

Na co zwrócić uwagę przy wyborze programu gastronomicznego?

Program gastronomiczny to serce lokalu – wspiera sprzedaż, zarządzanie personelem, kontrolę magazynu i raportowanie. Niewłaściwie dobrane oprogramowanie powoduje chaos w zamówieniach, błędy w rozliczeniach i wyższe koszty prowadzenia biznesu.

ZAKRES FUNKCJI

- ☐ Czy program obsługuje sprzedaż w lokalu, zamówienia online i dostawy?
- ☐ Czy posiada moduł magazynowy z automatycznym rozchodem składników?
- ☐ Czy oferuje integrację z systemami płatności i drukarkami fiskalnymi?
- ☐ Czy wspiera programy lojalnościowe, rabaty i promocje dla klientów?

OBSŁUGA ZAMÓWIEŃ

- ☐ Czy dostępne są mobilne terminale dla kelnerów do przyjmowania zamówień przy stoliku?
- ☐ Czy program integruje się z ekranami KDS (Kitchen Display System) w kuchni?
- ☐ Czy możliwa jest personalizacja zamówień (np. dodatkowe składniki, alergeny, zmiana wielkości porcji)?
- ☐ Czy system pozwala na dzielenie rachunków i rozliczanie kilku metod płatności jednocześnie?

ZARZĄDZANIE PERSONELEM

- ☐ Czy program umożliwia kontrolę czasu pracy i rozliczanie zmian pracowników?
- ☐ Czy oferuje różne poziomy dostępu (manager, kelner, kucharz, księgowość)?
- ☐ Czy generuje raporty sprzedaży dla poszczególnych pracowników?
- ☐ Czy umożliwia monitorowanie efektywności i prowizji kelnerów?

FINANSE I RAPORTY

- ☐ Czy program generuje raporty sprzedaży w czasie rzeczywistym (dziennie, tygodniowo, miesięcznie)?
- ☐ Czy umożliwia analizę marży, food cost i rentowności poszczególnych dań?
- ☐ Czy integruje się z systemami księgowymi (np. Comarch, enova, Symfonia)?
- ☐ Czy dane są dostępne zdalnie w chmurze (dla właściciela i managera)?

MAGAZYN I FOOD COST

- ☐ Czy program automatycznie aktualizuje stany magazynowe po każdej sprzedaży?
- ☐ Czy uwzględnia kontrolę terminów przydatności i alerty o niskich stanach?
- ☐ Czy umożliwia składanie zamówień u dostawców z poziomu systemu?
- ☐ Czy generuje raporty food cost w czasie rzeczywistym, aby ograniczyć straty?

INTEGRACJA I ROZBUDOWA

- ☐ Czy oprogramowanie współpracuje z platformami delivery (Uber Eats, Glovo, Pyszne.pl)?
- ☐ Czy umożliwia integrację z rezerwacjami stolików online?
- ☐ Czy działa w chmurze, zapewniając dostęp z dowolnego urządzenia?
- ☐ Czy jest skalowalne – do obsługi franczyzy lub sieci lokali?

BEZPIECZEŃSTWO

- ☐ Czy dane klientów i sprzedaży są szyfrowane i regularnie backupowane?
- ☐ Czy program chroni przed manipulacjami personelu (np. blokada anulacji paragonów bez autoryzacji managera)?
- ☐ Czy zapewnia zgodność z przepisami fiskalnymi obowiązującymi w Polsce?

☐ Czy system działa stabilnie przy dużym natężeniu zamówień?

SERWIS I WSPARCIE

☐ Czy dostawca oferuje szkolenie dla personelu i managerów?

☐ Czy dostępny jest serwis 24/7 w języku polskim?

☐ Czy aktualizacje oprogramowania są bezpłatne i automatyczne?

☐ Czy dostawca zapewnia pomoc przy integracji z istniejącym sprzętem POS?

KOSZTY I OPLACALNOŚĆ

☐ Czy wybrano model zakupu licencji czy abonamentu (SaaS)?

☐ Czy uwzględniono koszty dodatkowych modułów (np. delivery, program lojalnościowy)?

☐ Czy system realnie skraca czas obsługi i redukuje straty magazynowe?

☐ Czy wykonano analizę ROI (zwrotu z inwestycji) w oparciu o prognozowaną sprzedaż?

Pamiętaj: program gastronomiczny to centrum zarządzania lokalem – od obsługi klienta po kontrolę magazynów. Najlepiej sprawdzają się rozwiązania zintegrowane i działające w chmurze, które rosną wraz z biznesem.

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