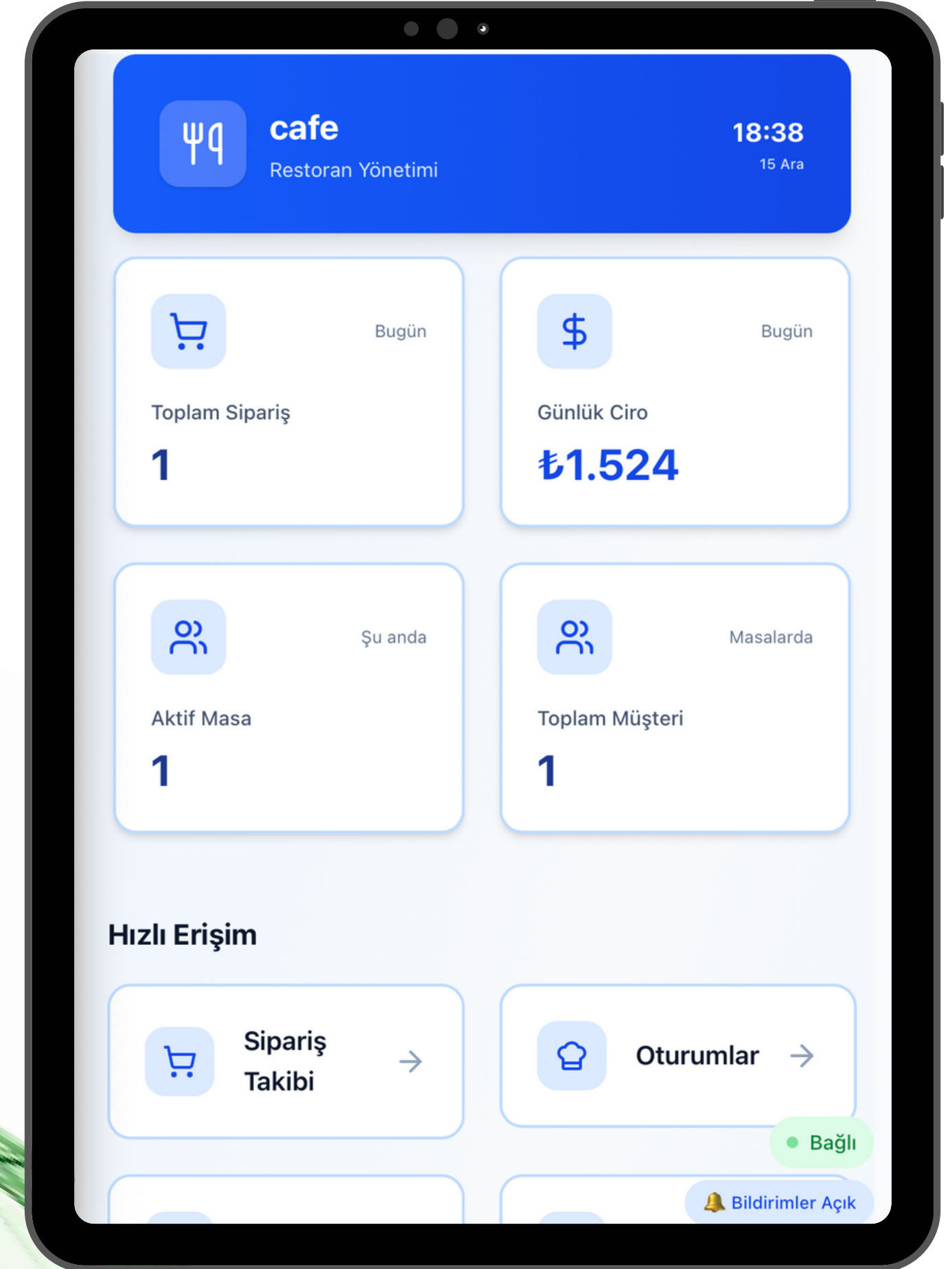
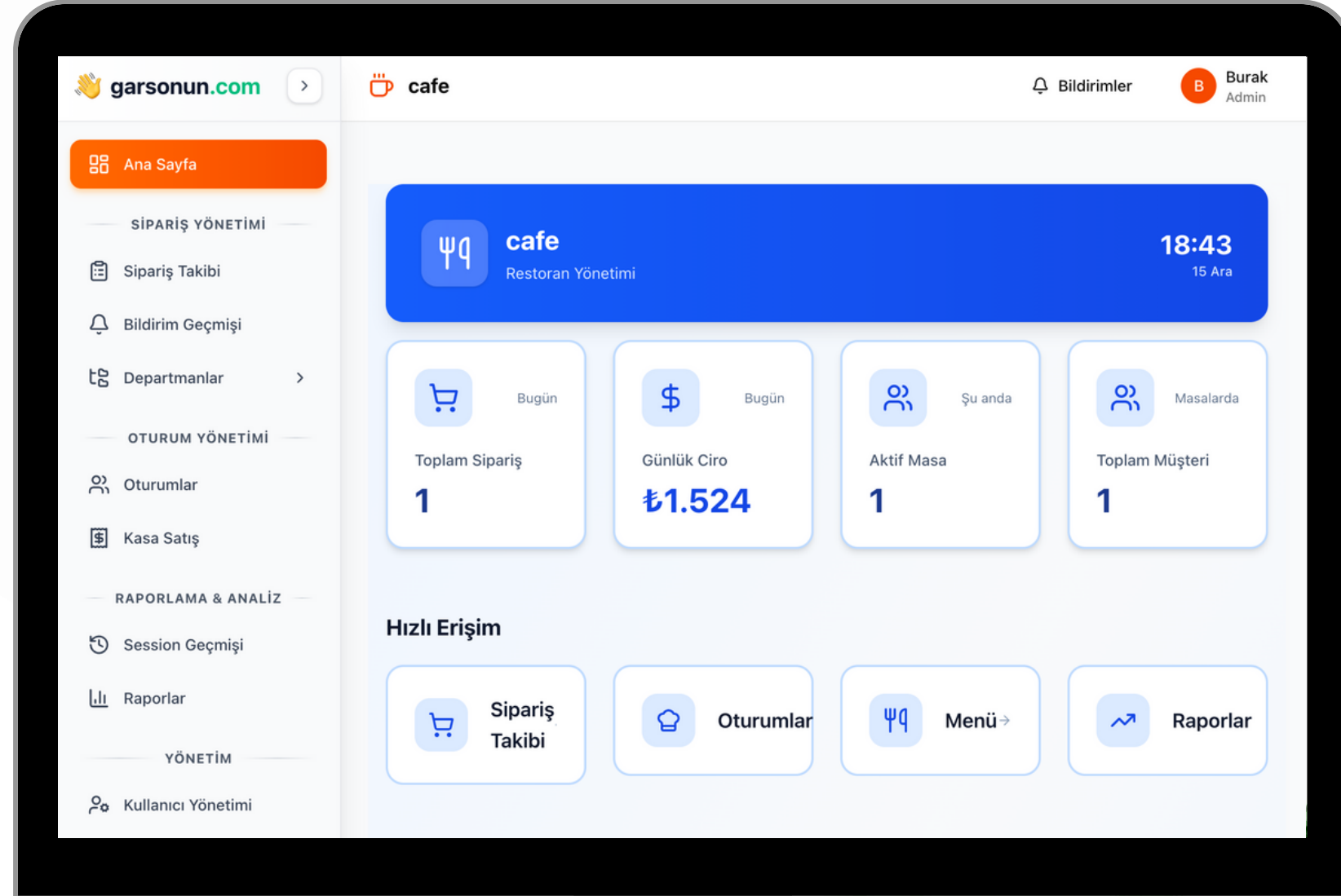




İşletme Yönetiminde Dijital Dönüşüm

NFC/QR menü . Sipariş Takibi . Stok Yönetimi



İşletmenizin Kontrol Merkezi

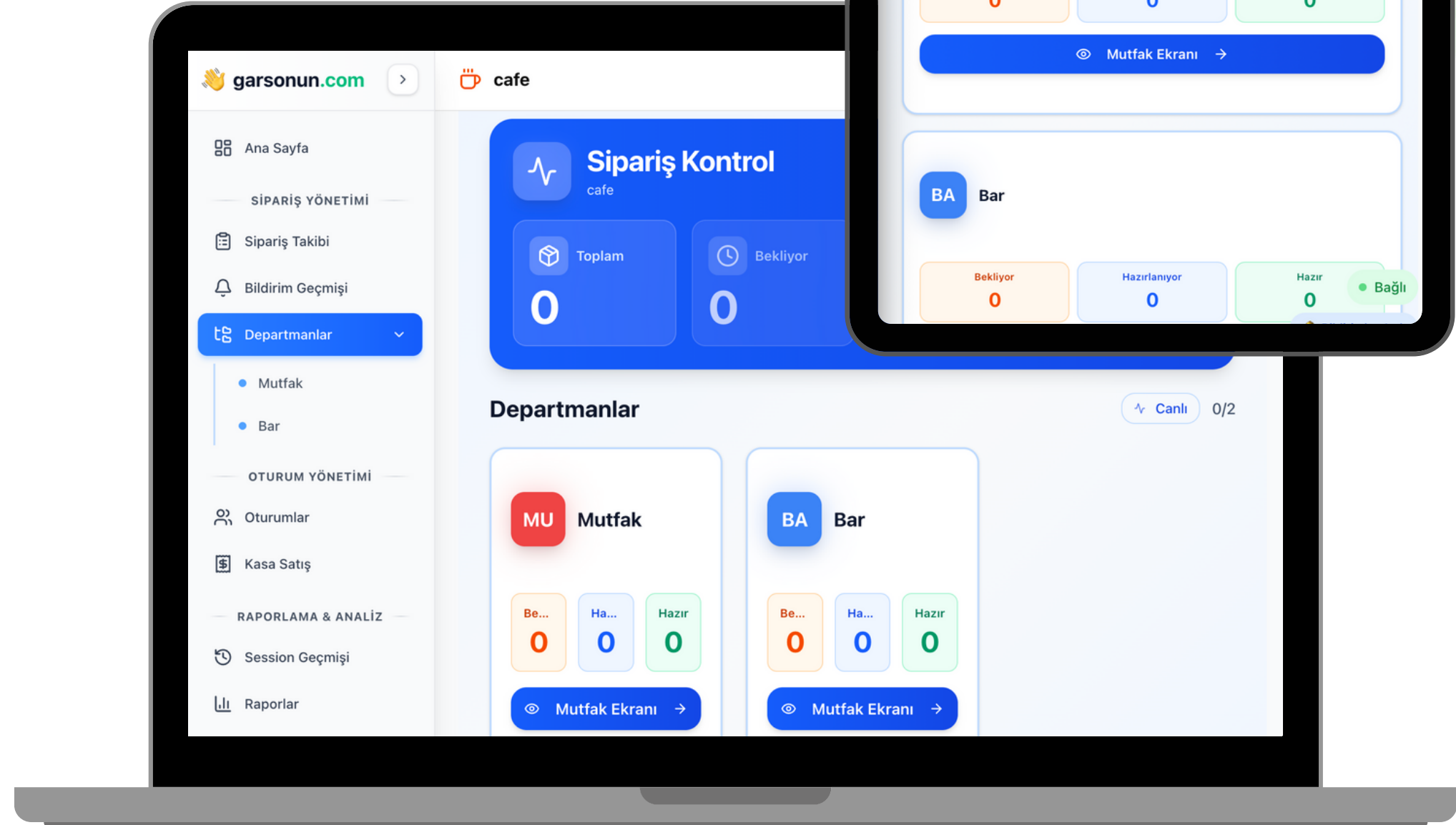
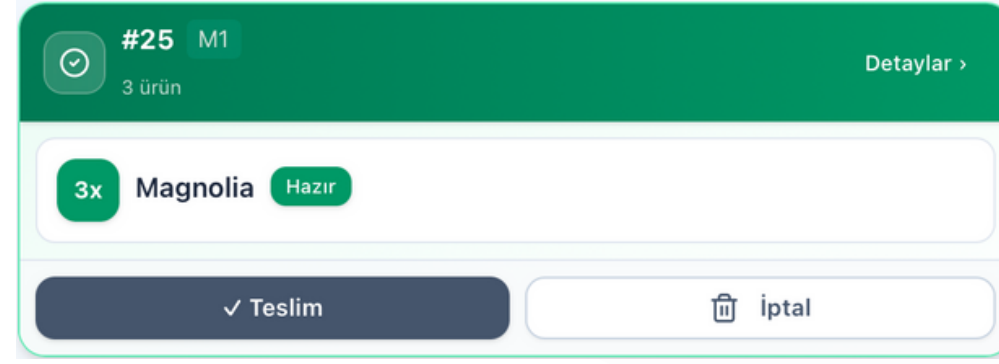
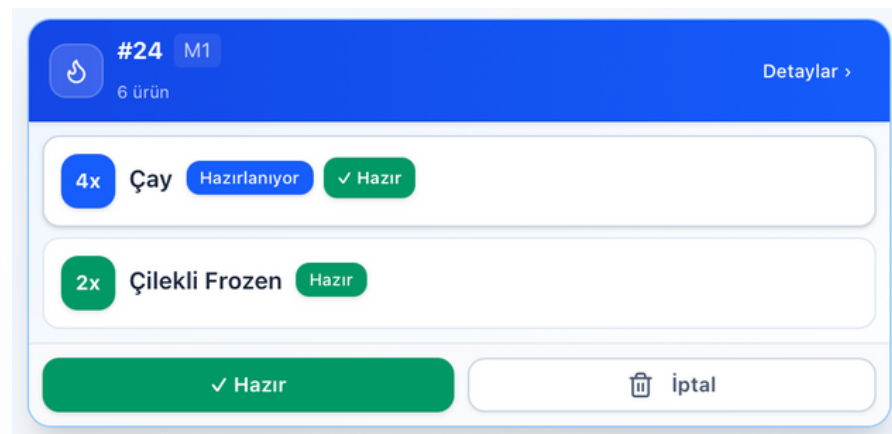
Kafede olmasanız bile, cironuzu ve doluluk oranlarını tek ekrandan canlı izleyin.

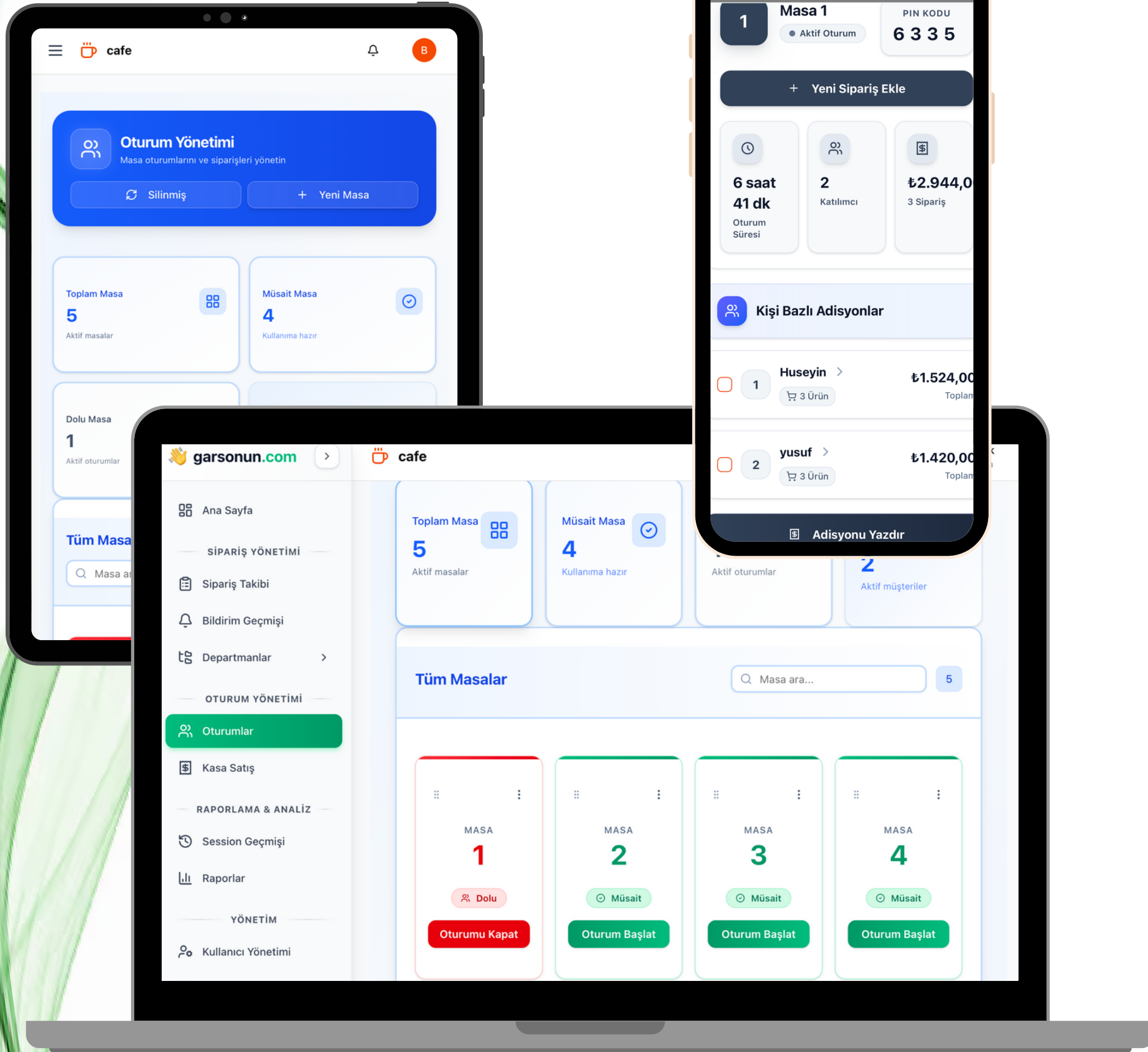
- **Canlı Ciro Takibi:** Günün her saati "Bugün kasaya ne girdi?" sorusunun cevabı karşınızda.
- **Operasyon Özeti:** İçeride kaç müşteri var? Kaç masa aktif? Anlık yoğunluk analizi.
- **Hızlı Erişim:** Tek tıkla stoklara, menüye veya personel ayarlarına ulaşın. Karmaşık menülerde kaybolmayın.

İşletmenizin nabzı burda atıyor

İşletmenizizde sipariş almak artık çok kolay, bir masadan gelen karışık siparişleri sistem otomatik ayırır; içecekleri bara, yemekleri mutfağa iletir.

- **Departman Bazlı Takip:** Mutfak, Bar, Nargile... Her birimin kendi ekranı ve kendi sorumluluk alanı var.
- **Akıllı Ayırıştırma:** Müşteri tek tuşa basar; kahve siparişi Barista'nın ekranına, makarna siparişi Şef'in ekranına düşer.
- **Zaman Yönetimi:** Hangi siparişin kaç dakikadır beklediğini görün, geciken siparişlerde sistem sizi uyarır.
- **Anlık Bildirimler:** Yeni sipariş geldiğinde sesli ve görsel uyarı ile personeliniz hemen harekete geçer.
- **Sıfır Hata:** Kağıt adisyon okuma derdine son. Net, okunaklı ve detaylı dijital sipariş fişleri.

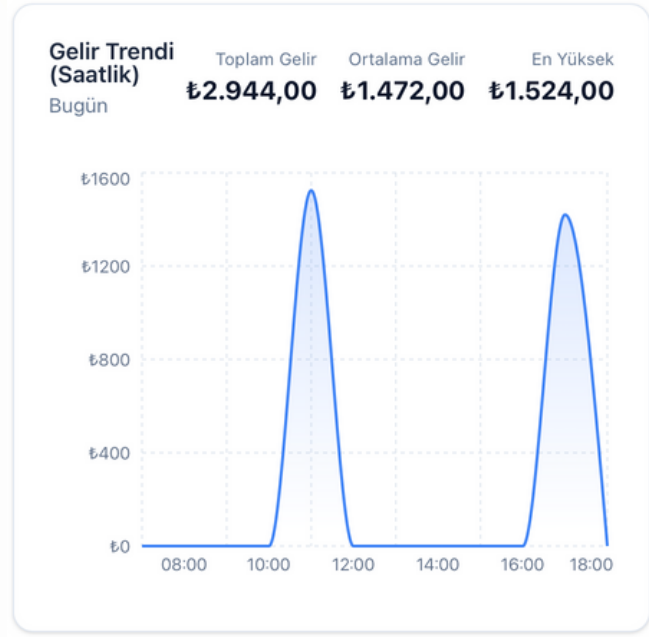




QR Siparişte %100 Güvenlik: PIN Sistemi

"Masada olmayan sipariş veremez." Akıllı PIN doğrulaması ile sahte siparişleri ve suistimalleri tamamen engelleyin.

- **PIN Koruması:** Müşteri sipariş vermek için garsondan veya ekrandan özel PIN kodunu almak zorundadır. Dışarıdan erişim imkansızdır.
- **Oturum Yönetimi:** Masayı sadece siz açıp kapatırsınız. Kontrol tamamen işletmenin elindedir.
- **Anlık Masa Durumu:** Kaç masa dolu, kaç müsait, kaç sipariş bekliyor? Tek bakışta tüm salonun röntgenini çekin.
- **Kişi Bazlı Adisyon:** Bu sayede hesap ödeme anında oluşan karışıklığa son veriyoruz.



Zaman Analizleri

EN YOĞUN SAAT

17:00 (2 sipariş)

EN SAKİN SAAT

11:00 (1 sipariş)

BUGÜNKÜ TOPLAM SİPARİŞ

3 sipariş

Günlük Karşılaştırmalar

SİPARİŞ KARŞILAŞTIRMASI

3 sipariş

+100% (dün) **Artış**

GELİR KARŞILAŞTIRMASI

₺2.944

+100% (dün) **Artış**

HAFTALIK KARŞILAŞTIRMA

Henüz veri yok

Haftalık Trendler

EN YOĞUN GÜN

Pazartesi

3 sipariş

EN YÜKSEK GELİR GÜNÜ

Pazartesi

₺2.944

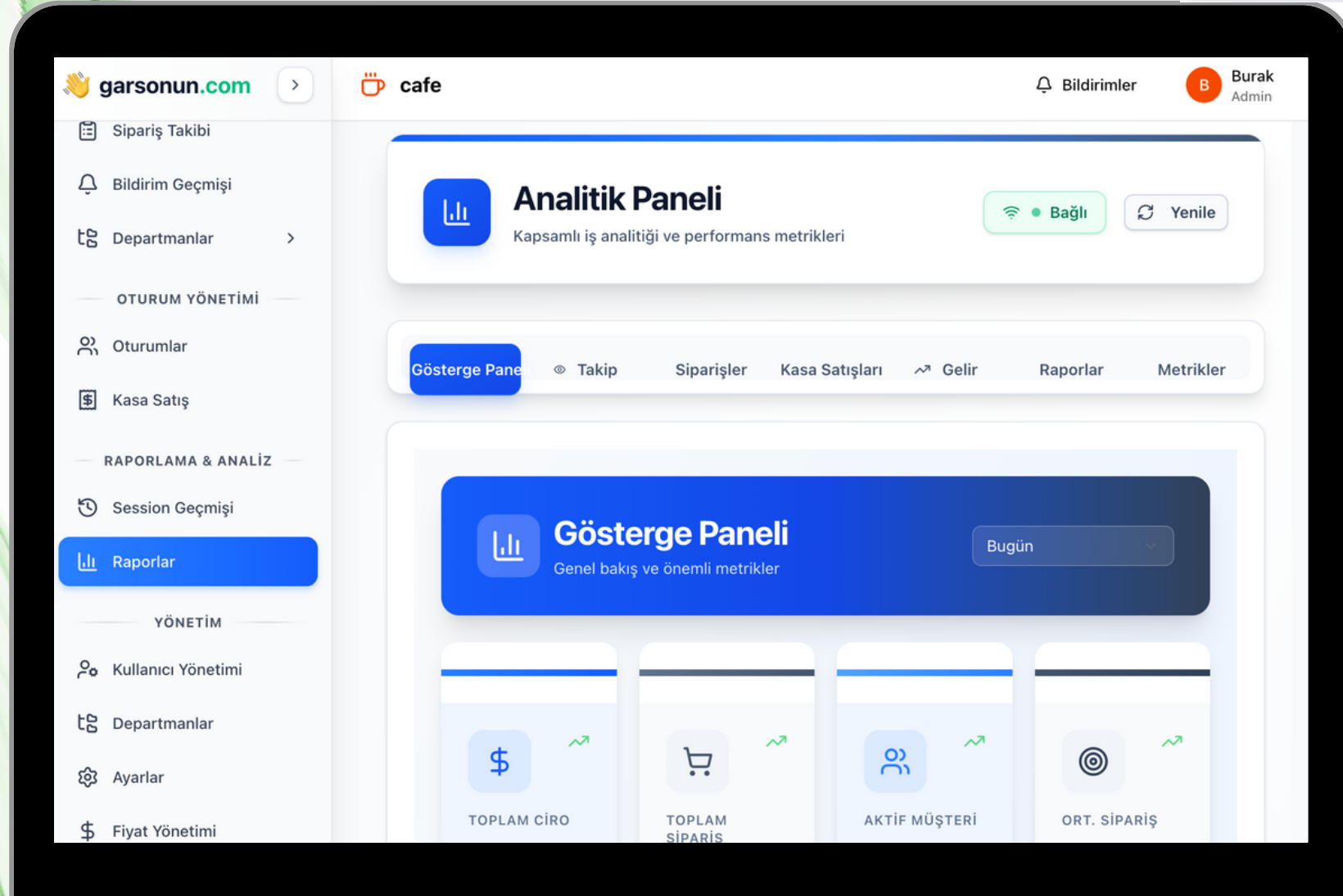
HAFTALIK ORTALAMA

3 sipariş/gün

Verilerle Büyüyen Akıllı İşletme

Tahminlere değil, gerçek verilere dayalı kararlar alın. Günlük, haftalık ve aylık raporlarla işletmenizin röntgenini çekin.

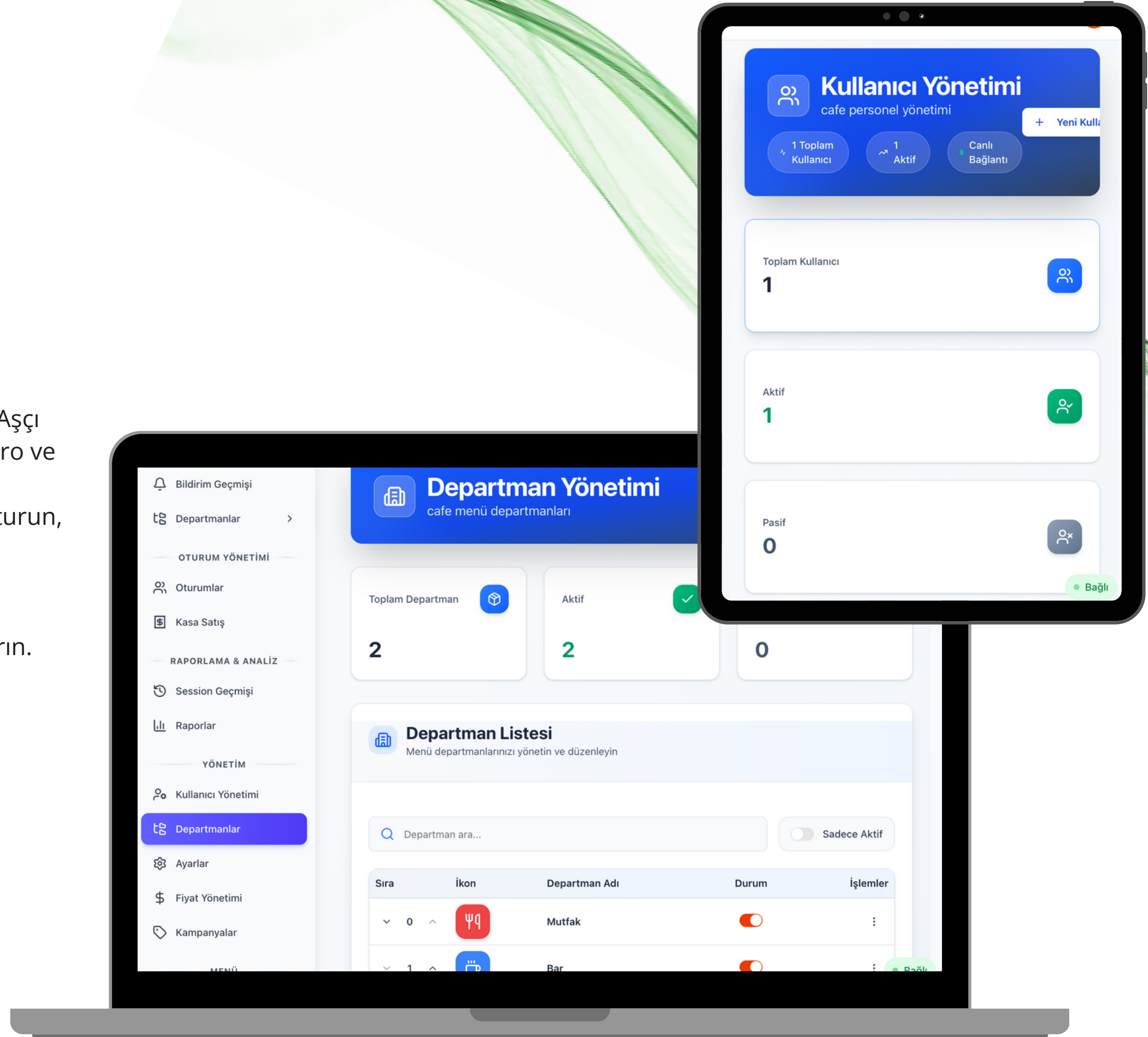
- **Ciro ve Kâr Analizi:** Hangi gün, hangi saatte ne kadar kazandınız? Nakit akışınızı grafiklerle takip edin.
- **Yıldız Ürünler:** En çok satan ve en çok kâr getiren ürünlerinizi keşfedin. Menünüzü verilerle optimize edin.
- **Yoğunluk Haritası:** Saatlik performans takibi ile personel vardiyalarınızı yoğunluğa göre ayarlayın, maliyeti düşürün.
- **Zaman Bazlı Raporlar:** Tek tıkla Bugün / Bu Hafta / Bu Ay karşılaştırmaları yapın.
- **Operasyonel Özet:** Toplam sipariş sayısı ve ortalama sepet tutarı gibi kritik veriler.
- **Görselleştirilmiş Veri:** Çizgi grafiklerle finansal durumunuzu saniyeler içinde anlayın.



Yönetim Sizde, Kontrol Elinizde

Personelinizin sadece izin verdiğiniz ekranları görmesini sağlayın. Gelişmiş yetkilendirme sistemi ile işletme hiyerarşinizi dijitale taşıyın.

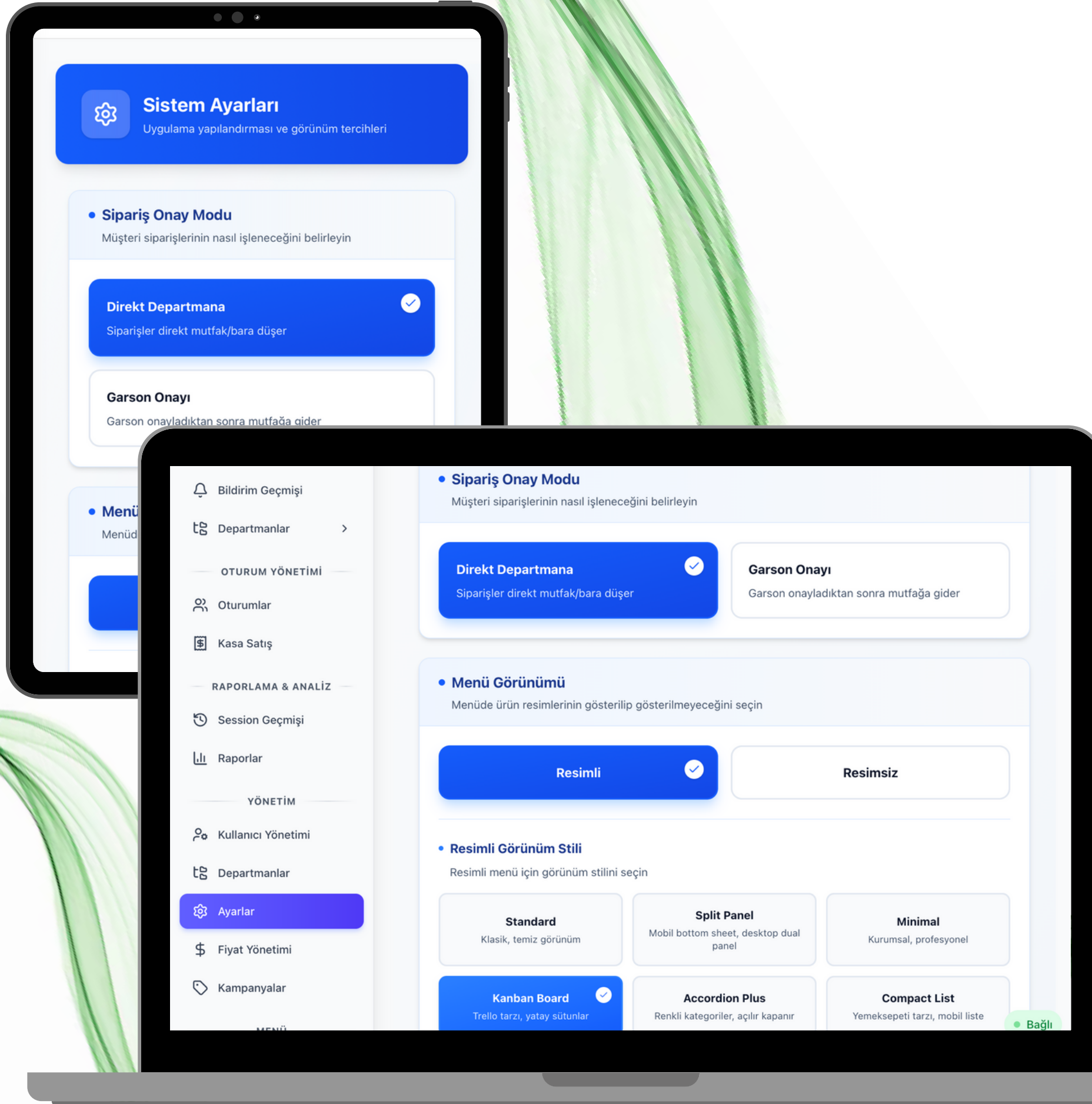
- **Rol Bazlı Erişim:** Garson sadece sipariş ekranını, Aşçı mutfak ekranını, Kasiyer ödeme ekranını görür. Ciro ve raporlar sadece size özel kalır.
- **Kullanıcı Yönetimi:** Sınırsız personel hesabı oluşturun, rolleri dağıtın ve dilediğiniz zaman erişimi tek tıkla kapatın.
- **Departman Ayarları:** Mutfak, Bar, Nargile... Her departmanın çalışma ayarlarını ayrı ayrı yapılandırın.



Sizin Kurallarınız, Sizin Sisteminiz

İşletmenizin çalışma tarzını değiştirmeyin, sistemi kendinize göre ayarlayın. İster hızlı servis, ister kontrollü akış.

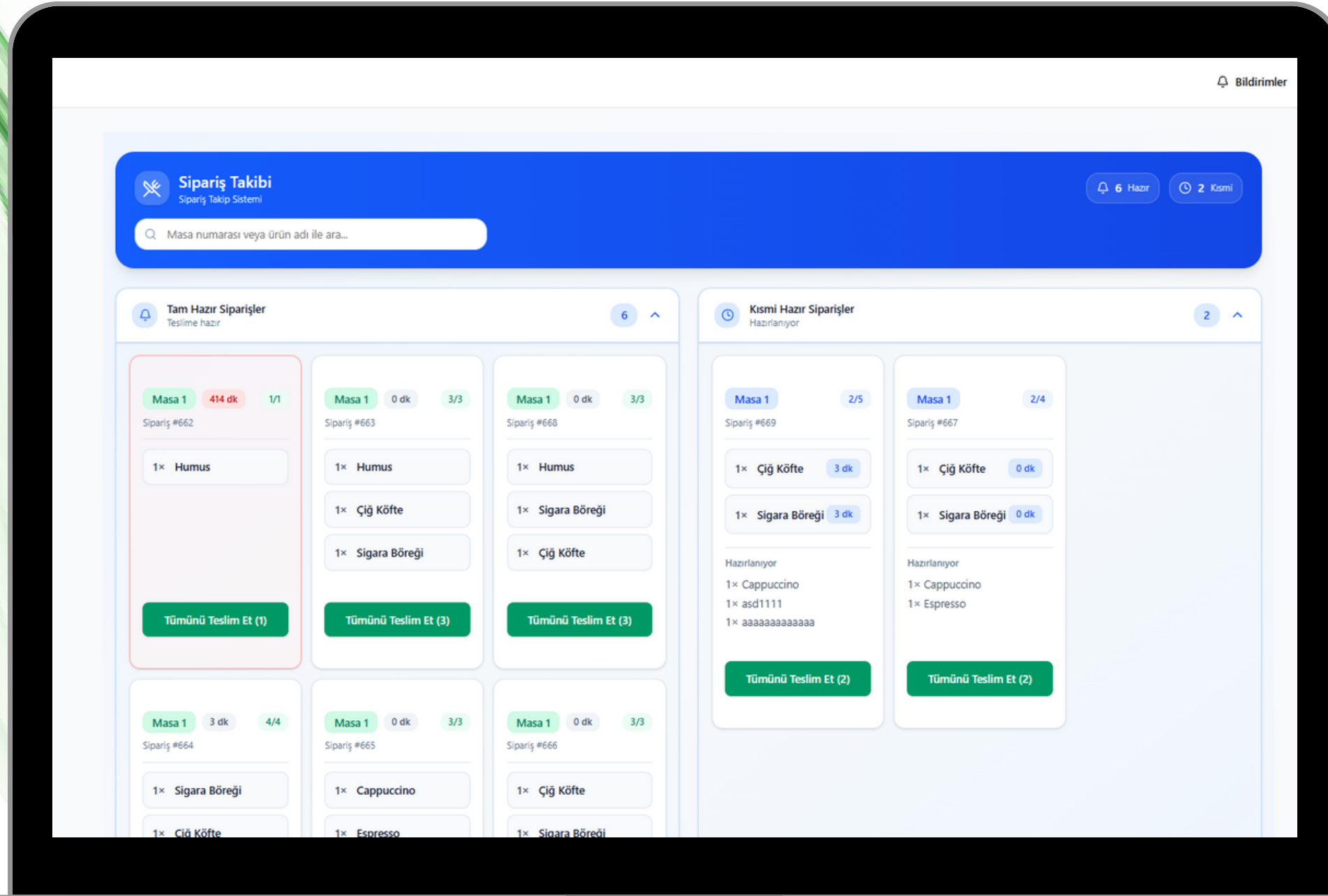
- **Hızlı Mod:** Siparişler direkt mutfağa düşsün (Cafeler için ideal).
- **Kontrollü Mod:** Sipariş önce garsonun ekranına düşsün, onaydan sonra mutfağa iletilsin (Restoranlar için ideal).
- **Menü Vitrini:** Menünüzü nasıl sergilemek istersiniz? Resimli, liste veya kart görünümü seçenekleriyle markanıza en yakışan stili seçin.



Yemekler Soğumadan, İçecekler Isınmadan Masada

Mutfak ile garson arasındaki iletişimi dijitalleştirin. Siparişin tamamı bitmese bile, hazır olan ürünleri anında görün ve servis edin.

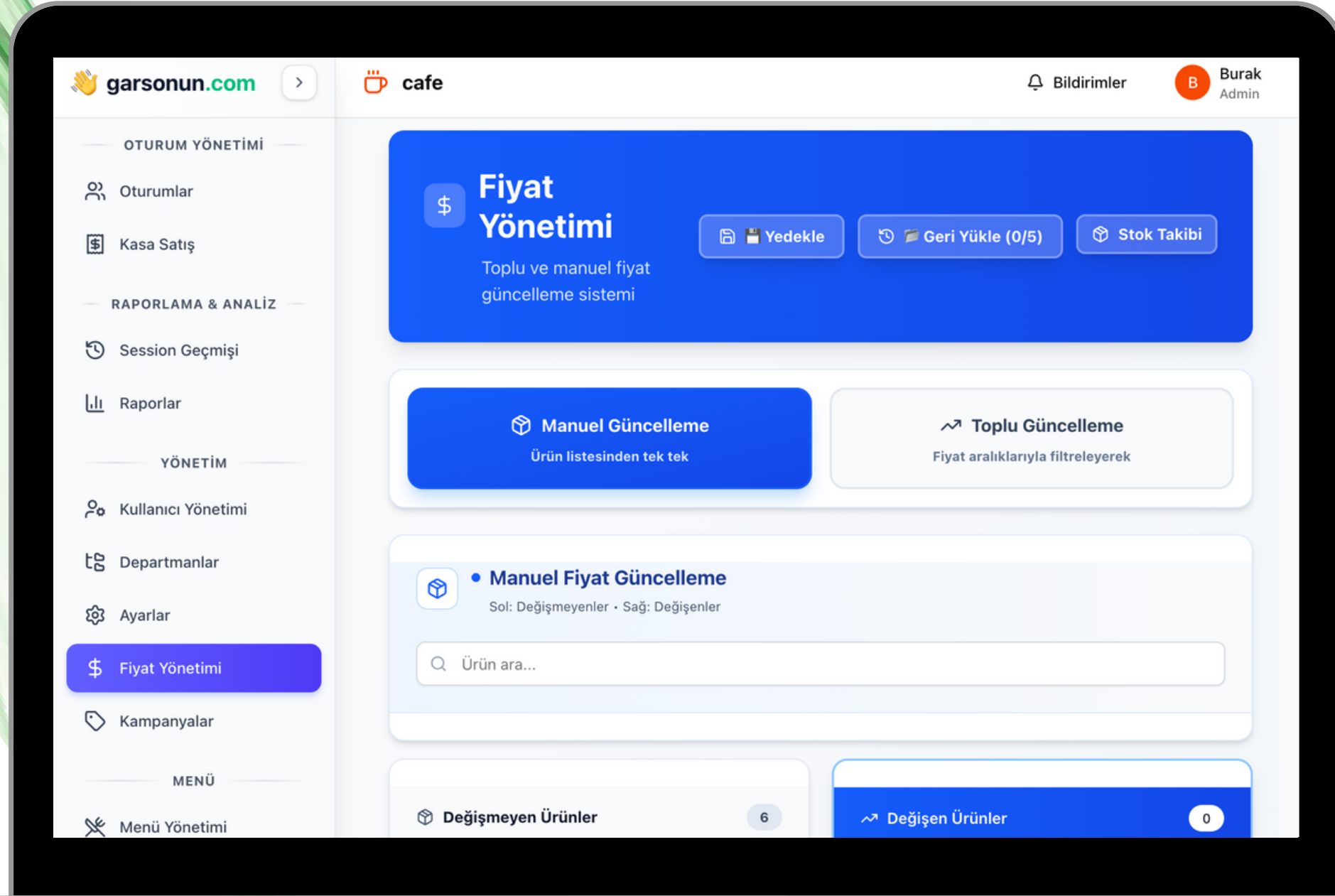
- **Anlık "Hazır" Bildirimi:** Mutfak personeli "Hazır" dediği an, ilgili garsonun ekranına bildirim düşer. Mutfak kapısında beklemeye son.
- **Parça Parça Servis (Kısmi Hazır):** Siparişin tamamını beklemeyin. İçecekler hazır mı? Hemen götürün. Müşteriyi bekletmeyin.
- **Teslim Edildi İşaretleme:** Servisi yapılan ürünü listeden tek tıkla düşürün, karışıklığı önleyin.



Saniyeler İçinde Tüm Menüyü Güncelleyin

Değişen maliyetlere anında uyum sağlayın. İster tek bir ürünün fiyatını, ister tüm kategoriye tek tıkla düzenleyin.

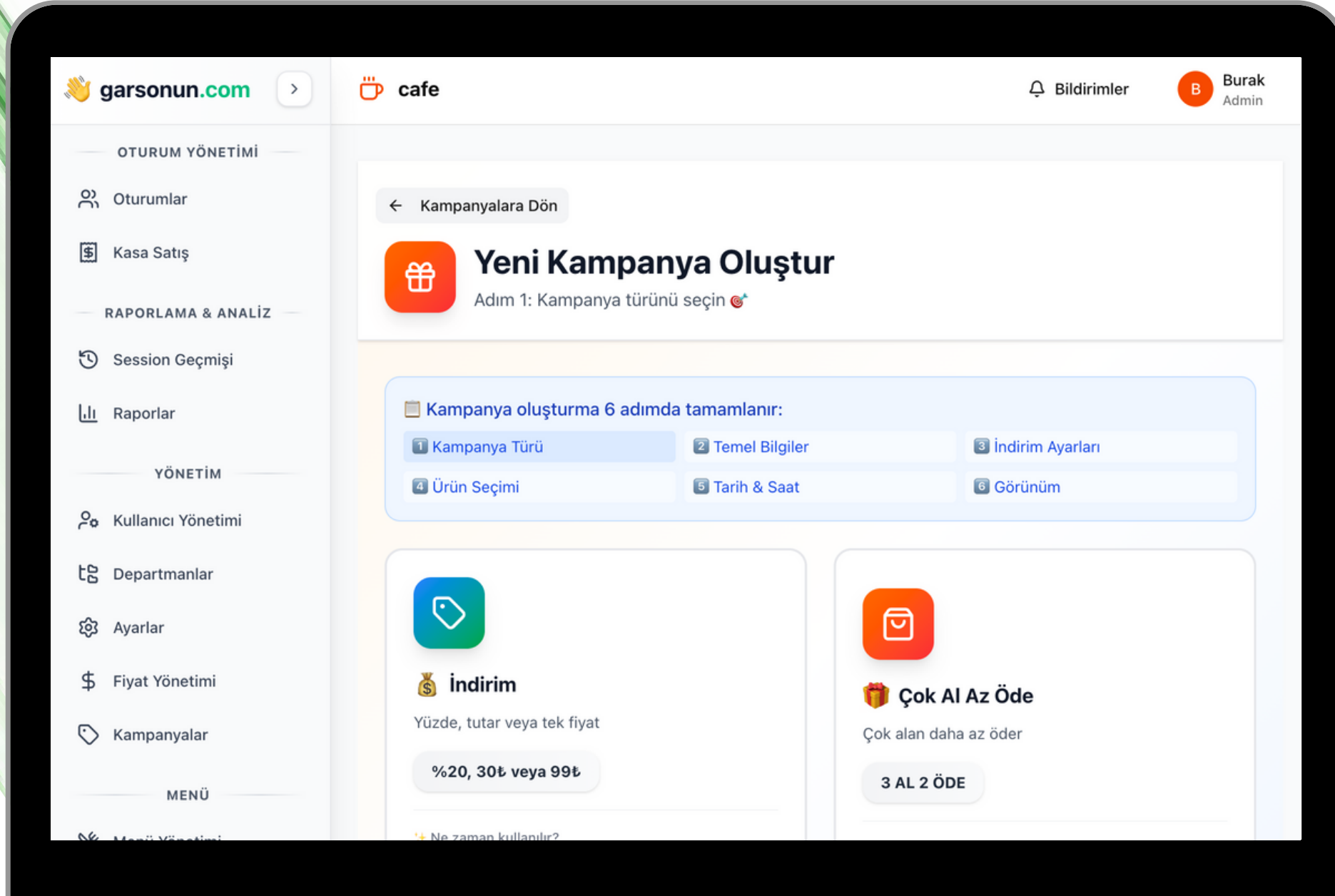
- **Toplu Fiyat Güncelleme:** Tüm ürünlere veya seçtiğiniz kategoriye tek seferde %10 veya sabit tutar (örn: +5 TL) ekleyin. Saatlerce uğraşmaya son.
- **Manuel Hassas Ayar:** Dilerseniz ürünleri tek tek seçip özel fiyatlandırma yapın.
- **Anında Yansımaya:** Yaptığınız değişiklikler saniyesinde tüm QR menülerde ve garson ekranlarında güncellenir.
- **Hatasız Ekleme:** Yanlış yapmaktan korkmayın eski kayıtlı menünüze anında geri dönebilirsiniz.



Satışlarınızı Katlayan Akıllı Kampanya Motoru

**Sadece sipariş almayın, satış yapın! Gelişmiş
promosyon araçlarıyla müşteri harcamalarını ve
sadakatini artırın.**

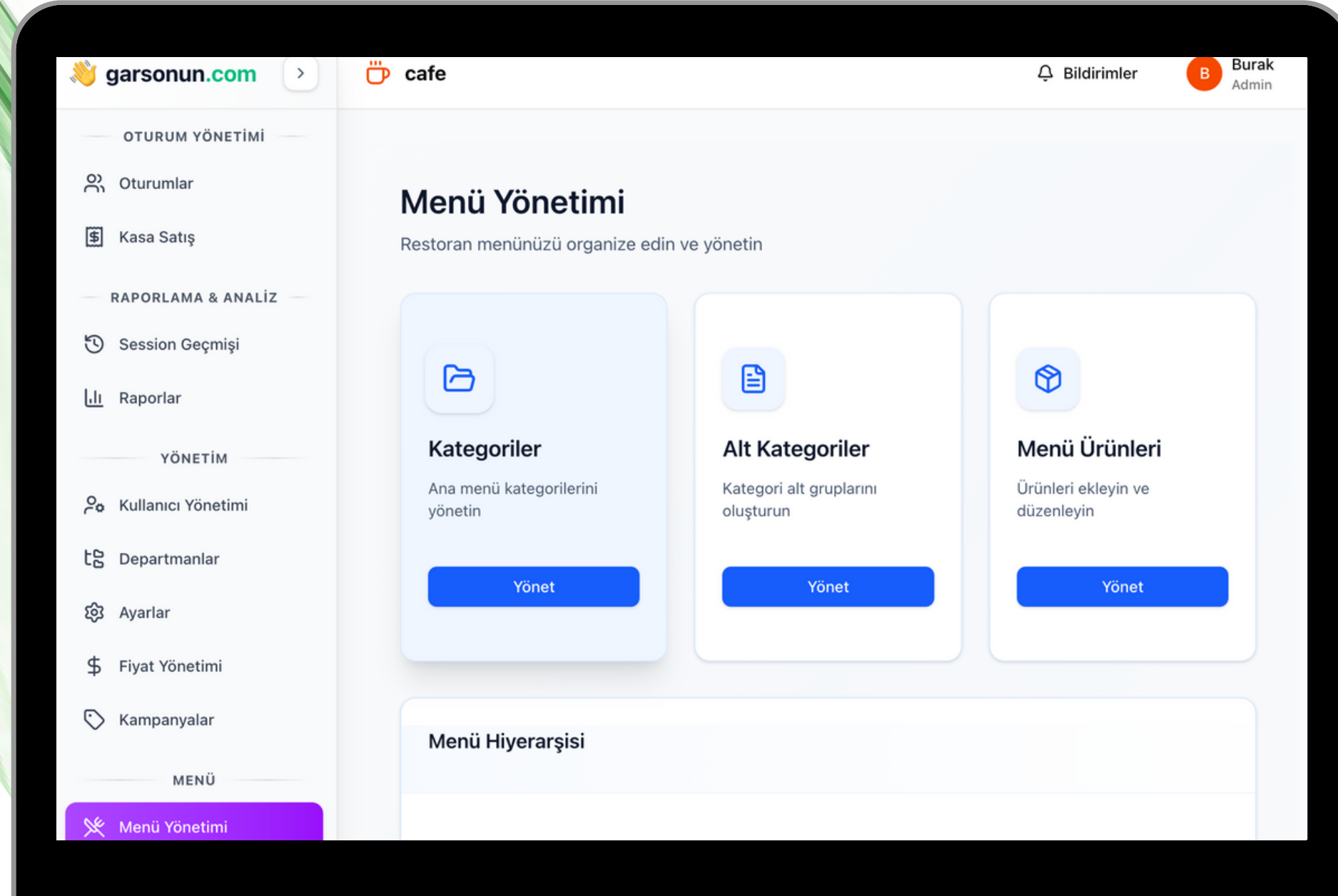
- **Çok Al Az Öde (3 Al 2 Öde):** Stok eritmek veya sepet ortalamasını yükseltmek için en etkili silah. Müşteriyi daha fazla sipariş vermeye teşvik edin.
- **Happy Hour (İndirimli Saatler):** İşlerin durgun olduğu saatleri (Örn: 14:00-17:00 arası) özel indirimlerle canlandırın, masaları doldurun.
- **Esnek İndirimler:** İster %20 indirim, ister 50 TL indirim. Ürün veya kategori bazlı kampanyaları saniyeler içinde kurgulayın.



Menünüzü Yönetmek Hiç Bu Kadar Kolay Olmamıştı

Karmaşık panellerde kaybolmayın. Ürün eklemek, çıkarmak veya kategorileri düzenlemek tek bir tıklama ile parmaklarınızın ucunda.

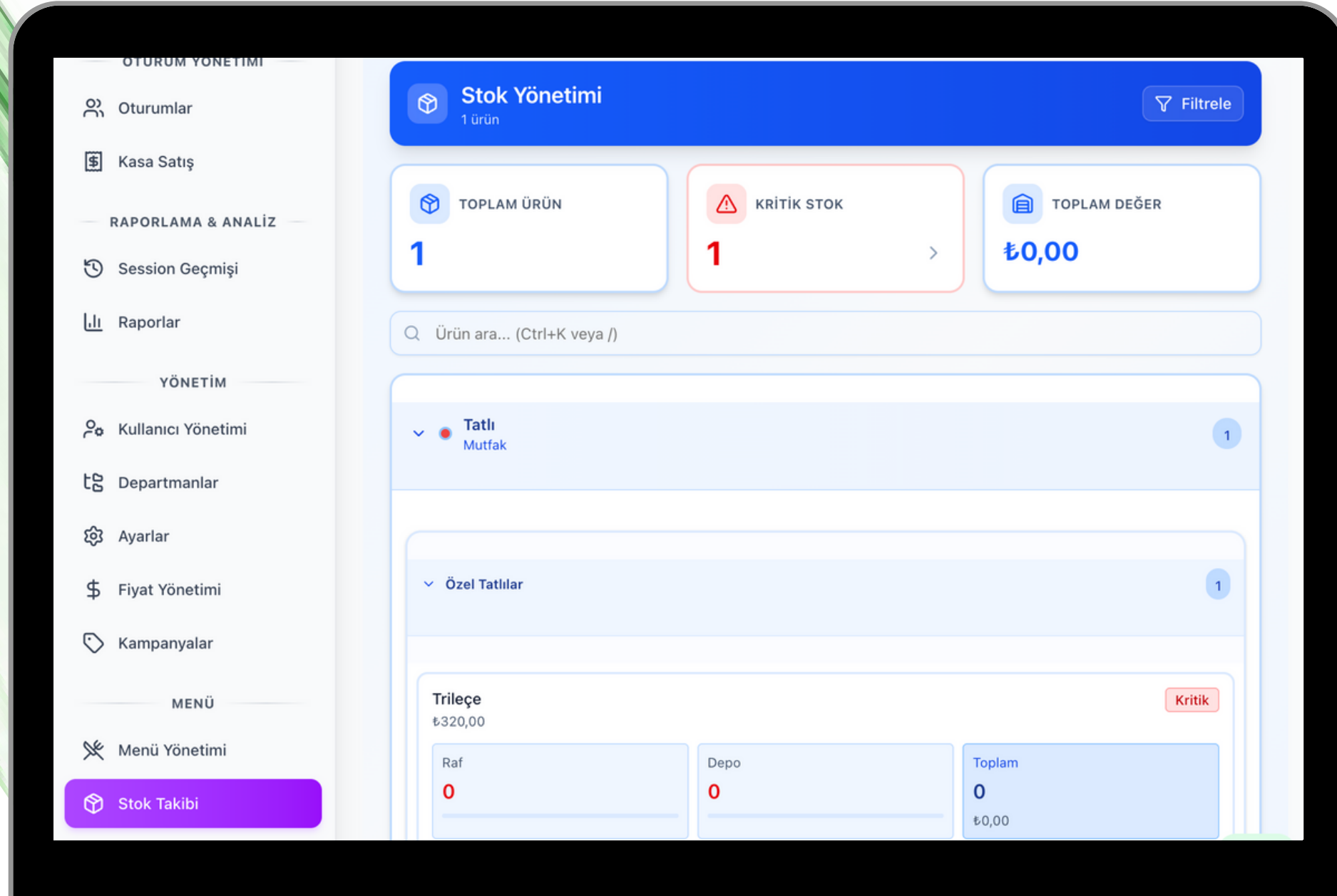
- **Anlık Güncelleme:** Yeni bir tatlı mı yaptınız? Fotoğrafını çekin, fiyatını yazın ve yayınlayın. Saniyeler içinde tüm müşterilerin cebinde.
- **Kusursuz Hiyerarşi:**
Kategoriler: Ana gruplar (Yemekler, İçecekler)
Alt Kategoriler: Detaylı gruplar (Burgerler, Pizzalar)
Ürünler: Lezzetli detaylar.
- **Yok Satmak Yok:** Malzeme mi bitti? Ürünü silmenize gerek yok. Tek tuşla "Pasif"e alın, menüden geçici olarak gizleyin.



Stok Kaçaklarına ve "Yok Satmaya" Son

Deponuzda ne var, rafınızda ne kaldı? Kritik stok uyarıları ile ürün bitmeden haberiniz olsun, kazancınız kesintiye uğramasın.

- **Erken Uyarı Sistemi:** Bir ürün belirlediğiniz kritik seviyenin (Örn: 5 adet) altına düştüğünde sistem kırmızı alarm verir. Müşteri istemeden siz siparişinizi verin.
- **Çift Katmanlı Takip (Raf vs. Depo):** Depodaki ana stoğunuzu ayrı, mutfak rafındaki anlık stoğunuzu ayrı takip edin. Karışıklığı önleyin.
- **Akıllı Satın Alma:** Biten ürünleri anında tespit edin, tedarik listenizi verilerle oluşturun. Gereksiz stok yapmayın, paranızı bağlamayın.



Müşterileriniz İçin Kesintisiz Konfor

"Garson bakar mısınız?" derdine son.
Müşterileriniz sipariş durumunu canlı izlesin, tek
tuşla garson çağırsın veya hesap istesin.

- **Canlı Sipariş Takibi:** "Sipariş Alındı", "Hazırlanıyor", "Afiyet Olsun" adımlarını anlık izlesinler.
- **Dijital Zil (Garson Çağır):** Müşteri elini kaldırmak zorunda kalmasın. Tek tıkla garsonun ekranına bildirim göndersin.
- **Hızlı Hesap İste:** Yemeği biten müşteri garsonu beklemez. Hesabı anında ister, masa dönüş hızınız artar.

