

Na co zwrócić uwagę przy wyborze programu gastronomicznego?

Program gastronomiczny to serce restauracji – odpowiada za sprzedaż, obsługę gości, kontrolę magazynu i raporty finansowe. Niewłaściwy wybór może powodować chaos w zamówieniach, błędy fiskalne czy wyższe koszty. Poniższa checklista pomaga sprawdzić, czy rozwiązanie będzie pasować do twojego lokalu.

ZAKRES FUNKCJI

- Czy system obsługuje sprzedaż w lokalu, zamówienia online i dostawy?
- Czy posiada moduł magazynowy z rozchodem składników i recepturami?
- Czy integruje się z drukarkami fiskalnymi i terminalami płatniczymi?
- Czy oferuje programy lojalnościowe i promocje dla klientów?

OBSŁUGA ZAMÓWIEŃ

- Czy kelnerzy mogą korzystać z aplikacji mobilnych/tabletów?
- Czy system integruje się z ekranami kuchennymi (KDS) lub drukarkami bonowymi?
- Czy umożliwia personalizację zamówień (alergeny, dodatki, modyfikacje)?
- Czy obsługuje dzielenie rachunków i różne metody płatności w jednym zamówieniu?

ZARZĄDZANIE PERSONELEM

- Czy umożliwia rejestrowanie czasu pracy i rozliczanie zmian?
- Czy można ustawić role i poziomy dostępu (manager, kelner, kuchnia)?
- Czy generuje raporty sprzedaży i prowizji dla pracowników?

RAPORTY I ANALITYKA

- Czy oferuje raporty sprzedaży w czasie rzeczywistym?
- Czy analizuje food cost i marżę poszczególnych dań?
- Czy dane dostępne są online (np. w chmurze, dla właściciela zdalnie)?
- Czy integruje się z księgowością (np. Comarch, enova, Symfonia)?

MAGAZYN I ZAKUPY

- Czy system automatycznie aktualizuje stany magazynowe po sprzedaży?
- Czy posiada alerty o niskich stanach i kontrolę terminów przydatności?
- Czy można składać zamówienia do dostawców bezpośrednio z programu?

INTEGRACJE I ROZBUDOWA

- Czy współpracuje z platformami delivery (Uber Eats, Glovo, Pyszne.pl)?
- Czy umożliwia rezerwacje stolików online?
- Czy działa w modelu SaaS (chmura) czy jako lokalna instalacja?
- Czy jest skalowalny – obsługa wielu lokali lub franczyzy?

BEZPIECZEŃSTWO

- Czy dane klientów i sprzedaży są szyfrowane i backupowane?
- Czy chroni przed nadużyciami personelu (np. anulacje tylko za zgodą managera)?
- Czy spełnia wymogi fiskalne obowiązujące w Polsce?

SERWIS I WSPARCIE

- Czy dostawca zapewnia szkolenie dla personelu?
- Czy dostępny jest helpdesk w języku polskim, także poza godzinami pracy?

- Czy aktualizacje są w cenie czy dodatkowo płatne?
- Czy dostawca pomaga w integracji z POS i sprzętem?

KOSZTY I OPŁACALNOŚĆ

- Czy wybrano model rozliczenia: abonament SaaS czy licencja jednorazowa?
- Czy uwzględniono koszty modułów dodatkowych (delivery, lojalność, magazyn)?
- Czy system realnie skraca czas obsługi i redukuje straty magazynowe?
- Czy przeprowadzono analizę ROI (zwrotu z inwestycji) na 3-5 lat?

Wniosek: najlepsze systemy gastronomiczne łączą POS, magazyn, dostawy online i raporty w jednym narzędziu. Warto postawić na rozwiązanie w chmurze (SaaS), które zapewnia aktualizacje i rośnie razem z biznesem, ale przy dużych lokalach lub hotelach rozważyć można klasyczną licencję z lokalną instalacją.

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