

## **Temat: Nowoczesne, przenośne systemy dla gastronomii.**

W dzisiejszych czasach lokale gastronomiczne na całym świecie korzystają lub powoli przechodzą na nowoczesne systemy typu POS

Oprogramowanie typu POS (z ang. Point of Sale) to system do ewidencji sprzedaży i zarządzania lokalem gastronomicznym.

[Mobilne oprogramowanie dla gastronomii](#) to produkt szybko rozwijający się, i podobno nic nie powstrzyma tego rozwoju! Według najnowszych sondaży, wiodący eksperci z branży IT ustalili, że tego typu systemami zainteresowanych jest około 72% właścicieli lokali usługowych na całym świecie. Samo nasuwa się teraz pytanie: "Dlaczego właściciele lokali usługowych, są tak mocno zainteresowani technologią POS?" Poniżej przedstawiam trzy powody:

### **1 Optymalizacja pracy**

Główny i największy atut systemu POS opartego o chmurowe rozwiązanie, to łatwość automatyzacji (a przez to optymalizacji) większości procesów biznesowych, na które wcześniej traciłeś sporo zasobów (czasu, pieniędzy etc.). Precz ze stosami makulatury i zmarnowanymi godzinami spędzonymi nad sporządzaniem raportów i liczeniem. Teraz możesz to wszystko zrobić przy pomocy dwóch kliknięć. Dobrym przykładem będą tu raporty automatycznie generowane przez system (na kilku płaszczyznach, od sprzedaży konkretnych produktów, zakupów Twoich stałych klientów, po efektywność sprzedaży poszczególnych pracowników), pełna ewidencja magazynowa i monitorowanie ruchu tych produktów: od dostawy, przez straty na konkretnych produktach, przesunięcia magazynowe, do całkowitego zejścia z magazynu.

### **2 Jakość i szybkość obsługi**

Za pomocą takiego systemu, zamówienia klientów są realizowane szybko i sprawnie. Przyjmowanie zamówień może odbywać się z dowolnego miejsca w lokalu, co z pewnością zadowoli zarówno samych klientów jak i kelnerów. Nowoczesny system POS będzie także bardzo intuicyjny w obsłudze. Z jego pomocą klient zawsze otrzyma swoje danie na czas. Zamówienia będą realizowane znacznie szybciej niż kiedykolwiek. Kiedy tylko kelner wprowadzi je do systemu, ten wyśle je do kuchni. Zamówienie może zostać wydrukowane na drukarce bonowej, lub wyświetlone na ekranie znajdującym się na kuchni (lub na innym dziale). Przyspieszenie realizacji zamówień, doprowadzi bezpośrednio do sprawniejszej obsługi klienta.

### 3 Dokładność zamówienia

Wszyscy jesteśmy tylko ludźmi, zatem czasami każdy z nas popełnia jakieś błędy. Zapewne w Twoim lokalu także zdarzyła się sytuacja, w której kelner w pośpiechu źle zapisał zamówienie klienta. Może to generować niepotrzebne konflikty, zbudować negatywny obraz Twojej marki lub nawet doprowadzić do utraty klienta. W takich sytuacjach z pomocą przychodzi system [Poster POS](#), który w odróżnieniu od człowieka, charakteryzuje się właśnie bezbłędnością w działaniach. Całe menu wyświetlane będzie na terminalu (np. na tablecie). Do wszystkich potraw i produktów możecie dodawać zdjęcia lub oznaczać poszczególne pozycje różnymi kolorami, dzięki czemu trudno będzie o jakąkolwiek pomyłkę. Decydując się na taki system możesz mieć pewność, że Twoi klienci zawsze dostaną dokładnie to, co zamówili. Do ostatniego okruszka.