

Na co zwrócić uwagę przy wyborze oprogramowania dla gastronomii?

Oprogramowanie gastronomiczne to nie tylko system sprzedażowy - to narzędzie wspierające obsługę gości, zarządzanie personelem, kontrolę magazynów i optymalizację kosztów. Źle dobrane rozwiązanie spowolni pracę lokalu i zwiększy ryzyko strat.

ZAKRES FUNKCJI

- Czy system obejmuje obsługę sprzedaży (POS), magazynu, kuchni (KDS), dostaw i rozliczeń finansowych?
- Czy przewidziano integrację z rezerwacjami stolików (online i telefonicznymi)?
- Czy oprogramowanie umożliwia obsługę programów lojalnościowych, kuponów i kart rabatowych?
- Czy system wspiera obsługę dostaw online (Uber Eats, Glovo, Pyszne.pl, własne zamówienia)?

OBSŁUGA PERSONELU I ORGANIZACJA PRACY

- Czy system umożliwia przypisywanie zamówień do konkretnych kelnerów i stolików?
- Czy przewidziano mobilne terminale lub aplikacje dla kelnerów (przyjmowanie zamówień przy stoliku)?
- Czy oprogramowanie rejestruje czas pracy personelu i rozlicza prowizje/raporty kelnerskie?
- Czy dostępne są uprawnienia i poziomy dostępu dla różnych pracowników (manager, kelner, kucharz, księgowość)?

MAGAZYN I FOOD COST

- Czy system automatycznie aktualizuje stany magazynowe po każdym zamówieniu?
- Czy umożliwia śledzenie terminów przydatności i kontrolę strat surowców?
- Czy dostępne są raporty food cost (koszt wytworzenia potraw) i marży?
- Czy system integruje się z dostawcami i pozwala składać zamówienia bezpośrednio z panelu?

FINANSE I RAPORTOWANIE

- Czy oprogramowanie generuje raporty sprzedaży w czasie rzeczywistym (dziennie, tygodniowo, miesięcznie)?
- Czy dostępne są analizy obrotów, marż, kosztów personelu i rentowności menu?
- Czy system umożliwia integrację z drukarkami fiskalnymi zgodnymi z polskimi przepisami?
- Czy oprogramowanie eksportuje dane do systemów księgowych (np. enova, Comarch, Symfonia)?

INTEGRACJA I ROZBUDOWA

- Czy system działa w chmurze (dostęp z dowolnego miejsca) czy lokalnie (większa niezależność)?
- Czy przewidziano integrację z systemami płatności bezgotówkowych i terminalami POS?
- Czy oprogramowanie współpracuje z systemem BMS lub hotelowym PMS (np. przy room service)?
- Czy system jest skalowalny - umożliwia rozbudowę przy otwarciu nowych lokali lub franczyzy?

BEZPIECZEŃSTWO I STABILNOŚĆ

- Czy dane są szyfrowane i regularnie backupowane?
- Czy dostępne są zabezpieczenia przed manipulacją (np. anulowanie paragonów tylko dla managera)?
- Czy system działa stabilnie w godzinach szczytu, przy dużej liczbie zamówień równocześnie?
- Czy producent zapewnia aktualizacje zgodne z przepisami fiskalnymi?

SERWIS I WSPARCIE

- Czy dostawca zapewnia szkolenie dla personelu i managerów?

- Czy dostępny jest serwis 24/7 i szybki czas reakcji na awarie?
- Czy aktualizacje oprogramowania są darmowe i automatyczne?
- Czy dostawca oferuje wsparcie w języku polskim i materiały instruktażowe dla pracowników?

KOSZTY I OPŁACALNOŚĆ

- Czy model rozliczenia to jednorazowy zakup licencji czy abonament SaaS?
- Czy uwzględniono dodatkowe koszty (sprzęt POS, terminale, integracje z delivery)?
- Czy system realnie pozwoli ograniczyć straty i skrócić czas obsługi gości?
- Czy wykonano analizę ROI (zwrotu z inwestycji) przy obecnym i planowanym obrocie lokalu?

Pamiętaj: dobre oprogramowanie gastronomiczne to centrum zarządzania lokalem - wspiera sprzedaż, kuchnię, magazyn, finanse i marketing. Najlepsze efekty daje system zintegrowany, mobilny i działający w chmurze.

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