

Checklista dla inwestora - Na co zwrócić uwagę przy wyborze systemu POS do gastronomii i hotelu?

System POS to serce nowoczesnej gastronomii i hotelarstwa. Umożliwia obsługę zamówień, płatności i integrację z innymi systemami (np. PMS, magazynowymi czy księgowymi). Złe dobrany system może prowadzić do opóźnień, błędów w rozliczeniach i strat finansowych.

FUNKcjONALNOŚĆ SYSTEMU

- ☐ Czy POS obsługuje zarówno sprzedaż stacjonarną, jak i mobilną (np. tablety dla kelnerów)?
- ☐ Czy umożliwia szybkie przyjmowanie zamówień i przekazywanie ich bezpośrednio do kuchni (Kitchen Display System lub drukarki kuchenne)?
- ☐ Czy integruje się z systemami hotelowymi PMS (np. automatyczne doliczanie rachunku do pokoju)?
- ☐ Czy oferuje możliwość podziału rachunku, wystawiania faktur VAT, paragonów i korekt?
- ☐ Czy obsługuje płatności gotówką, kartą, telefonem (NFC, Blik), a także płatności zbliżeniowe?
- ☐ Czy system ma opcję sprzedaży online (np. zamówienia z aplikacji mobilnej, delivery)?

OBSŁUGA I INTUICYJNOŚĆ

- ☐ Czy interfejs jest prosty i intuicyjny, aby personel mógł szybko się go nauczyć?
- ☐ Czy system działa płynnie w godzinach szczytu (bez opóźnień przy dużej liczbie transakcji)?
- ☐ Czy umożliwia personalizację menu i szybkie aktualizacje cen czy promocji?
- ☐ Czy kelnerzy mogą obsługiwać rachunki z poziomu smartfona lub tabletu?
- ☐ Czy system jest dostępny w wielu językach (ważne w hotelach międzynarodowych)?

RAPORTY I ANALITYKA

- ☐ Czy system POS generuje raporty sprzedażowe (dzienne, tygodniowe, miesięczne)?
- ☐ Czy można analizować dane wg kelnera, stolika, sali czy typu produktu?
- ☐ Czy przewidziano raporty finansowe i możliwość integracji z programami księgowymi?
- ☐ Czy system monitoruje stany magazynowe i automatycznie aktualizuje zapasy po sprzedaży?
- ☐ Czy dostępny jest panel administracyjny online do kontroli sprzedaży w czasie rzeczywistym?

BEZPIECZEŃSTWO I ZGODNOŚĆ Z PRAWEM

- ☐ Czy system spełnia wymogi Krajowego Systemu e-Faktur (KSeF) i polskich przepisów podatkowych?
- ☐ Czy terminale i serwery są zabezpieczone certyfikatami SSL i szyfrowaniem danych?
- ☐ Czy przewidziano różne poziomy dostępu dla personelu (np. kelner, manager, administrator)?
- ☐ Czy system automatycznie wykonuje kopie zapasowe danych?
- ☐ Czy spełnia wymogi RODO w zakresie ochrony danych gości i płatności?

INTEGRACJE

- ☐ Czy POS integruje się z PMS hotelowym, systemem rezerwacyjnym i programami lojalnościowymi?
- ☐ Czy współpracuje z systemami magazynowymi (FIFO, kontrola dat ważności)?
- ☐ Czy obsługuje zamówienia z platform delivery (Glovo, Uber Eats, Pyszne.pl)?
- ☐ Czy można go połączyć z systemem raportowania finansowego i ERP?
- ☐ Czy integruje się z czytnikami kart hotelowych i systemami rabatowymi?

SPRZĘT I INFRASTRUKTURA

- ☐ Czy system działa w chmurze, czy wymaga serwera lokalnego?
- ☐ Czy terminale POS mają dotykowe ekrany odporne na wilgoć i intensywne użytkowanie?

- ☐ Czy system działa także offline (z synchronizacją danych po przywróceniu internetu)?
- ☐ Czy dostawca oferuje kompatybilne drukarki paragonowe i fiskalne zgodne z polskim prawem?
- ☐ Czy sprzęt jest objęty gwarancją i serwisem na miejscu?

SERWIS I WSPARCIE

- ☐ Czy dostawca oferuje całodobową infolinię i wsparcie techniczne 24/7?
- ☐ Jaki jest średni czas reakcji na awarię systemu?
- ☐ Czy dostępne są regularne aktualizacje oprogramowania w cenie abonamentu?
- ☐ Czy przewidziano szkolenie personelu i managerów?
- ☐ Czy można łatwo zmienić dostawcę w przyszłości bez utraty danych sprzedażowych?

KOSZTY I ROZLICZENIE

- ☐ Czy rozważono model zakupu licencji jednorazowej czy abonamentu miesięcznego (SaaS)?
- ☐ Czy w cenie zawarte są aktualizacje i wsparcie techniczne?
- ☐ Czy policzono koszt sprzętu (terminal, drukarka, czytnik kart) i integracji?
- ☐ Czy system pobiera prowizję od transakcji (np. za płatności kartą)?
- ☐ Czy przewidziano rezerwę budżetową na dodatkowe stanowiska POS w sezonie?

Pamiętaj: Dobry system POS to nie wydatek, ale inwestycja. Usprawnia obsługę, zwiększa sprzedaż, ogranicza błędy personelu i daje właścicielowi pełną kontrolę nad biznesem.

Wygenerowano w portalu <https://zwiadowca.pl>