



Gastro POS

Cena brutto	2 447,70 zł
Cena netto	1 990,00 zł
Dostępność	Na zamówienie
Producent	LSI

Opis produktu

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.

Dzięki łatwej, intuicyjnej obsłudze nie wymaga kosztownych i czasochłonnych szkoleń, a prostota użytkowania za pomocą ekranu dotykowego, połączona z rozbudowaną paletą funkcji, świetnie sprawdzi się w pojedynczym lokalu oraz sieci gastronomicznej.

Indywidualne dopasowanie

Dzięki wielu funkcjom oraz modułom **GASTRO POS** jest najbardziej elastycznym systemem na rynku. W zależności od profilu lokalu (restauracja, bar, fast food, pizzeria, itd.) nasi specjaliści pomogą Ci dobrać spersonalizowane opcje odpowiednie dla Twoich potrzeb.

Bezpieczeństwo

Logowanie się pracownika do programu poprzez wprowadzenie unikalnego kodu, odcisk palca lub za pomocą karty magnetycznej pozwala na pełny monitoring zarówno jego czasu pracy jak i generowanej przez niego sprzedaży. W zależności od stanowiska, można także ograniczać widok opcji tak, aby był on dopasowany do uprawnień konkretnej osoby (np. kelner widzi tylko sprzedaż, manager dodatkowo wystawianie faktur, właściciel widzi wszystkie opcje). GASTRO POS pozwala zniwelować straty lokalu oraz zwiększyć zyski.

Wydajna praca

Współpraca POSa z innymi programami rodziny GASTRO usprawni pracę każdego lokalu. Od teraz zarządzaj magazynami (**GASTRO SZEF**), twórz analizy realnych zysków lokalu (**GASTRO FINANSE**), korzystaj z nowoczesnego narzędzia internetowego pozwalającego dokonywać zamówień przez internet, obsługiwać call center czy tworzyć back up danych, a nawet prowadzić controlling sieci lokali (**mojeGASTRO**). Możliwości oferowane przez GASTRO poprawiają jakość usług a efektywne zarządzanie zwiększy zyski lokalu.

ZALETY GASTRO POS:**GASTRO POS**:

- obsługa przez ekran dotykowy;
- dostosowanie ekranu do indywidualnych potrzeb;
- kontrola rachunków i zamówień;
- przejrzysty ekran bonowania;
- graficzna prezentacja sali;
- 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.

-