Na co zwrócić uwagę przy wyborze systemu POS do gastronomii

System POS dla lokalu gastronomicznego to nie tylko kasa – to centrum zarządzania sprzedażą, magazynem i obsługą gości. Nieprzemyślany wybór skutkuje problemami z integracją, awariami sprzętu, brakiem raportów lub dodatkowymi kosztami za każdą zmianę w menu. Ta checklista pomoże Ci porównać oferty i wybrać system dopasowany do Twojego lokalu i modelu obsługi.

ZAKRES DOSTAWY – CO OBEJMUJE SYSTEM POS
 Czy oferta obejmuje kompletny zestaw sprzętu: terminal POS, ekran dotykowy, drukarkę fiskalną, szufladę, czytnik kart, router?
 Czy w ofercie znajdują się także all-in-one POS z wbudowanym komputerem i ekranem dotykowym?
 Czy uwzględniono peryferia dodatkowe: drukarki bonowe na kuchnię, tablety kelnerskie, ekrany klienta?
 Czy sprzęt jest fabrycznie nowy, z gwarancją, dostosowany do pracy w gastronomii (tłuszcz, wilgoć, intensywne użycie)?

FUNKCJONALNOŚĆ SYSTEMU I OBSŁUGA
 Czy system działa offline (lokalnie), czy wymaga połączenia z internetem (chmura)?
 Czy interfejs umożliwia szybkie wprowadzanie pozycji i modyfikację dań (dodatki, stopnie wysmażenia itp.)?
 Czy system obsługuje różne formy płatności – gotówka, karta, QR, napiwki, bon gastronomiczny?
 Czy możliwe jest rozdzielanie rachunków, obsługa stolików, zamówienia na wynos i integracja z dostawami (np. Glovo, Uber Eats)?

SERWIS I WSPARCIE TECHNICZNE
 Czy dostawca oferuje instalację, konfigurację i szkolenie personelu na miejscu lub zdalnie?
 Czy dostępny jest serwis sprzętu i pomoc techniczna w razie awarii (w jakim czasie, w jakich godzinach)?
 Czy możliwa jest zdalna aktualizacja menu i raportów przez właściciela (np. przez przeglądarkę, aplikację)?
 Czy system umożliwia tworzenie kopii zapasowych i działań awaryjnych w razie braku internetu?

INTEGRACJE I ROZBUDOWA
 Czy system można rozbudować o moduł magazynowy, kontrolę stanów magazynowych, raporty sprzedaży, CRM?
 Czy POS można zintegrować z systemem hotelowym, systemem rezerwacji lub lojalnościowym?
 Czy dostępne są licencje miesięczne, roczne lub jednorazowe, i jaka jest polityka aktualizacji oprogramowania?
 Czy można łatwo dodać kolejne stanowisko, tablet kelnerski lub punkt odbioru zamówień?

PORÓWNYWANIE OFERT
 Czy każda oferta zawiera jasny podział: koszt sprzętu, koszt licencji, koszt serwisu i wsparcia?
 Czy porównujesz nie tylko cenę startową, ale też koszty miesięczne (abonament, aktualizacje, wsparcie)?
 Czy dostawca wskazuje, co nie jest ujęte w cenie (np. instalacja drukarek kuchennych, okablowanie, konfiguracja)?

Pamiętaj: system POS w gastronomii musi być szybki, prosty w obsłudze i odporny na intensywną

pracę. Dobre wdrożenie to nie tylko sprzęt – to także sposób konfiguracji, ergonomia, serwis i łatwość modyfikacji. Im więcej rzeczy dostaniesz w ramach jednej, przejrzystej oferty – tym mniej stresu przy codziennej pracy i mniejsza szansa na błędy obsługi.

Wygenerowano w portalu https://zwiadowca.pl