

Na co zwrócić uwagę przy wyborze programu dla gastronomii?

Odpowiednie oprogramowanie dla gastronomii usprawnia obsługę gości, kontrolę stanów magazynowych i finanse lokalu. Dobrze dobrany system zmniejsza koszty, przyspiesza obsługę i pozwala lepiej zarządzać personelem.

FUNKcjONALNOŚĆ SYSTEMU

- ☐ Czy program obsługuje sprzedaż POS (stacjonarnie i mobilnie)?
- ☐ Czy umożliwia obsługę płatności kartą, telefonem (NFC, BLIK) i gotówką?
- ☐ Czy integruje się z systemami zamówień online (Glovo, Uber Eats, Wolt, własna aplikacja)?
- ☐ Czy przewidziano obsługę rezerwacji stolików online i offline?
- ☐ Czy system umożliwia wystawianie paragonów i faktur zgodnych z polskim prawem?
- ☐ Czy aplikacja kelnerska działa na tabletach i smartfonach w trybie bezprzewodowym?

ZARZĄDZANIE MAGAZYNEM I KOSZTAMI

- ☐ Czy program automatycznie aktualizuje stany magazynowe po każdej sprzedaży?
- ☐ Czy umożliwia kontrolę kosztów surowców i food cost?
- ☐ Czy wspiera inwentaryzację cykliczną i generuje raporty różnic?
- ☐ Czy pozwala na definiowanie receptur i rozliczanie porcji w czasie rzeczywistym?
- ☐ Czy przewidziano alerty o niskich stanach produktów lub zbliżającym się terminie ważności?
- ☐ Czy system integruje się z dostawcami (zamówienia online, faktury elektroniczne)?

OBSŁUGA PERSONELU

- ☐ Czy oprogramowanie pozwala na zarządzanie grafikami pracy i ewidencją czasu pracy?
- ☐ Czy możliwe jest definiowanie uprawnień (kelnerzy, menedżerowie, kucharze)?
- ☐ Czy system umożliwia rozliczanie napiwków i prowizji dla obsługi?
- ☐ Czy program zapewnia logowanie indywidualne (np. kartą magnetyczną lub PIN-em)?
- ☐ Czy przewidziano raporty dzienne i miesięczne dla właściciela/menedżera?
- ☐ Czy aplikacja obsługuje wielojęzyczne interfejsy dla zagranicznego personelu?

KONTROLA FINANSÓW I ANALITYKA

- ☐ Czy program generuje raporty sprzedaży w czasie rzeczywistym (dziennie, miesięcznie, kwartalnie)?
- ☐ Czy umożliwia analizę najbardziej rentownych dań i napojów?
- ☐ Czy przewidziano moduł do kontroli strat i marnotrawstwa surowców?
- ☐ Czy system integruje się z księgowością (np. eksport JPK, pliki CSV)?
- ☐ Czy aplikacja umożliwia śledzenie rentowności poszczególnych dni i zmian?
- ☐ Czy dane można przeglądać zdalnie przez panel online lub aplikację mobilną?

BEZPIECZEŃSTWO I ZGODNOŚĆ Z PRAWEM

- ☐ Czy system posiada certyfikat zgodności z Krajowym Systemem e-Faktur (KSeF)?
- ☐ Czy oprogramowanie spełnia wymogi RODO w zakresie danych klientów i personelu?
- ☐ Czy przewidziano automatyczne kopie zapasowe bazy danych (cloud / serwer lokalny)?
- ☐ Czy dane przesyłane są szyfrowane (SSL, VPN)?
- ☐ Czy system posiada ochronę przed nieautoryzowanym dostępem?
- ☐ Czy możliwe jest logowanie dwuskładnikowe (2FA)?

SERWIS I WSPARCIE TECHNICZNE

- ☐ Czy dostawca oferuje wsparcie 24/7 w razie awarii systemu?

- ☐ Czy aktualizacje oprogramowania są darmowe w okresie abonamentu?
- ☐ Czy dostępne jest szkolenie personelu z obsługi programu?
- ☐ Czy system działa offline w przypadku awarii internetu (z synchronizacją później)?
- ☐ Czy możliwe jest wsparcie zdalne (telefoniczne, mailowe, przez TeamViewer)?
- ☐ Czy dostawca gwarantuje czas reakcji serwisu (np. max. 4 h)?

KOSZTY I MODELE LICENCJI

- ☐ Czy system jest dostępny w modelu abonamentowym (SaaS) czy w licencji jednorazowej?
- ☐ Czy cena obejmuje wszystkie moduły, czy wymagane są dopłaty (np. za magazyn, analitykę)?
- ☐ Czy przewidziano darmowy okres testowy (14-30 dni)?
- ☐ Czy koszt zawiera instalację, konfigurację i migrację danych?
- ☐ Czy możliwe jest rozliczenie w leasingu / ratach dla mniejszych lokali?
- ☐ Czy kalkulacja ROI obejmuje oszczędności czasu personelu i zmniejszenie strat?

Pamiętaj: Dobry program dla gastronomii to nie tylko narzędzie do obsługi sprzedaży, ale pełne centrum zarządzania – od kuchni po finanse. Wybór odpowiedniego systemu pozwala usprawnić obsługę gości i zwiększyć rentowność lokalu.

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