

Na co zwrócić uwagę przy wyborze oprogramowania gastronomicznego

Dobre oprogramowanie gastronomiczne to nie tylko system do przyjmowania zamówień – to narzędzie, które wpływa na tempo obsługi, kontrolę nad magazynem, zarządzanie personelem i zyski. Wybór złego systemu potrafi sparaliżować pracę lokalu lub generować stałe koszty bez realnych korzyści. Poniższa checklista pomoże Ci porównać oferty i uniknąć nietrafionych decyzji.

FUNKcjONALNOŚĆ SYSTEMU

- ☐ Czy system umożliwia obsługę stolikową, barową, na wynos i dostawy?
- ☐ Czy wspiera rozdzielanie zamówień na kuchnię, bar, pizzę itp.?
- ☐ Czy umożliwia szybkie dzielenie rachunków, łączenie zamówień i wystawianie paragonów/faktur?
- ☐ Czy obsługuje rezerwacje, programy lojalnościowe, promocje czasowe i happy hours?

ZARZĄDZANIE LOKALEM

- ☐ Czy system pozwala na tworzenie receptur i analizę kosztów porcji?
- ☐ Czy obsługuje magazyn – z automatycznym odpisem surowców po sprzedaży?
- ☐ Czy umożliwia kontrolę stanów magazynowych, alerty o brakach, inwentaryzację?
- ☐ Czy oferuje raporty sprzedaży, marż, obrotów, godzin pracy i efektywności kelnerów?

TECHNOLOGIA I OBSŁUGA SPRZĘTU

- ☐ Czy system działa na sprzęcie, którym już dysponujesz (np. tablety Android, iOS, Windows)?
- ☐ Czy wspiera terminale płatnicze, drukarki fiskalne, wyświetlacze kuchenne, kioski samoobsługowe?
- ☐ Czy możliwa jest praca offline i automatyczna synchronizacja po odzyskaniu internetu?
- ☐ Czy dostępna jest aplikacja managerska zdalna lub panel WWW do zarządzania?

WDROŻENIE I WSPARCIE

- ☐ Czy firma oferuje szkolenie personelu i konfigurację systemu na start?
- ☐ Czy zapewniona jest pomoc techniczna w weekendy i godzinach wieczornych?
- ☐ Czy aktualizacje są bezpłatne i dostępne automatycznie?
- ☐ Czy system można przetestować przed zakupem – np. przez wersję demo?

LICENCJA I KOSZTY

- ☐ Czy system rozliczany jest jako abonament miesięczny, opłata jednorazowa czy model mieszany?
- ☐ Czy koszt obejmuje wszystkie moduły – czy np. obsługa dostaw, magazyn, raporty są płatne dodatkowo?
- ☐ Czy znasz koszty wdrożenia, aktualizacji i ewentualnego serwisu sprzętu?

BEZPIECZEŃSTWO I DANE

- ☐ Czy dane są szyfrowane i przechowywane w chmurze lub lokalnie z kopią zapasową?
- ☐ Czy system umożliwia przypisanie ról użytkownikom (np. kelner, menedżer, magazynier)?
- ☐ Czy masz wgląd do historii działań – np. anulowań, zmian rachunków, korekt?

PORÓWNYWANIE OFERT

- ☐ Czy porównujesz nie tylko cenę, ale komplet funkcji i możliwości rozbudowy systemu?
- ☐ Czy sprawdziłeś, które funkcje są w wersji podstawowej, a które dostępne tylko za dopłatą?
- ☐ Czy zapytałeś, co NIE jest zawarte w prezentowanej ofercie?

Oprogramowanie gastronomiczne to kręgosłup Twojego lokalu. Dobry wybór to nie tylko płynna

obsługa gości, ale też kontrola nad kosztami, magazynem i personelem – bez chaosu i ręcznego liczenia. Nie wybieraj „na próbę” – wybieraj świadomie.

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