

Oferta dla gastronomii



Miesięczna opłata netto za jeden komplet:

Dzierżawa sprzętu (terminal dotykowy POS z czytnikiem kart magnetycznych + drukarka bonowa)

Każda dodatkowa drukarka bonowa 50,00 zł netto.

200,00 zł

System X2 do zarządzania lokalem gastronomicznym

150,00 zł

- ⚙ Istnieje możliwość rozbudowy systemu o program lojalnościowy.
O szczegóły zapytaj naszych przedstawicieli.
- ⚙ Instalacja, konfiguracja systemu oraz szkolenie GRATIS.
- ⚙ Przy większej ilości terminali przewidziane są rabaty.
- ⚙ Umowa zostaje zawarta na czas nieokreślony z minimalnym 6 miesięcznym okresem jej obowiązywania, z zachowaniem 3 miesięcznego okresu wypowiedzenia.
- ⚙ Prowadzimy sprzedaż drukarek fiskalnych firm POSNET dostosowując ofertę w zależności od potrzeb klienta.

Płacąc abonament



Uzyskujesz ciągłość dostawy usługi, nie płacisz za aktualizacje i poprawność działania sprzętu*



Nie musisz kupować sprzętu i oprogramowania - koszt jednego stanowiska to 8-12 tys zł.



Nie płacisz za wdrożenie systemu w Twoim lokalu - średni koszt 1200 zł



Nie płacisz za szkolenie personelu przy wdrożeniu - średni koszt 600 zł



Nie płacisz za serwis - średni koszt miesięczny 100 zł

Niezbędne wymagania do podłączenia i obsługi całego systemu:

- ⚙ stały dostęp do internetu
- ⚙ drukarka fiskalna



*Biapol nie odpowiada za uszkodzenia mechaniczne i wynikające z niezgodnego z przeznaczeniem wykorzystywania sprzętu.

X2System dla gastronomii

X2System to wielomodułowy system obsługujący wszystkie aspekty prowadzenia firmy gastronomicznej. Oprogramowanie znajduje zastosowanie zarówno w małych jednolokalizacyjnych placówkach gastronomicznych jak również w dużych wielooddziałowych firmach gdzie stosowane jest tzw. centralne zarządzanie biznesem. X2System dla Gastronomii jest z powodzeniem używany w ponad 3000 placówkach gastronomicznych zarówno w Polsce jak i na świecie. System składa się z wielu modułów które mogą być konfigurowane tak by zaspokoić potrzeby nawet najbardziej wymagających klientów.

Najważniejsze cechy programu X2Manager dla lokali gastronomicznych:

- ⚙️ prowadzenie gospodarki wielomagazynowej,
- ⚙️ pozwala na wprowadzanie dokumentów:
 - PZ - dokumenty przyjęć z zewnątrz,
 - RW - rozchód wewnętrzny,
 - WZ - wydanie na zewnątrz,
 - MM - przesunięcia międzymagazynowe,
 - AS - różnice inwentaryzacyjne,
 - PD - produkcja
 - KP - kasa przyjmie
 - KW - kasa wyda
 - PR - protokoły różnic,
 - ZWR - dokumenty zwrotów towarowych,
 - posiada moduł sprzedaży i moduł faktur,
- ⚙️ pozwala tworzyć automatyczny rozchód ze sprzedaży również wg składników kompletu w uwzględnieniu zasady FIFO,
- ⚙️ umożliwia porównanie sprzedaży z kosztem,
- ⚙️ informuje o przekroczonych stanach minimalnych i maksymalnych,
- ⚙️ prezentuje stany magazynowe,
- ⚙️ informuje o zmianach cen zakupu składników kompletów w stosunku do poprzednich dostaw (kontrola dostaw),
- ⚙️ wylicza wartość przychodów, rozchodów, sprzedaży w cenach zakupu i sprzedaży oraz osiągniętą marżę na każdy dzień i miesiąc,
- ⚙️ prowadzi dziennik pracy każdego pracownika, jego obroty,
- ⚙️ kontroluje czas pracy pracownika,
- ⚙️ uzgadnia ceny i dostawy (PZ) z fakturami VAT dostawców,
- ⚙️ umożliwia analizę zapotrzebowania na towary,
- ⚙️ kontroluje i prezentuje sprzedaż poprzez karty rabatowe,
- ⚙️ posiada bardzo rozbudowany moduł zestawień,
- ⚙️ posiada moduł czytania raportów definiowanych przez użytkownika,