



Ako zvoliť pokladničný systém a jeho funkcionality

E-book

pre úspešný rast
novej aj zabehnutej
prevádzky



Tipy pre
podporu tržieb

Moderná prevádzka si zaslúži moderné riešenia

Či už prevádzkujete štýlové bistro, útulnú kaviareň alebo rušnú reštauráciu s kompletným servisom, **každý deň riešite stovky malých rozhodnutí, ktoré ovplyvňujú vašu efektivitu, náklady aj spokojnosť zákazníkov.** A práve v tom zohráva významnú rolu váš pokladničný systém. Už dávno nie ako obyčajný nástroj na blokovanie, ale ako komplexný pomocník pre riadenie prevádzky. Trh však aktuálne ponúka viacero poskytovateľov a desiatky riešení - ako si teda zvoliť to správne pre váš typ prevádzky?

V e-booku sa dozviete:

- › ktoré pokladničné riešenia sú vhodné pre rôzne typy gastro prevádzok
- › aké funkcionality ponúkajú a ako vám môžu zjednodušiť prácu a ušetriť náklady
- › ako efektívne prepojiť softvér a hardvér, aby ste z nich vyťažili maximum
- › ako vďaka tomu zvýšiť tržby, zefektívniť obsluhu a zlepšiť zážitok zákazníkov



Urobte z pokladničného systému kľúčový nástroj pre svoj rast, nie len povinnú výbavu.

1	Ako vybrať pokladničné riešenie	4	3	Ako prepojiť systém a získať efektívnu prevádzku	12
	Menšie prevádzky kaviarne, sezónny / stánkový predaj	4		Príklady pred a po prepojení	12
	Stredné a väčšie prevádzky reštaurácie, bary, terasy	5	4	Zhrnutie	12
	Bufetové prevádzky bufety, fastfood, samoobslužné koncepty	6		Odporúčania na záver	12
2	Funkcionality a ich výhody	7			
	Mobilný čašník	8			
	Inteligentný stôl s QR kódom	8			
	Donáška a menu na webe	9			
	Bufetový výdajový systém	10			
	Kitchen Display System	10			
	Samoobslužný kiosk	10			
	Skladové hospodárstvo a inventúry	11			
	Vernostný systém	11			



1 Ako správne vybrať pokladničné riešenie

Každá gastro prevádzka má špecifické potreby. Iné riešenie hľadá kaviareň s dvoma zamestnancami, iné bufet v nákupnom centre a iné reštaurácia s kuchyňou. Ako teda správne zvoliť riešenie a **zbytočne nepreplácať na funkcionalitách**, ktoré v konečnom dôsledku nepotrebuje, a, naopak, ktoré funkcionality prispievajú k **zefektívneniu prevádzky a podpore tržieb**?



Menšie prevádzky kaviarne, sezónny alebo stánkový predaj

V menších prevádzkach je kľúčové mať jednoduché, kompaktné a ľahko prenosné riešenie, ktoré zvládne obsluhu v exteriéri a aj na miestach bez stálej elektrickej prípojky. Dôležité sú mobilita, spoľahlivosť a taktiež aj nízke nároky na inštaláciu.

Pre tieto typy prevádzok sú ideálnou voľbou mobilné all-in-one zariadenia, ktoré kombinujú v **jednom tele pokladňu, eKasa tlačiareň a platobný terminál**, vďaka čomu je celý systém maximálne flexibilný.

Náš tip: **All-in-one** s integrovaným terminálom



Hlavné výhody pre menšie prevádzky:



- maximálna mobilita a nezávislosť od siete
- jednoduché ovládanie a rýchle zaškolenie
- minimálne priestorové a finančné nároky
- spoľahlivosť aj v teréne



Plne samostatný prenosný **terminál s eKasa tlačiarňou a pokladničným systémom**. Vďaka zabudovanej batérii ho možno používať kdekoľvek - bez elektriny, Wi-Fi alebo pevného miesta, čo oceníte najmä pri výpadkoch prúdu alebo v exteriéri. Je možné ho využiť ako mobilného čašníka alebo pokladňu pre kuriéra, ale i v stánkovom predaji.



Kompaktné all-in-one pokladne. Slúžia ako plnohodnotné pokladne a stále majú príjemné rozmery a ľahkú váhu aj pre prácu v teréne. Dajú sa využiť tiež ako stabilné zariadenia na stole. Výhodou je, ak pokladne majú integrovaný terminál - v tom prípade nemusíte riešiť ani pripájať žiadne dodatočné zariadenia.



Stredné a väčšie prevádzky reštaurácie, bary, terasy

Ak prevádzkujete podnik s obsluhou pri stole, kuchyňou a viacerými zamestnancami, potrebujete výkonnejší systém s pokročilými možnosťami rozšírenia. **Mobilné all-in-one pokladne** sa do tohto typu prevádzky určite hodia, skôr ich však **odporúčame ako doplnkové riešenie ku komplexnej pokladničnej zostave**.

Pre reštaurácie a väčšie prevádzky je ideálne pracovať s profi zariadením, ktoré ponúka nielen pokročilé funkcionality systému, ale zároveň aj **spoľahlivý a praktický hardvér**.



Terminál k zostave
úplne zdarma?
To chcem >



Príklady odporúčaných
hardvérových vylepšení

Hlavné výhody pre väčšie prevádzky:



- možnosť prepojenia celého podniku do jedného systému
- efektívna práca viacerých čašníkov a kuchyne naraz
- prehľad o tržbách, sklade aj personálnych výkonnostiach
- pripravenosť na prepojenie s donáškou, vernostným systémom či online menu



Integrovaná tlačiareň účteniek priamo v nohe zariadenia šetrí miesto.

Veľkou výhodou je **automatický orez účteniek**, ktorý zrýchľuje výdaj a plynulosť prevádzky. Vyhnete sa aj zle odtrhnutým či natrhnutým dokladom.



Ak používate samostatný platobný terminál a tlačiareň účteniek, určite oceníte praktický **stabilný stojan**, ktorý zabezpečí poriadok na pulte.



Zákaznícku skúsenosť vylepší aj **dual display**, kde má čašník svoju hlavnú obrazovku a zákazník na opačnej strane vidí prehľad objednávky, cenu a logo prevádzky.

Spojenie kvalitného hardvéru a systému **iKelp** s pokročilými funkcionalitami vytvára **profesionálne, cenovo dostupné riešenie**.



Ako zvoliť pokladničný systém a jeho funkcionality



Bufetové prevádzky + fasfood a samooblužné koncepty

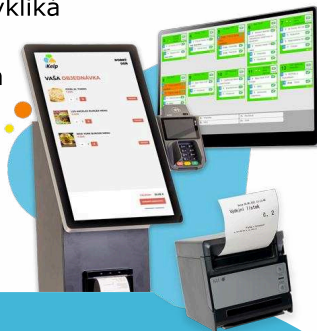
Prevádzky, v ktorých sa pracuje s veľkým objemom zákazníkov za krátky čas, si vyžadujú maximálne automatizované riešenia. V tomto prípade už nestačí len pokladňa, kľúčom je efektívna integrácia všetkých častí prevádzky.

Pre tento typ podnikov sa odporúčajú rozšírenia o:

- ▶ Bufetový systém vrátane výdajového displeja
- ▶ Kitchen Display System (KDS)
- ▶ Samooblužný kiosk

Jednotlivé rozšírenia rozpisujeme v časti funkcionality

Ako to funguje? Zákazník si sám vykliká objednávku cez kiosk, zaplatí a potom sleduje stav objednávky na výdajovom displeji. Medzičasom kuchyňa pracuje s jasne zoradenými objednávkami na obrazovke cez KDS. **Obsluha rieši len minimum činností** a väčšina procesov je plne zautomatizovaná.



Hlavné výhody pre bufety a samoobsluhu:



- výrazná úspora prevádzkových a personálnych nákladov
- rýchlejšie odbavenie zákazníkov a eliminácia tvorby rád
- výrazný upselling vďaka marketingovým nástrojom
- zákaznícka skúsenosť na úrovni moderných gastro konceptov

Krátky sumár prvej kapitoly

Správne zvolený systém môže byť tichým motorom, ktorý denne zabezpečuje hladký chod podniku, šetrí peniaze a pomáha rásť.

Jeho sila spočíva v tom, že sa dokáže prispôbiť konkrétnym potrebám každej prevádzky, od malej kaviarne cez reštauráciu až po bufet s vysokou obrátkovosťou.

Menším prevádzkam, ako sú stánky, kaviarne či bistrá, prináša maximálnu mobilitu, jednoduchosť a spoľahlivosť, bez nutnosti pripojenia k elektrine či internetu. To všetko za veľmi príjemnú cenu.

Stredné a väčšie prevádzky, ako sú reštaurácie a bary, ocenia možnosť komplexného prepojenia obsluhy, kuchyne a skladu, ako aj prácu s viacerými zariadeniami súčasne. Takýto systém vytvára spoľahlivú a zabehnutú infraštruktúru.

Bufetové koncepty využijú silu automatizácie. Takto dokážu rýchlo a efektívne obslúžiť veľké množstvo zákazníkov, minimalizovať potrebu personálu a zároveň zvýšiť priemernú hodnotu objednávky vďaka cielenému upsellingu.



V ďalšej kapitole sa pozrieme na konkrétne funkcionality, z ktorých dokáže vaša prevádzka vyťažiť maximum a stať sa špičkou vo fachu.

2 Funkcionality a ich výhody pre váš podnik

Prečo sú funkcionality systému dôležité? Dokážu zrýchliť obsluhu, znížiť chybovosť, zvýšiť spokojnosť hostí a predovšetkým podporiť vaše tržby a ušetriť vám nemalé peniaze. Kto by nechcel mať dokonalý prehľad o tržbách, aktuálnych skladových zásobách alebo výkonnosti personálu vždy po ruke? V druhej kapitole si predstavíme tie najobľúbenejšie funkcionality a ich prínos prevádzkam v každodennej praxi.

Ako dokážu ovplyvniť výkon prevádzky

Mobilný čašník

Zvýšenie tržieb



Úspora nákladov



Zrýchlenie obsluhy



Inteligentný stôl s QR kódom

Zvýšenie tržieb



Úspora nákladov



Zrýchlenie obsluhy



Donáška a online menu

Zvýšenie tržieb



Úspora nákladov



Zrýchlenie obsluhy



Bufetový systém, KDS a kiosk

Zvýšenie tržieb



Úspora nákladov



Zrýchlenie obsluhy



Skladové hospodárstvo

Zvýšenie tržieb



Úspora nákladov



Zrýchlenie obsluhy



Vernostný systém

Zvýšenie tržieb



Úspora nákladov



Zrýchlenie obsluhy



Funkcionality dokážu zvýšiť vaše tržby až o 30 %

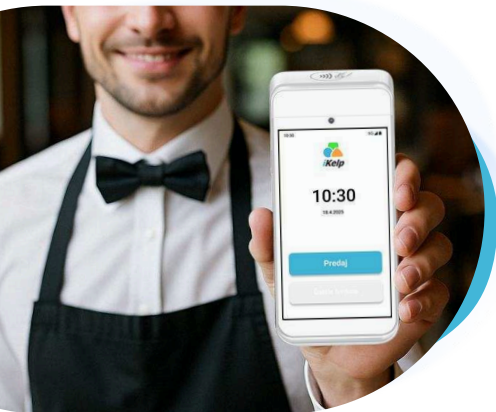


Či máte jednu prevádzku alebo plánujete sieť podnikov, iKelp je systém, ktorý rastie spolu s vami. Nové funkcionality či zariadenia sa dajú jednoducho doplniť a **zapojiť do už fungujúceho systému – bez nutnosti prerábať celý proces.**



Mobilný čašník pravá ruka obsluhy

aj ako eKasa



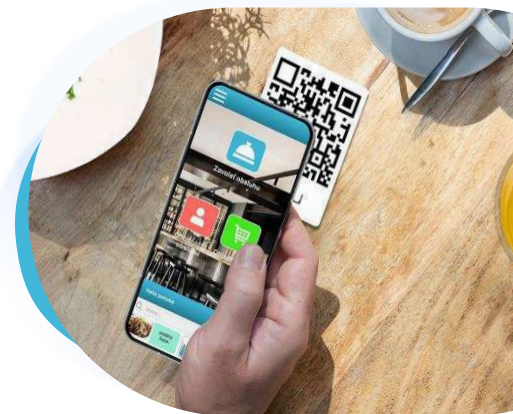
Mobilný čašník umožňuje **prijímať objednávky a platby priamo pri stole** pomocou terminálu, smartfónu a iných prenosných zariadení. Vďaka tomu sa zrýchľuje obsluha, znižuje chybovosť a tiež zvyšuje spokojnosť zákazníkov. Aplikácia je intuitívna, nenáročná na obsluhu a umožňuje aj rýchle zaškolenie personálu. Zvládne **potrebné úkony ako na hlavnej pokladni** - jednoducho vytvoríte účet, objednávku, načítate vernostnú kartu a rozúčtujete účet jednotlivým osobám.

S mobilným čašníkom v termináli, tzv. *mobilná pokladňa*, si vystačíte bez potreby ďalšieho hardvéru v malých prevádzkach a sezónnom predaji, vďaka čomu ročne ušetríte stovky eur. Ako doplnok k pokladni je však **dôležitý pre všetky typy a veľkosti prevádzok** - pre terasu v reštaurácii je mobilný čašník už doslova povinnou výbavou.

QR kód máte za prakticky za nulový náklad, nezaberá miesto na stole a ponúka všetko, čo vaši zákazníci potrebujú pre objednanie i zaplatenie. Využite toto praktické eko riešenie a zabudnite na tlačené menu, ktoré musíte nanovo vytlačiť pri opotrebovaní či každej zmene jedál a cien. Dokonalá funkcionality pre stredné a väčšie prevádzky.

Inteligentný stôl umožňuje vašim zákazníkom naskenovať **QR kód na stole, vďaka ktorému sa v mobile zobrazí vaše menu** - napríklad aj s fotkami alebo promo akciami, ktoré podporia **upselling**. Zákazník nemusí čakať na obsluhu, pohodlne si ju zavolať jedným klikom. Má tiež možnosť obsluhu ohodnotiť, požiadať ju o účet alebo rovno zaplatiť. Zlepšuje sa tým efektivita obsluhy a zvyšuje sa obrátkovosť stolov, tržby a komfort zákazníkov aj obsluhujúceho personálu.

Inteligentný stôl s QR kódom





Donáška a online menu

vaša vlastná aplikácia v mobile zákazníka



Obslúžte naraz ešte viac hostí a umožnite zákazníkom objednávať z pohodlia ich domova. Zverejnite svoje menu v online forme a rozšírte svoju prevádzku o donášku. Online objednávky prijímate priamo cez webovú stránku alebo cez vlastnú aplikáciu. Celý systém je prepojený s pokladňou a kuchyňou, čo zabezpečí efektívne spracovanie objednávok. Zákazníci môžu tiež sledovať stav objednávky a platiť online, čo zvyšuje nielen ich spokojnosť, ale aj lojalitu. Systém viete zároveň **prepojiť aj na externé donáškové služby** ako Bolt, Wolt, atď.

Zavedenie online objednávok môže byť strategický krok v podnikaní, vďaka ktorému získate profitujúcu **prevádzku, ktorej bežný chod neovplyvnia ani nepríjemné obmedzenia**, ako si pamätáme z čias nedávnej pandémie. Toto riešenie je vhodné pre bufety a reštaurácie, ktoré chcú obslúžiť čo najviac hostí za krátku dobu.



Využite silu SMS marketingu a notifikácií

Zarábajte na tom, že si až 90 % zákazníkov prečíta SMS-ku spravidla do 5 minút od doručenia. Jednoducho si nastavte systém tak, aby po dokončení objednávky zákazníkovi zaslal správu so zľavovým kódom na ďalší nákup. Využite aj ďalšie marketingové nástroje, ktoré motivujú k väčšej útrате a opakovaným nákupom.



Vlastná aplikácia s logom v mobile zákazníka

Vzhľad systému nastavíte v 3 krokoch. Stačí nastaviť farby, nahráť logo a obrázok, ktorý sa bude zobrazovať na pozadí. Zákazník ani na moment nestratí kontakt s imidžom vašej reštaurácie. Vlastnú aplikáciu získate v iKelp ZDARMA, bez ďalších nákladov na výrobu.



Aplikácia aj pre rozvozcov

S aplikáciou KURIÉR dostane šofér do rúk nástroj, vďaka ktorému doručí zákazníkovi jedlo efektívnym spôsobom. Objednávky si zoradí podľa naplánovanej trasy a jediným stlačením tlačidla spustí navigáciu s automaticky vyplnenou adresou doručenia. Aplikáciu spustíte na každom mobilnom telefóne alebo tablete s pripojením na internet.



Možnosť vlastnej donášky bez provízií donáškovým službám



Bufetový systém

+ výdajový systém a Kitchen Display



Bufetový systém dokonale prepája reštauráciu, kuchyňu a obrazovku s objednávkami, ktoré si zákazník vykliká a zaplatí napríklad aj cez mobil. Info o stave objednávky uvidí na výdajovej obrazovke, alebo prostredníctvom zapípania prenosného pageru. A čo kuchyňa? **Kitchen Display** nahrádza tradičné papierové bony digitálnym zobrazením objednávok na obrazovke - objednávky sú prehľadne usporiadané podľa času a obsahu. **Celá prevádzka funguje ako hodinky, je dokonale zautomatizovaná, a to všetko bez potreby početného personálu.**

Samoobslužný kiosk

Dokonalý nástroj pre **maximalizáciu nákupného košíka**. **Samoobslužný kiosk** umožňuje zákazníkom vytvoriť si objednávku a zaplatiť, aj bez potreby asistencie obsluhy. Tým sa **znižujú náklady na personál** a zvyšuje sa rýchlosť obsluhy, najmä počas špičiek. Kiosk výrazne podporuje **upselling** - zákazníkovi ponúka doplnkové produkty počas objednávania. Objednávkový kiosk je váš dokonalý zamestnanec, za zlomok nákladov bežnej obsluhy.



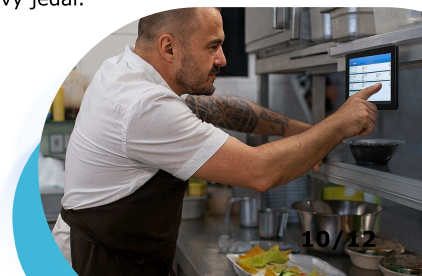
Bufetový systém je ideálny pre reštaurácie s vysokým počtom objednávok a potrebou efektívneho riadenia kuchyne, ako napríklad **v bufetoch, na turistických chatách, na terasách, na kúpaliskách a vo fastfoodoch.**

Náš tip: Doplňte bufetový systém o samoobslužný kiosk.



Kitchen Display System

S KDS majú kuchári dokonalý prehľad o všetkých objednávkach a ich stave, čo znižuje chybovosť a zvyšuje efektívnosť prípravy jedál.



Skladové hospodárstvo

+ inventúry



Dôležitou funkcionalitou pokladničného systému je komplexné **zastrešenie správy skladových zásob, vrátane príjmu, výdaja, prevodiak a inventúr**. Systém by mal umožňovať sledovanie stavu zásob v reálnom čase, čo vám pomôže predchádzať výpadkom surovín a optimalizovať objednávky. Správne riadenie zásob sa výrazne **podieľa na výslednom hospodárení podniku**.

Zvoľte si systém, ktorý podporuje tiež rýchle a presné inventúry, vrátane evidencie SBL a otvorených fliaš. Určite oceníte aj automatický prepočet DPH pri príjme tovaru.

Skladové hospodárstvo iKelp má prepracovaný každý detail.

Umožňuje tiež import príjemky cez e-dodací list, vďaka čomu nahráte tovar na pár klikov. Keď niektorá z položiek dosiahne minimálny počet kusov, systém vás vždy upozorní 👍

Vedeli ste, že **83 % zákazníkov**, ktorí sú zapojení do vernostného programu, **mení svoje nákupné správanie**? Plus 25 % zákazníkov, ktorí majú vernostnú kartu, s ňou nakupujú častejšie. Vernostný systém je výborný pre každý typ prevádzky, predovšetkým pre kaviarne a reštaurácie. Výhody zbierajú zákazníci, a taktiež vy.

Vytvorte si svoj vernostný systém a **motivujte zákazníkov k opakovaným nákupom**. Podporí zbieranie bodov, poskytovanie zliav a sledovanie nákupných zvyklostí zákazníkov. Integrácia s online objednávkami a mobilnými aplikáciami zvyšuje efektivitu marketingových kampaní a posilňuje vzťahy so zákazníkmi. Navyše, vďaka vernostnému systému si tvoríte svoju vlastnú databázu zákazníkov, na ktorých môžete cieľiť ďalšie špecializované akcie a podporiť tržby.

Vernostný systém pre zákazníkov





3 Ako prepojiť systém a získať efektívnu prevádzku

Výber riešenia a funkcionality je len začiatok. Rozdiel nastáva vo chvíli, keď sa jednotlivé prvky systému prepoja do jedného fungujúceho celku.

Mobilný čašník, kuchynský displej, inteligentný stôl, sklad – každá z funkcionality má samostatne svoj význam. Ich pridaná hodnota však spočíva v ich prepojení. Keď si zákazník bez čakania objedná cez QR kód na stole, kuchyňa uvidí objednávku na KDS, obsluha neskôr vyúčtuje zákazníka cez terminál a manažér má prehľad o tržbách aj zásobách na svojom PC. Všetko bez zbytočnej komunikácie a chýb.



Automatizácia nahrádza rutinu príklady z praxe

Pred prepojením ❌

- Čašník musí odbiehať ku kase
- Zákazník nervózne čaká v rade
- Papiere, bony, ručné poznámky
- Zložité a nekonečné inventúry
- Zmätok v kuchyni a na výdaji
- Vysoké náklady na personál
- Limitovaný počet zákazníkov

Po prepojení ✅

- Objednávka ide z terminálu do kuchyne
- Objedná si sám cez kiosk alebo QR kód
- Prehľadné obrazovky a vždy aktuálne info
- Priebežné skladové pohyby v reálnom čase
- Jednotný výstup cez KDS a výdajové čísla
- Úspora vďaka kiosku + zaručený upselling
- Vyššie tržby vďaka online objednávkam

Správne zvolený pokladničný systém už nie je len technickým vybavením, ale strategickým nástrojom. Je o automatizácii, prehľade, komforte pre zákazníka aj personál a o tom najdôležitejšom: zvýšení tržieb a úspore nákladov.

Ak máte záujem o nezáväznú konzultáciu, ukážku riešenia naživo alebo si chcete vyskúšať, ako by systém fungoval vo vašej prevádzke, neváhajte nás kontaktovať. **Doprajte svojej prevádzke systém, vďaka ktorému porastie.**

Výhoda systému iKelp:

Všetky funkcionality viete mať od jedného spoľahlivého dodávateľa. Systém iKelp je cloudové riešenie, takže **o svoje dáta neprídete ani v prípade výmeny zariadenia.**

Funkcionality či zariadenia sa dajú jednoducho doplniť a zapojiť do už fungujúceho systému – **bez nutnosti prerábať celý proces.** Navyše vás čakajú atraktívne ceny, pri ktorých máte záruku najlepšej ponuky napasovanej vašej konkrétnej prevádzke.

Kontaktujte našich špecialistov

✉ obchod@ikelp.com

☎ [+421 911 917 022](tel:+421911917022)

🌐 www.ikelp.sk/sk

