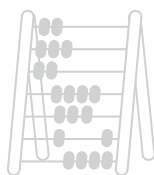


STORYOUS.

Idź z POSTępem. Przewaga systemu POS nad kasą fiskalną.

Do niedawna kasa fiskalna była najpopularniejszym rozwiązaniem wśród restauratorów. Sytuacja zmieniła się wraz ze zwiększeniem dostępności najnowocześniejszych technologii i jednoczesnym obniżeniu cen, tak by na systemy POS mogły pozwolić sobie także mniejsze lokale.



Praca w gastronomii, szczególnie na kierowniczym stanowisku, z pewnością nie należy do najłatwiejszych. 7-dniowy tydzień pracy, nienormowane godziny, a do tego szereg problemów – czy to ze współpracownikami, czy z właściwym zatowarowaniem – sprawiają, że często jest „pod górkę” i rzeczywistość odbiega od górnolotnych marzeń sprzed otwarcia. Jeśli mimo tego, nadal swoją przyszłość widzicie w tej branży i marzycie o otwarciu własnego lokalu, warto byście otaczali się inteligentnymi rozwiązaniami, które pozwolą zminimalizować straty – te pieniężne i te dotyczące Waszego czasu.

Na samym początku warto zdać sobie sprawę z tego, że restauracja to biznes jak każdy inny i rządzi się prawami zysków i strat, obrotów, dochodów, marży czy ROI (zwrotu z inwestycji). Mając łatwy i szybki dostęp do informacji o tym co dzieje się w naszym lokalu, jesteśmy w stanie podejmować bardziej trafne decyzje i prowadzić swój biznes bardziej świadomie. Warto pamiętać o tym, że prawie 60% restauracji upada w ciągu dwóch lat od otwarcia, a powodem tego stanu rzeczy są głównie błędy natury biznesowej, niedoszacowanie, brak pełnej kontroli nad magazynem i porcjami.

Obowiązek posiadania kasy fiskalnej lub odpowiedniego oprogramowania dotyczy wszystkich lokali gastronomicznych (do 2015 roku z obowiązku zwolnione były mniejsze i sezonowe lokale). Osoby, które do swoich restauracji lub kawiarni wybierają tradycyjną kasę fiskalną, powinny mieć świadomość ograniczeń, jakie za sobą niesie. Jej funkcjonalność ogranicza się wyłącznie do „nabijania” sprzedawanych produktów, to nic więcej jak kalkulator do obsługi sprzedaży. Nie daje możliwości zdalnego śledzenia tego, co dzieje się w lokalu i na magazynie. Dodatkowym utrudnieniem jest dość skomplikowana obsługa przy użyciu kodów produktowych, które są trudne do zapamiętania i łatwo o pomyłkę, w przypadku dużej rotacji produktów.

Następną generacją, czymś ponad kasami fiskalnymi, ich młodszym, nowocześniejszym i bardziej funkcjonalnym bratem są systemy POS, które poza obsługą sprzedaży, w realny sposób wspierają restauratorów w prowadzeniu biznesu.

Co wyróżnia nowoczesne systemy POS?



RAPORTOWANIE DOSTOSOWANE DO POTRZEB GASTRONOMII

Korzystając z opcji **POS w chmurze**, dzięki zdalnemu dostępowi do utargu (w podziale na kelnerów, produkty, marżę itp.) masz możliwość na bieżąco analizować sytuację w lokalu i szybko reagować na konkretne sytuacje i problemy. Dzięki analityce dostępnej w systemie POS możesz śledzić historię stolików czy kontrolować anulowane zamówienia.



MODUŁ ZARZĄDZANIA MAGAZYNEM

Zatowarowanie restauracji jest skomplikowanym procesem i łatwo o pomyłki. Wiele produktów psuje się zanim trafią na kuchnię, a często pojawiają się braki. Świadome i skuteczne zarządzanie magazynem znacząco wpływa na wzrost zysków i ograniczenie ponoszonych strat. Nowoczesne systemy POS optymalizują liczbę produktów w magazynie w taki sposób, by nigdy niczego nie brakowało i nic się nie psuło.



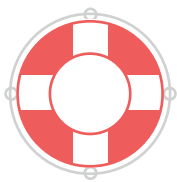
OBSŁUGA KLIENTÓW

Kasa fiskalna nie ma bezpośredniego wpływu na obsługę klientów, natomiast system POS może ten proces zdecydowanie usprawnić. Przede wszystkim, przy użyciu mobilnych rozwiązań POS, klienci otrzymują zamówione dania dużo szybciej, bez problemu mogą także, w dowolny sposób, podzielić rachunek.



INTUICYJNOŚĆ

Obsługa systemu POS, do którego przeznaczony jest nowoczesny tablet, jest prosta i intuicyjna. Nie ma konieczności zapamiętywania żadnych numerków – wystarczy wybrać odpowiedni produkt na ekranie i przyjąć do realizacji. System daje możliwość łatwego rabatowania, dzielenia rachunków, przypisywania zamówień do poszczególnych stolików, drukowania faktur itp. Odpowiada na wszystkie potrzeby z punktu widzenia klienta, jednocześnie będąc niesamowicie przyjaznym dla pracowników. Przeszkolenie z obsługi systemu POS nie trwa dłużej niż 10 minut.



WSPARCIE TECHNICZNE

Wsparcie techniczne oferowane przez serwisantów kas fiskalnych dostępne jest zazwyczaj w godzinach otwarcia biura, najpóźniej do godziny 17:00. Dla gastronomii, która „nigdy nie zasypia” nie jest to wygodne rozwiązanie, a jak na złość większość awarii dzieje się późnym wieczorem lub w nocy. W przypadku wsparcia oferowanego przez producentów systemów POS, masz gwarantowany dostęp do specjalistów przez 24 godziny na dobę. Jeżeli coś stanie się z Twoim urządzeniem, możesz zawsze zadzwonić na infolinię, gdzie otrzymasz natychmiastową pomoc. Jeżeli okaże się, że to problem związany ze sprzętem - dostaniesz od nas nowe urządzenie już następnego dnia.



ŻYWOTNOŚĆ

Należy pamiętać, że żywotność kasy fiskalnej to maksymalnie 5 lat, po tym czasie trzeba wyczyścić pamięć fiskalną, albo wymienić kasę na nową, co wiąże się z dużymi kosztami. Decydując się na system POS zawsze będziesz miał dostęp do najnowszej wersji oprogramowania bez dodatkowych opłat. Twoje dane będą zawsze bezpieczne, w jednym miejscu, bez konieczności ich kopiowania.

Nie mówimy, że system POS jest jedynym właściwym wyjściem. Mówimy tylko, że to rozwinięte technologicznie, funkcjonalnie i przystępne cenowo rozwiązanie, które pozwala lepiej zarządzać lokalem gastronomicznym. Warto mieć tego świadomość, by nie ponosić niepotrzebnie kosztów na rozwiązania, które nie spełniają oczekiwań. Gastronomia to trudna i wymagająca stałego zaangażowania branża. By w niej przetrwać trzeba nie tylko być najlepszym, ale też opierać działalność o najlepsze technologie i procesy. Z tego względu tak ważne są racjonalne decyzje, których dokonać trzeba jeszcze przed otwarciem lokalu, a które mają wpływ na całe dalsze jego funkcjonowanie.