



Jak zvolit pokladní systém a jeho funkcionality

E-book

úspěšný růst nových
i zaběhnutých
provozů



Tipy pro
podporu tržeb

Moderní provoz si zaslouží moderní řešení

Ať už provozujete stylové bistro, útulnou kavárnu nebo rušnou restauraci s kompletním servisem, **každý den řešíte stovky malých rozhodnutí, která ovlivňují vaši efektivitu, náklady i spokojenost zákazníků.** A právě v tom hraje významnou roli váš pokladní systém - už dávno ne jako obyčejný nástroj pro objednávky a platby, ale jako komplexní pomocník pro řízení provozu. Trh však aktuálně nabízí několik poskytovatelů a desítky řešení – jak si tedy vybrat to pravé pro váš typ provozu?

V e-booku se dozvíte:

- › jaká pokladní řešení jsou vhodná pro různé typy gastroprovozů
- › jaké funkcionality nabízejí a jak vám mohou zjednodušit práci a ušetřit náklady
- › jak efektivně propojit software s hardwarem, abyste z nich vytěžili maximum
- › jak díky tomu zvýšit tržby, zefektivnit obsluhu a zlepšit zážitek zákazníků



Udělejte z pokladního systému klíčový nástroj pro svůj růst, ne jen povinnou výbavu.

1	Jak vybrat pokladní řešení	4	3	Jak propojit systém a získat efektivní provoz	12
	Menší provozy kavárny, sezónní / stánkový prodej	4		Příklady před a po propojení	12
	Střední a větší provozy restaurace, bary, terasy	5	4	Shrnutí	12
	Bufetové provozy bufety, fastfood, samoobslužné koncepty	6		Doporučení na závěr	12
2	Funkcionality a jejich výhody	7			
	Mobilní číšník	8			
	Inteligentní stůl s QR kódem	8			
	Rozvoz a online menu	9			
	Bufetový výdajový systém	10			
	Kitchen Display System	10			
	Samoobslužní kiosek	10			
	Skladové hospodářství a inventury	11			
	Věrnostní systém	11			





1 Jak správně vybrat pokladní řešení

Každý gastro provoz má specifické potřeby. Jiné řešení hledá kavárna se dvěma zaměstnanci, jiné bufet v nákupním centru a jiná restaurace s kuchyní. Jak tedy správně zvolit řešení a **zbytečně neproplácet na funkcionalitách**, které v konečném důsledku nepotřebujete a naopak, **které funkcionality přispějí k zefektivnění provozu a podpoře tržeb?**



Menší provozy kavárny, sezónní nebo stánkový prodej

V menších provozech je klíčové mít jednoduché, kompaktní a snadno přenosné řešení, které zvládne obsluhu v exteriéru i na místech bez stálé elektrické přípojky. Důležité jsou mobilita, spolehlivost a také nízké nároky na instalaci.

Pro tyto typy provozů jsou ideální volbou mobilní all-in-one zařízení, která kombinují **v jednom těle pokladnu, tiskárnu a platební terminál**, díky čemuž je celý systém maximálně flexibilní.

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



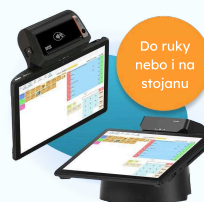
Hlavní výhody pro menší provozy:



- maximální mobilita a nezávislost na síti
- snadné ovládání a rychlé zaškolení
- minimální prostorové a finanční nároky
- spolehlivost i v terénu



Plně samostatný přenosný **terminál s tiskárnou dokladů a pokladním systémem**. Díky zabudované baterii jej lze používat kdekoli – bez elektřiny, Wi-Fi nebo pevného místa, což oceníte zejména při výpadcích proudu nebo v exteriéru. Je možné jej využít i jako mobilního číšníka nebo pokladnu pro kurýra, ale i ve stánkovém prodeji.



Do ruky nebo i na stojanu

Kompaktní all-in-one pokladny.

Slouží jako plnohodnotné pokladny a stále mají příjemné rozměry a lehkou váhu i pro práci v terénu. Lze je využít také jako stabilní zařízení na stole. Pokud pokladny mají integrovaný terminál nemusíte kupovat ani připojovat žádná dodatečná zařízení.



Jak zvolit pokladní systém a jeho funkcionality



Střední a větší provozy restaurace, bary, terasy

Pokud provozujete podnik s obsluhou u stolu, s kuchyní a máte více zaměstnanců - potřebujete výkonnější systém s pokročilými možnostmi rozšíření. **Mobilní all-in-one pokladny** se do tohoto typu provozu určitě hodí, spíše je však **doporučujeme jako doplňkové řešení ke komplexní pokladní sestavě**.

Pro restaurace a větší provozy je ideální pracovat s profi zařízením, které nabízí nejen pokročilé funkcionality systému, ale zároveň i **spolehlivý a praktický hardware**.



Terminál k sestavě
zcela zdarma?
To chci >



Příklady doporučených
hardwarových vylepšení



Integrovaná tiskárna účtenek přímo v noze zařízení šetří místo.

Velkou výhodou je **automatický ořez účtenek**, který zrychluje výdej a plynulost provozu. Vyhnete se i špatně utrženým či natrženým doklady.



Pokud používáte samostatný platební terminál a tiskárnu účtenek, jistě oceníte praktický **stabilní stojan**, který zajistí pořádek na pultu.



Zákaznickou zkušenost vylepší také **dual display**, kde má číšník svou hlavní obrazovku a zákazník na opačné straně vidí přehled své objednávky, cenu a vaše logo.

Hlavní výhody pro větší provozy:



- možnost propojení celého podniku do jednoho systému
- efektivní spolupráce číšníků a kuchyně
- přehled o tržbách, skladu i personálních výkonnostech
- připravenost k propojení s donáškou, věrnostním systémem i online menu

Spojení kvalitního hardwaru a systému iKelp s pokročilými funkcionalitami vytváří **profesionální, cenově dostupné řešení**.



Jak zvolit pokladní systém a jeho funkcionality



Bufetové provozy + fasfood a samooblužní koncepty

Provozy, ve kterých se pracuje s velkým objemem zákazníků za krátký čas, vyžadují maximální automatizovaná řešení. V tomto případě už nestačí jen pokladna, klíčem je efektivní integrace všech částí provozu.

Pro tento typ podniků se doporučují rozšíření o:

- Bufetový systém včetně výdejového displeje
- Kitchen Display System (KDS)
- Samooblužný kiosek

Jednotlivá rozšíření rozepisujeme v části funkcionality

Jak to funguje? Zákazník si sám vykliká objednávku přes kiosek, zaplatí a poté sleduje stav objednávky na výdejovém displeji. Mezitím kuchyně pracuje s jasně seřazenými objednávkami na obrazovce přes KDS. Obsluha řeší jen minimum činností a **většina procesů je plně zautomatizována.**



Hlavní výhody pro bufety a samoobsluhu:



- výrazná úspora provozních a personálních nákladů
- rychlejší odbavení zákazníků a eliminace tvorby rad
- výrazný upselling díky marketingovým nástrojům
- zákaznická zkušenost na úrovni moderních gastro konceptů

Krátký sumář první kapitoly

Správně zvolený systém může být tichým motorem, který denně zajišťuje hladký chod podniku, šetří peníze a pomáhá růst.

Jeho síla spočívá v tom, že se dokáže přizpůsobit konkrétním potřebám každého provozu, od malé kavárny přes restauraci až po bufet s vysokou obrátkovostí.

Menším provozům, jako jsou stánky, kavárny či bistrá, přináší maximální mobilitu, jednoduchost a spolehlivost, bez nutnosti připojení k elektřině či internetu. To vše za velmi příjemnou cenu.

Střední a větší provozy, jako jsou restaurace a bary, ocení možnost komplexního propojení obsluhy, kuchyně a skladu, jakož i práci s více zařízeními současně. Takový systém vytváří spolehlivou a zaběhnutou infrastrukturu.

Bufetové koncepty využijí sílu automatizace. Takto dokážou rychle a efektivně obsloužit velké množství zákazníků, minimalizovat potřebu personálu a zároveň zvýšit průměrnou hodnotu objednávky díky cílenému upsellingu.



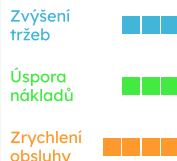
V další kapitole se podíváme na konkrétní funkcionality, ze kterých dokáže váš provoz vytěžit maximum a stát se špičkou ve fachu.

2 Funkcionality a jejich výhody pro váš podnik

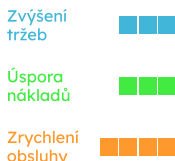
Proč jsou funkcionality systému důležité? Dokáží zrychlit obsluhu, snížit chybovost, zvýšit spokojenost hostů a především podpořit vaše tržby a ušetřit vám nemalé peníze. Kdo by nechtěl mít dokonalý přehled o tržbách, aktuálních skladových zásobách nebo výkonnosti personálu vždy po ruce? Ve druhé kapitole si představíme ty nejoblíbenější funkcionality a jejich přínos provozům v každodenní praxi.

Jak dokáží ovlivnit výkon provozu

Mobilní číšník



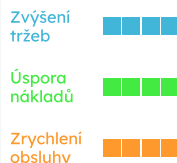
Inteligentní stůl s QR kódem



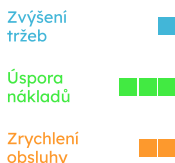
Rozvoz a online menu



Bufetový systém, KDS a kiosky



Skladové hospodářství



Věrnostní systém



Funkcionality dokáží zvýšit vaše tržby až o 30%

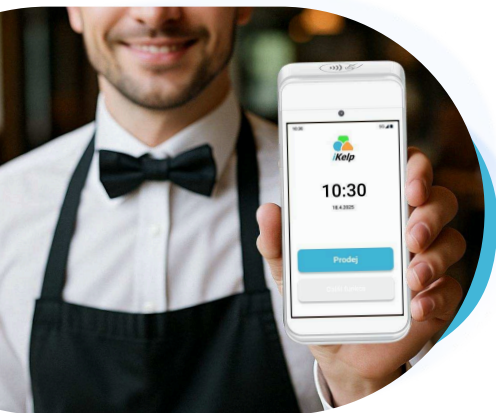


Zda máte jeden provoz nebo plánujete síť podniků, iKelp je systém, který roste spolu s vámi. Nové funkcionality či zařízení lze jednoduše doplnit a zapojit do již fungujícího systému – bez nutnosti předělávat celý proces.



Mobilní číšník pravá ruka obsluhy

i v smartfonu



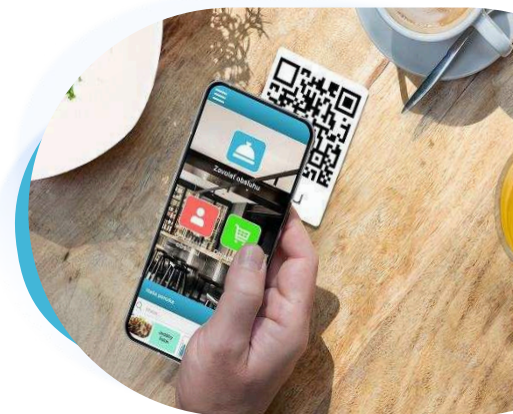
Mobilní číšník umožňuje **přijímat objednávky a platby přímo u stolu** přes terminál, mobil a jiné přenosné zařízení. Díky tomu se zrychluje obsluha, snižuje chybovost a také zvyšuje spokojenost zákazníků. Aplikace je intuitivní, nenáročná na obsluhu a umožňuje také rychlé zaškolení personálu. Zvládne potřebné úkony jako na hlavní pokladně – jednoduše vytvoříte účet, objednávku, načtete věrnostní kartu a rozúčtujete účet jednotlivým osobám.

S mobilním číšníkem v terminálu, *tzn. mobilní pokladna*, si vystačíte bez potřeby dalšího hardwaru v menších provozech, díky čemuž ročně ušetříte tisíce korun. Jako doplněk k pokladně je však **důležitý pro všechny typy a velikosti provozů** – pro terasu v restauraci je mobilní číšník již doslova povinnou výbavou.

QR kód máte za prakticky za nulový náklad, nezabírá místo na stole a nabízí vše, co vaši zákazníci potřebují pro objednání i zaplacení. Využijte toto praktické eko řešení a zapomeňte na tištěné menu, které musíte nově vytisknout při opotřebenosti či každé změně jídel a cen. Dokonalá funkcionality pro střední a větší provozy.

Inteligentní stůl umožňuje vašim zákazníkům naskenovat **QR kód na stole, díky kterému se v mobilu zobrazí vaše menu** – například s fotkami nebo promo akcemi, které **podpoří upselling**. Zákazník nemusí čekat na obsluhu, pohodlně si ji zavolá jedním klikem. Má také možnost obsluhu ohodnotit, požádat ji o účet nebo rovnou zaplatit. Zlepšuje se tím efektivita obsluhy a zvyšuje se obrátkovost stolů, tržby a komfort zákazníků i obsluhujícího personálu.

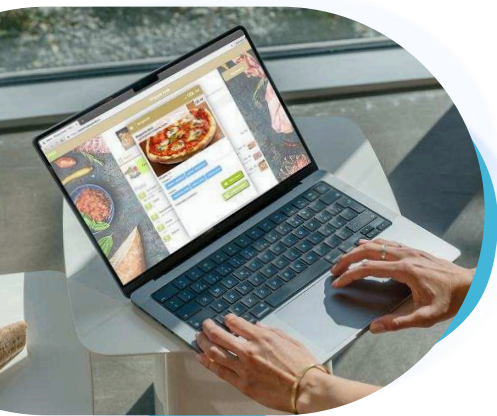
Inteligentní stůl s QR kódem





Rozvoz a online menu

vaše vlastní aplikace v mobilu zákazníka



Obslužte najednou ještě více hostů a umožněte zákazníkům objednávat z pohodlí jejich domova. Zveřejněte své menu online formě a rozšiřte nabídku o donášku. Online objednávky přijímáte přímo přes webovou stránku nebo přes vlastní aplikaci. Celý systém je propojen s pokladnou a kuchyní, což zajistí efektivní zpracování objednávek. Zákazníci mohou také sledovat stav objednávky a platit online, což zvyšuje nejen jejich spokojenost, ale také loajalitu. Systém umíte zároveň **propojit i na externí donáškové služby** jako Bolt a Wolt.

Zavedení online objednávek může být strategický krok v podnikání, díky kterému získáte profitující provoz, jehož **běžný chod nijak neovlivní ani nepřijemná omezení**, jak si pamatujeme z dob nedávné pandemie. Toto řešení je vhodné pro bufety a restaurace, které chtějí obsloužit co nejvíc hostů za krátkou dobu.



Využijte sílu SMS marketingu a notifikací

Vydělávejte na tom, že si až 90 % zákazníků přečte SMS-ku zpravidla do 5 minut od doručení. Jednoduše si nastavte systém tak, aby po dokončení objednávky zákazníkovi zaslal zprávu se slevovým kódem na další nákup. Využijte i dalších marketingových nástrojů, které motivují k větší útratě a opakovaným nákupům.



Vlastní aplikace s logem v mobilu zákazníka

Vzhled systému nastavíte ve 3 krocích. Stačí nastavit barvy, nahrát logo a obrázek, který se bude zobrazovat na pozadí. Zákazník ani na moment neztratí kontakt s image vaší restaurace. Vlastní aplikaci získáte v iKelp ZDARMA, bez dalších nákladů na výrobu.



Aplikace i pro rozvozce

S aplikací KURÝR dostane řidič do rukou nástroj, díky kterému doručí zákazníkovi jídlo efektivním způsobem. Objednávky si seřadí podle naplánované trasy a jediným stisknutím tlačítka spustí navigaci s automaticky vyplněnou adresou doručení. Aplikaci spustíte na každém mobilním telefonu nebo tabletu s připojením na internet.



Možnost vlastní donášky bez provizí donáškovým službám



Bufetový systém

+ výdejový systém a Kitchen Display System



Bufetový systém dokonale propojuje restauraci, kuchyni a obrazovku s objednávkami, které si zákazník vykliká a zaplatí například i přes mobil. Info o stavu objednávky uvidí na výdejové obrazovce, nebo prostřednictvím zapípaní přenosného pageru. A co kuchyně? **Kitchen Display System (KDS)** nahrazuje tradiční papírové bony digitálním zobrazením objednávek na obrazovce – objednávky jsou přehledně uspořádány podle času a obsahu.

Celý provoz funguje jako hodinky, je dokonale zautomatizován, a to vše bez potřeby početného personálu.

Bufetový systém je ideální pro restaurace s vysokým počtem objednávek a potřebou efektivního řízení kuchyně, jako například **v bufetech, na turistických chatách, na terasách, na koupalištích a ve fastfoodech.**

Náš tip: Doplňte bufetový systém o samoobslužný kiosek.



Samoobslužný kiosek

Dokonalý nástroj pro **maximalizaci nákupního košíku**. Samoobslužný kiosek umožňuje zákazníkům vytvořit si objednávku a zaplatit i bez potřeby asistence obsluhy. Tím se **sníží náklady na personál** a zvyšuje se rychlost obsluhy, zejména během špiček. Kiosek výrazně podporuje **upselling** – zákazníkům nabízí doplňkové produkty během objednávání. Kiosek je váš dokonalý zaměstnanec, za zlomek nákladů běžné obsluhy.



Kitchen Display System

S KDS mají kuchaři dokonalý přehled o všech objednávkách a jejich stavu, což snižuje míru chyb a zvyšuje efektivitu přípravy jídel.



Skladové hospodářství

+ inventory



Důležitou funkcionalitou pokladního systému je komplexní **zastřešení správy skladových zásob, včetně příjmu, výdeje, převodek a inventur**. Systém by měl umožňovat sledování stavu zásob v reálném čase, což vám pomůže předcházet výpadkům surovin a optimalizovat objednávky. Správné řízení zásob se výrazně **podílí na výsledném hospodaření podniku**.

Zvolte si systém, který podporuje také rychlé a přesné inventory, včetně evidence SBL a otevřených lahví. Určitě oceníte i automatický přepočítání DPH při příjmu zboží.

Skladové hospodářství iKelp má propracovaný každý detail.

Umožňuje také import příjmy přes e-dodací list, díky čemuž nahrajete zboží na pár kliků. Když některá položka dosáhne minimum, systém vás automaticky upozorní 👍

Věděli jste, že **83 % zákazníků**, kteří jsou zapojeni do věrnostního programu, **mění své nákupní chování**? Plus 25 % zákazníků, kteří mají věrnostní kartu, s ní nakupují častěji. Věrnostní systém je výborný pro každý typ provozu, především pro kavárny a restaurace. **Výhody sbírají nejen zákazníci, ale i vy.**

Vytvořte si svůj **věrnostní systém** a **motivujte zákazníky k opakovaným nákupům**. Podpořte sbírání bodů, poskytování slev a sledování nákupních zvyklostí zákazníků. Integrace s online objednávkami a mobilními aplikacemi zvyšuje efektivitu marketingových kampaní a posiluje vztahy se zákazníky. Navíc, díky věrnostnímu systému si tvoříte svoji vlastní databázi zákazníků, na které můžete cílit další specializované akce a podpořit tržby.

Věrnostní systém pre zákazníky



3 Jak propojit systém a získat efektivní provoz

Výběr řešení a funkcionality je jen začátek. Rozdíl nastává ve chvíli, kdy se jednotlivé prvky systému propojí do jednoho fungujícího celku.

Mobilní číšník, kuchyňský displej, inteligentní stůl, sklad – každá z funkcionalit má samostatně svůj význam. Jejich přidaná hodnota však spočívá v jejich propojení. Když si zákazník bez čekání objedná přes QR kód na stole, kuchyně uvidí objednávku na KDS, obsluha později vyúčtuje zákazníka přes terminál a manažer má přehled o tržbách i zásobách na svém PC. Vše bez zbytečné komunikace a chyb.



Automatizace nahrazuje rutinu *příklady z praxe*

Před propojením ❌

Číšník musí odbíhat ke kase
Zákazník nervózně čeká v řadě
Papíry, bony, ruční poznámky
Složité a nekonečné inventury
Zmatek v kuchyni a na výdeji
Vysoké náklady na personál
Limitovaný počet zákazníků

Po propojení ✅

→ Objednávka jde z terminálu do kuchyně
→ Objedná si sám přes kiosek nebo QR kód
→ Přehledné obrazovky a vždy aktuální info
→ Průběžné skladové pohyby v reálném čase
→ Jednotný výstup přes KDS a výdajová čísla
→ Úspora díky kiosku + zaručený upselling
→ Vyšší tržby díky online objednávkám

Správně zvolený pokladní systém již není jen technickým vybavením, ale strategickým nástrojem. Je o automatizaci, přehledu, komfortu pro zákazníka i personál, a o tom nejdůležitějším: zvýšení tržeb a úspoře nákladů.

Máte-li zájem o nezávaznou konzultaci, ukázkou řešení živě nebo si chcete vyzkoušet, jak by systém fungoval ve vašem provozu, neváhejte nás kontaktovat. *Dopřejte svému provozu systém, díky kterému poroste.*

Výhoda systému iKelp:

Všechny funkcionality umíte mít od jednoho spolehlivého dodavatele. iKelp je cloudové řešení, takže **o svá data nepřijdete ani v případě výměny zařízení.**

Funkcionality či zařízení lze jednoduše doplnit a zapojit do již fungujícího systému – **bez nutnosti předělávat celý proces.**

Navíc vás čekají atraktivní ceny, při kterých máte záruku nejlepší nabídky napasované přímo vašemu provozu.

Kontaktujte naše specialisty

✉ obchod@ikelp.com

☎ [+420 774 658 207](tel:+420774658207)

🌐 www.ikelp.cz/cz

