowych do programu hotelowego CHART.
- Eksport plików do programu Excel.
- Przejrzyste zestawienia sprzedaży.
- Zestawienia wg grup towarowych artykułów itp.
- Raporty prowizji dla operatorów.



Modułowe menu ułatwia  
pracę z programem



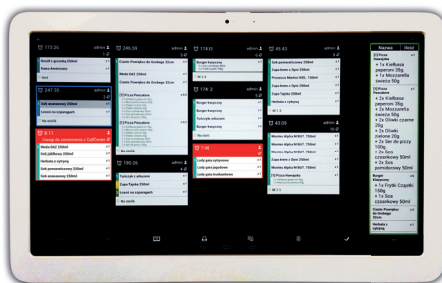
# PROFESJONALNY SYSTEM KOMUNIKACJI Z KUCHNIĄ

## SYSTEM MONITORÓW KUCHENNYCH

System monitorów kuchennych (Kitchen Display System - KDS) to nowoczesny system przeznaczony dla lokali gastronomicznych. Wspiera zarządzanie pracą kuchni oraz usprawnia komunikację pomiędzy obsługą sali a kucharzami. Główną funkcją systemu KDS jest przetwarzanie informacji o zamówieniach. Informacje płyną dwukierunkowo. Po wprowadzeniu do gastronomicznego systemu sprzedaży, zamówione potrawy są automatycznie wyświetlane na odpowiednich monitorach zainstalowanych w pomieszczeniach kuchennych. Gdy potrawa zostaje przygotowana, kucharz poprzez specjalną klawiaturę lub dotknięcie ekranu kończy zamówienie, co może generować komunikat dla obsługi sali.

## DRUKARKI ZAMÓWIEŃ, BONÓW I FAKTUR

Najpopularniejszym zastosowaniem drukarek termicznych Posiflex jest drukowanie na nich zamówień do kuchni, jednak jest znacznie więcej możliwości: informacyjne rachunki wstępne dla klienta, bony i kupony konkursowe łączone z systemem lojalnościowym, bilety wstępu oraz faktury.



*Drukarka Aura PP-6900*

## KORZYŚCI

- Możliwość wydruku receptury prosto z KDS
- Łatwa wymiana papieru i sygnalizator informujący o konieczności wymiany.
- Możliwość wydruku logo, grafiki i kodów 2D (kuponów).
- Opcjonalnie powieszenie drukarki na ścianie.
- Automatyczna gilotyna – (obcinacz papieru).
- Opcjonalnie stosowanie rolek z wąskim papierem.



**POSIFLEX**  
DOSKONAŁOŚĆ W KAŻDYM CALU

*Drukarka Aura PP-8800*





# GASTRO miniPOS



## BEZPRZEWODOWA OBSŁUGA GOŚCI W RESTAURACJI

Gastro miniPOS – instalowany na przenośnym urządzeniu z systemem Android, usprawnia i przyspiesza pracę wszędzie tam, gdzie funkcjonuje obsługa kelnerska. Dzięki niemu kelner posiada zawsze przy sobie aktualne informacje na temat sytuacji na sali, rezerwacji stolików, stanie realizacji zamówień, czy godzinie przyjęcia zamówienia itp.

Zachowując większość opcji dostępnych dla stacjonarnych terminali, Gastro miniPOS szczególnie usprawnia pracę w rozległych lokalach np. posiadających ogródki – umożliwiając pracownikom przyjęcie wielu zamówień od klientów bezpośrednio przy stolikach, bez konieczności powrotu do lokalu. Po przyjęciu zamówienia kucharz czy barman może zacząć je od razu realizować a obsługa przyjmować zamówienia od kolejnych gości.



## SPRAWNIEJSZA OBSŁUGA

Gastro miniPOS stanowi udogodnienie zarówno dla pracowników lokali gastronomicznych, jak i dla klientów, zapewniając im wyższy komfort obsługi. Moduł umożliwia:

- przyjmowanie zamówień;
- otwieranie i zamykanie rachunków, podgląd cen, ustalanie rabatów, dzielenie rachunków, wybór form płatności;
- pełny opis potrawy;
- wprowadzanie modyfikacji do zamawianych dań, wybór dodatków;
- wysyłanie zamówień do druku w kuchni;
- widok układu sali - aktualne informacje na temat rezerwacji stolików, stanu realizacji zamówień itp.



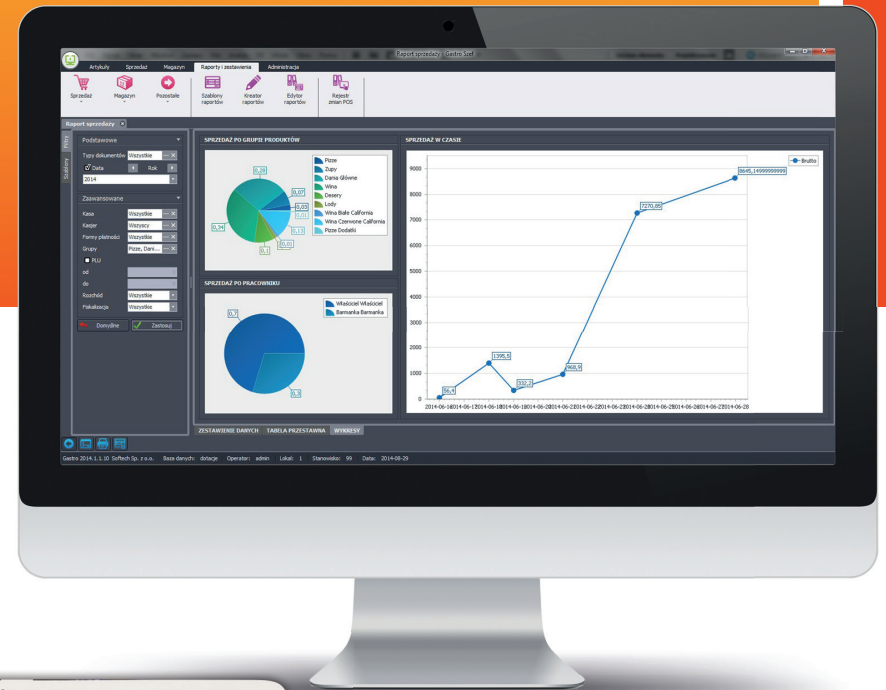
# GASTRO CENTRALA

Gastro CENTRALA jest narzędziem przeznaczonym do profesjonalnego oraz szczegółowego zarządzania siecią lokali gastronomicznych.

System daje wiele możliwości centralnego kierowania firmą dzięki takim parametrom jak: cenniki, promocje, receptury, uprawnienia, raporty czasu pracy oraz wiele innych.

Narzędzie zostało stworzone z myślą zarówno o niewielkich sieciach kilku lokali jak i rozbudowanych korporacjach liczących kilkaset punktów.

- Dla działu sprzedaży i marketingu - zarządzanie: cennikami, promocjami, recepturami.
- Dla działu kontroli finansowej - wygodne raportowanie i analizy na wykresach.
- Dla działu kadr HR - zarządzanie pracownikami i raporty czasu pracy.
- Dla działu operacji - raporty sprzedaży, stanów, operatorów i podgląd receptur.
- Dla działu zakupów - zarządzanie cennikami i kartotekami dostawców.



Grupa	Produkt	Cena	Status
Grupa 1	Produkt 1	10,00	10,00
Grupa 2	Produkt 2	20,00	20,00
Grupa 3	Produkt 3	30,00	30,00
Grupa 4	Produkt 4	40,00	40,00
Grupa 5	Produkt 5	50,00	50,00
Grupa 6	Produkt 6	60,00	60,00
Grupa 7	Produkt 7	70,00	70,00
Grupa 8	Produkt 8	80,00	80,00
Grupa 9	Produkt 9	90,00	90,00
Grupa 10	Produkt 10	100,00	100,00



# PROGRAM GASTRO FINANSE

## GASTRO FINANSE

Gastro Finanse to niezwykle proste i intuicyjne narzędzie pracy każdego managera. Zapewnia pełną kontrolę kluczowych aspektów działalności gastronomicznej (analizę wszystkich kosztów, zobowiązań, płynności finansowej, itp). Jest jednocześnie zbiorem narzędzi do codziennej pracy managera. Odpowiedni dla pojedynczego lokalu oraz sieci lokali gastronomicznych.

## MINIMUM WPROWADZANIA DANYCH

### – MAKSYMUM ANALIZ I ZESTAWIEŃ

Większość programów wymaga wprowadzania dużej ilości szczegółowych danych pochłaniając tym samym czas managera. Mimo tego, że Gastro Finanse generuje bardzo szeroki zakres różnych analiz i zestawień, użytkownik wprowadza do systemu dane jedynie w podstawowym zakresie. Program umożliwia również import danych z GASTRO SZEFA. W efekcie czas poświęcony na pracę z programem ogranicza się do kilku minut dziennie.

## FINANSE I PŁATNOŚCI

### – WSZYSTKO POD KONTROLĄ

„Jeśli nie możesz czegoś zmierzyć, nie możesz tym zarządzać”... to zdanie zwykło przyświecać świadomym managerom. Gastro Finanse pozwala na efektywną kontrolę wielu kluczowych sfer działalności gastronomicznej. Analiza wyniku finansowego to podstawowe narzędzie każdego profesjonalnego managera. Dzięki temu modułowi nie tylko poznajemy zyskowność lokalu czy całej sieci, ale i analizujemy strukturę kosztową firmy, a tym samym kondycję finansową działalności. Finansowo - wskaźnikowa analiza food cost i beverage cost to doskonałe uzupełnienie lub alternatywa dla prowadzenia gospodarki magazynowej. Moduły zarządzania zobowiązaniami oraz wskaźniki zadłużenia to te funkcje programu, które wspierają managera na drodze unikania jednego z największych zagrożeń w biznesie gastronomicznym-utrata płynności finansowej.







## Unikalne cechy programu:

Kontroluje wszystkie koszty – nie tylko surowce

Prosty i intuicyjny w obsłudze

Odpowiedni dla gastronomii pojedynczej i sieciowej

Minimum wprowadzania danych - maksimum analiz

## NARZĘDZIA MANAGERA

Oprócz wielu analitycznych funkcji, Gastro Finanse to także podstawowy niezbędnik managera zawierający proste i intuicyjne narzędzia wspierające codzienną pracę, np.:

- Grafiki pracownicze – efektywnie planuj pracę z jednoczesnym prognozowaniem kosztów personalnych;
- Analiza Zyskowności Menu - analizuj menu od strony finansowej i podejmuj działania w kierunku zwiększania jego zyskowności
- Kalkulator marż – korzystaj kiedy tworzysz nowe dania lub całe menu;
- Inwentaryzacja dzienna – doskonałe narzędzie do wyrównowej kontroli surowców;
- Raport kasowy – kontroluj obrót i stan gotówki w firmie;
- Druki – korzystaj z wzorów umów i druków wewnętrznych dla gastronomii.

Zbiór narzędzi managera to doskonałe uzupełnienie części analitycznej programu. Restaurator w jednym miejscu gromadzi zarówno narzędzia do analizy oraz do codziennej pracy managera, czy właściciela firmy gastronomicznej.





**mojeGASTRO**  
[www.mojegastro.pl](http://www.mojegastro.pl)



## BACKUP



### TWOJE DANE ZAWSZE ZABEZPIECZONE

Umożliwia stworzenie internetowej kopii zapasowej danych z GASTRO. Dane z programów są importowane na serwer i dostępne w każdym momencie, a użytkownik zabezpieczony przed ich utratą.

- Idealny sposób zabezpieczenia.
- Nie zajmuje miejsca na dysku.
- Współpraca z GASTRO.

## DASHBOARD



### RAPORTY DOSTĘPNE ZAWSZE I WSZĘDZIE

Pozwala analizować na żywo wiele wskaźników wydajności Twojego biznesu (sprzedaży, kosztów, stanów magazynowych, najczęściej sprzedawanych produktów, najlepszych sprzedawców). Dane filtrowane po regionie lub lokalu.

- Dostępny przez internet
- Dopasowujący się do różnych urządzeń
- Wielopoziomowy
- Również dla sieci lokali



# mojeGASTRO



ORDERING

## ZAMÓWIENIA PRZEZ INTERNET

Pozwala na zamawianie przez klienta w Internecie. Zamówienie jest automatycznie wysyłane do programu GASTRO i przekazane do wykonania. Rozwiązanie to pomaga w zwiększeniu sprzedaży, jest proste w obsłudze i przyjazne dla klientów.



CALLCENTER

## ZAMÓWIENIA PRZEZ TELEFON

Pozwala na wykonywanie przez operatora zamówień które jest automatycznie wysyłane do programu GASTRO i przekazane do wykonania. Rozwiązanie to jest dedykowane małym i średnim sieciom lokali.





# Profesjonalne urządzenia dla gastronomii

*Terminale POS - komputery sprzedażowe z ekranem dotykowym*

## TERMINALE POS

Rozmieszczenie w punktach sprzedaży terminali POS (Point of Sale z ang. oznaczającego punkt sprzedaży) z ekranami dotykowymi rewolucjonizuje sposób obsługi klientów. Dzięki nim goście restauracji są obsługiwani szybciej i sprawniej. Ekran dotykowy dzięki intuicyjnej obsłudze oszczędza czas potrzebny na szkolenie nowych pracowników oraz gwarantuje szybką i efektywną pracę. Rezultatem zastosowania nowoczesnych rozwiązań dotykowych jest zwiększenie sprzedaży, obniżenie kosztów działalności i wzrost zysków restauracji.

## POSIFLEX – SPRAWDZONE PRZEZ NAJLEPSZYCH W GASTRONOMII

Terminale POS idealnie sprawdzają się w obiektach, w których najważniejsza jest szybkość pracy. W porównaniu do kas fiskalnych, Terminale POS, w połączeniu z właściwym oprogramowaniem, gwarantują pełną kontrolę sprzedaży w restauracji, obsługę systemu lojalnościowego, a tym samym wzrost zysków dzięki szybszej i sprawniejszej obsłudze klientów.

## DLACZEGO WARTO PRACOWAĆ NA TERMINALACH POSIFLEX?

- Inwestycja na wiele lat - sprzęt spełnia wysokie wymagania techniczne, jest odporny na trudne warunki pracy, posiada gwarancję nawet do 5 lat;
- Oszczędność na szkoleniu pracowników - ekran dotykowy jest najbardziej intuicyjnym narzędziem pracy;
- Jego modułowa konstrukcja pozwala dopasować stanowisko sprzedaży do indywidualnych potrzeb restauratora;
- Oprócz niezawodnego działania Terminale POSIFLEX swoim estetycznym designem doskonale dopasują się do każdej restauracji.



# TERMINAL POSIFLEX KS-7215

Wodoodporny i pyłoodporny

Solidna konstrukcja „Heavy Duty”

Lider na polskim rynku gastronomicznym!

Pasywnie chłodzony (bez wentylatora!) Terminal KS-7215 „FAN FREE” wyposażony jest w solidną aluminiową obudowę, co gwarantuje cichą pracę i minimalizuje awaryjność podzespołów.



- 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 „heavy duty”.
- Technologia procesora Intel Atom Dual Core zapewnia wysoką wydajność przy niskim zużyciu energii.
- Standardowa gwarancja na 3 lata, z możliwością przedłużenia do 5 lat.



Terminal KS-7215 z monitorem dla klienta LM-8045

# TERMINAL POSIFLEX XT-3114

Nowość na rynku w 2013 roku

Elastyczny! Szybki! Elegancki!

Terminal XT-3114 jest najnowszym osiągnięciem firmy POSIFLEX



Terminal dotykowy „Fan Free” XT-3114 jest przeznaczony dla restauracji, które kładą duży nacisk na design oraz mają ograniczoną przestrzeń na stanowisko sprzedażowe. Wyposażony jest w 14 calowy ekran dotykowy, procesor Intel Dual Core 1,8 GHz, pamięć RAM 2 GB DDR3 oraz szybki dysk SSD.

Nowa elastyczna podstawa XT-3114 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, 4 x USB, 2 x LAN.



Wszystkie modele Terminali Posiflex dostępne są z bardzo szybkimi dyskami SSD!

# Akcesoria do terminali POS

*Twoi goście będą jeszcze lepiej obsłużeni*

## - Czytniki kart magnetycznych i zbliżeniowych

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

## - 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. Pozwala wyświetlać 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 ilości reklamacji.

*W ofercie posiadamy również inne akcesoria do stanowisk sprzedażowych.*



Czytnik kart SD-866

Monitor dla Klienta  
7 cali LM-6207  
Terminal KS-7210



Dodatkowy monitor  
dla Klienta LM-8045

Dodatkowy monitor dla Klienta  
10 cali LM-3010



Diodowy czytnik kodów  
kreskowych CD-3860  
(działa z ekranami LCD  
i smartfonami)

Szuflada CR-4015



# System przywoływania klientów »Klient START«

## Idealne rozwiązanie dla:

Restauracji / Lokali samoobsługowych  
Pizzerii / Kawiarni / Food Court



Przy dokonaniu 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:

- Większe przychody.
- Zwiększa liczbę obsługiwanych klientów dzięki sprawnej komunikacji.
- Większa i szybsza rotacja stolików.
- Obniża koszty przez większą wydajność pracy personelu.
- Optymalizacja pracy obsługi.
- Redukcja kolejek.
- Milsza, cicha atmosfera w lokalu (muzyka zamiast głośnego wzywania po odbiór dań).
- Dodatkowa forma reklamy jako naklejka na urządzeniu.
- Brak pomyłek przy wydawaniu posiłków.
- Wyróżnienie lokalu na tle konkurencji.





# System przywoływania kelnerów »Personel START«

**Idealne rozwiązanie dla:**

Restauracji / Klubów / Pizzerii

Kasyn / Barów



Za pomocą umieszczonego w kuchni transmitera kucharz wzywa kelnerów po odbiór dań. W momencie przygotowania zamówienia, na pager kelnera zostanie wysłany sygnał oznaczający możliwość odbioru dań. W ten sposób kelnerzy zamiast bezproduktywnego oczekiwania w kuchni, pozostając na sali wśród gości, generują dodatkowe zamówienia. Dzięki temu niepotrzebne wizyty w kuchni zostaną ograniczone do zera, a klienci zawsze dostaną ciepłe dania.

## 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.
- Wyższa jakość obsługi – zadowoleni goście.
- Optymalizacja pracy obsługi.
- Zwiększona liczba obsłużonych klientów przez jednego kelnera.
- Szybki zwrot z inwestycji.

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



Dodatkowa sprzedaż (deser lub napój)	x Ilość kelnerów	Dodatkowy dzienny zarobek	x Dni w roku	Roczny zwrot z inwestycji
Dodatkowa sprzedaż (na dzień) za 10 zł przez 1 kelnera		50 zł		18 250 zł
Dodatkowa sprzedaż (na dzień) za 20 zł przez 1 kelnera	5	100 zł	365	36 500 zł
Dodatkowa sprzedaż (na dzień) za 30 zł przez 1 kelnera		150 zł		54 750 zł

# SYSTEMY LOJALNOŚCIOWE



## LMS – MANAGERSKIE CENTRUM ZARZĄDZANIA PROGRAMAMI LOJALNOŚCIOWYM

Loyalty Management System jest niezbędnym narzędziem pracy managera do profesjonalnej obsługi oraz zarządzania programami lojalnościowymi. Dzięki swej

bogatej funkcjonalności zapewnia kompleksową analizę informacji o klientach i dokonywanych transakcjach, jednocześnie tworząc schematy promocji. Manager może w pełni korzystać z rozbudowanych zestawień, sporządzanych raportów czy ankiet, a na podstawie uzyskanych wyników skuteczniej planować działania firmy.

## PRZYŁĄCZ SIĘ DO BLUE POCKET I ZWIĘKSZ EFEKTYWNOŚĆ PROGRAMU LOJALNOŚCIOWEGO

Mobilna aplikacja BLUE POCKET pozwala Twoim klientom na nieograniczone i całkowicie darmowe pobieranie oraz zarządzanie kartami lojalnościowymi, promocyjnymi kuponami rabatowymi oraz biletami wstępu w urządzeniach mobilnych. Aplikacja daje również użytkownikowi możliwość udziału w programach opartych na kartach stempelkowych. To doskonałe narzędzie marketingowe i lojalnościowe. Teraz Twój klient może w łatwy sposób zbierać stempelki za określony zakup i przechowywać je w swoim smartfonie, aby następnie zamienić je na nagrody.



LMS - PANEL ADMINISTRACYJNY

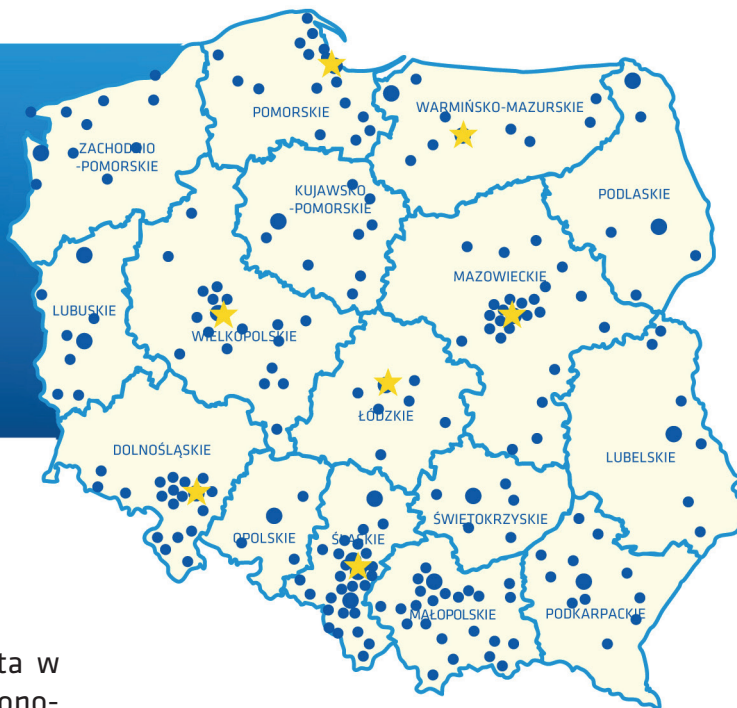
LP	Numer	Rodzaj karty	Status	Min. pieniędzy	Min. punktów	Klient	Wydał	Pieniądzy	Punkty
1	1123	Punktowa	Aktywna	0,00	0,00			-	101,00
2	212345	Punktowa	Aktywna	0,00	0,00	[bez nazwy]	demo	-	3 590,00
3		Karty nGASTRO LMS	Aktywna	0,00	-100,00	ngastro	msszostak	0,00	0,00
4	5300345	Punktowa	Aktywna	0,00	0,00	mssz	admin	-	0,00
5	5998	Standard	Aktywna	0,00	0,00			0,00	0,00
6	61aaaa	Standard	Aktywna	0,00	0,00	[bez nazwy]	admin	0,00	100,00

Copyright © 1992-2011 by Softech Sp. z o.o.



**ponad 300 partnerów  
Softech w całej Polsce!**

**Lista na  
[www.gastro.pl](http://www.gastro.pl)**



## PRODUCENT NAJPOPULARNIEJSZYCH PROGRAMÓW

Z programów GASTRO i CHART korzysta w Polsce już prawie 10 000 punktów gastronomicznych i ponad 1000 obiektów hotelowych. Kilkadziesiąt instalacji systemów GASTRO funkcjonuje na Bliskim Wschodzie, oznacza to, że korzysta z nich codziennie kilkadziesiąt tysięcy użytkowników.

## DŁUGOTERMINOWA WSPÓŁPRACA I ZAUFANIE

Od 2007 r. Softech wchodzi w skład notowanej na Giełdzie Papierów Wartościowych w Warszawie Grupy LSI Software. Jawność działań, wiarygodność Grupy oraz jakość i profesjonalizm dostarczanych rozwiązań informatycznych są dla naszych Klientów i Partnerów gwarancją obustronnie korzystnej, długoterminowej i opartej na zaufaniu współpracy.

## JESTEŚMY BLISKO

Ponad 300 Partnerów Softech tworzy największą w Polsce sieć skupiającą firmy informatyczne oferującą obsługę branży gastronomicznej i hotelarskiej. Daje to użytkownikom naszych rozwiązań gwarancję najwyższego poziomu obsługi i bezpieczeństwa wynikającą ze współpracy z firmą ogólnopolską, a jednocześnie bliskość i elastyczność współpracy z lokalnymi Partnerami Softech.

## NAJLEPSZY PARTNER W BIZNESIE

Wieloletnia obecność na rynku i profesjonalizm, zostały docenione przez naszych klientów – użytkowników rozwiązań GASTRO i CHART. Nazwy tych programów są nie tylko znane, ale stały się symbolami wysokiej jakości i profesjonalizmu rozwiązań firmy.



*Softech Sp. z o.o. jest producentem najpopularniejszych w Polsce programów dla gastronomii Gastro i hotelarstwa CHART oraz dystrybutorem specjalistycznego sprzętu komputerowego Posiflex. Zasadniczym atutem firmy jest kilkunastoletnie doświadczenie i najwyższej klasy profesjonalizm tworzonych rozwiązań informatycznych.*



***Softech Sp. z o.o.***

*ul. Górna Droga 5  
02-495 Warszawa  
tel. 22 610 77 42*

*e-mail: info@gastro.pl*

***www.gastro.pl***

