

Na co zwrócić uwagę przy wyborze systemu POS dla restauracji?

System POS (Point of Sale) w restauracji to serce obsługi – odpowiada za przyjmowanie zamówień, rozliczenia, kontrolę magazynu i analizy sprzedaży. Właściwy wybór pozwala zwiększyć efektywność pracy i zminimalizować koszty.

FUNKcjONALNOŚĆ SYSTEMU

- ☐ Czy system umożliwia szybkie przyjmowanie zamówień przez kelnerów (terminal stacjonarny + tablety)?
- ☐ Czy wspiera dzielenie rachunków i płatności grupowe?
- ☐ Czy integruje się z kuchennymi ekranami KDS (Kitchen Display System)?
- ☐ Czy pozwala na przyjmowanie zamówień online (własna strona, aplikacje dostawców)?
- ☐ Czy obsługuje płatności gotówką, kartą, telefonem (NFC, BLIK)?
- ☐ Czy umożliwia definiowanie promocji, happy hours i rabatów?

MAGAZYN I ZARZĄDZANIE SUROWCAMI

- ☐ Czy program automatycznie aktualizuje stany magazynowe po sprzedaży?
- ☐ Czy pozwala na tworzenie receptur i kalkulację food cost?
- ☐ Czy generuje alerty o niskim stanie produktów i zbliżających się terminach ważności?
- ☐ Czy umożliwia inwentaryzację cykliczną i raporty różnic?
- ☐ Czy integruje się z dostawcami (zamówienia online, e-faktury)?
- ☐ Czy obsługuje rozliczanie strat i zwrotów?

ANALITYKA I RAPORTY

- ☐ Czy system oferuje raporty sprzedaży w czasie rzeczywistym (zysk dzienny, miesięczny, kwartalny)?
- ☐ Czy umożliwia analizę najczęściej wybieranych dań i napojów?
- ☐ Czy wspiera raporty efektywności kelnerów i kucharzy?
- ☐ Czy dane można przeglądać zdalnie (aplikacja mobilna / panel www)?
- ☐ Czy system obsługuje eksport danych do księgowości i plików JPK?
- ☐ Czy dostępne są raporty ROI i rentowności poszczególnych dań?

OBSŁUGA PERSONELU

- ☐ Czy każdy pracownik może mieć indywidualne logowanie (PIN, karta, RFID)?
- ☐ Czy system pozwala monitorować czas pracy i rozliczać napiwki?
- ☐ Czy uprawnienia można nadawać różnym rolom (kelner, menedżer, kucharz)?
- ☐ Czy aplikacja dla kelnerów działa w trybie offline w razie braku internetu?
- ☐ Czy system wspiera obsługę wielu sal i stref (np. ogródek letni, sala VIP)?
- ☐ Czy dostępne są języki obce w interfejsie dla zagranicznego personelu?

BEZPIECZEŃSTWO I ZGODNOŚĆ Z PRAWEM

- ☐ Czy system ma certyfikaty zgodności z polskimi kasami fiskalnymi online?
- ☐ Czy spełnia wymogi RODO w zakresie danych klientów i pracowników?
- ☐ Czy dane są szyfrowane i przechowywane na bezpiecznych serwerach (lokalnie / w chmurze)?
- ☐ Czy dostępne są automatyczne kopie zapasowe?
- ☐ Czy system oferuje logi zdarzeń i historię zmian w zamówieniach?
- ☐ Czy możliwe jest logowanie dwuskładnikowe (2FA)?

SERWIS I WSPARCIE TECHNICZNE

- ☐ Czy dostawca oferuje wsparcie techniczne 24/7?
- ☐ Czy aktualizacje oprogramowania są darmowe w okresie abonamentu?
- ☐ Czy szkolenie personelu jest wliczone w cenę systemu?
- ☐ Czy dostępne jest wsparcie zdalne (telefoniczne, czat, TeamViewer)?
- ☐ Czy czas reakcji serwisu wynosi max 4 h w godzinach pracy restauracji?
- ☐ Czy system ma bazę wiedzy i materiały wideo dla personelu?

KOSZTY I LICENCJE

- ☐ Czy system jest sprzedawany w modelu abonamentowym (SaaS) czy jednorazowej licencji?
- ☐ Czy cena obejmuje wszystkie moduły (POS, magazyn, analityka), czy są dodatkowe opłaty?
- ☐ Czy wliczono koszt integracji z istniejącymi urządzeniami (drukarki, KDS, terminale)?
- ☐ Czy przewidziano leasing sprzętu (terminali, tabletów, kas fiskalnych)?
- ☐ Czy dostępny jest darmowy okres testowy (14-30 dni)?
- ☐ Czy przygotowano kalkulację ROI w oparciu o oszczędność czasu i zmniejszenie strat?

Pamiętaj: Dobry system POS to inwestycja, która usprawnia obsługę gości, zmniejsza koszty i ułatwia zarządzanie lokalem. Warto wybrać rozwiązanie skalowalne, które rozwija się wraz z restauracją.

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