

# Köpguide:

## Kassasystem för restaurang



Att överväga vid investering i rätt kassasystem: budget, funktionalitet och trender. Checklista inkluderad.

1. ● **Vad är ett kassasystem?**
2. ● **Vikten av ett kassasystem**
3. ● **Välja rätt kassasystem**
4. ● **Trender som påverkar kassasystem**
5. ● **Checklista: funktionalitet**
6. ● **Trivec-lösningar för restaurangägare**

**1.**

**Vad är ett  
kassasystem?**

# 1

## ● Vad är ett kassasystem?

Ett kassasystem (POS på engelska, som står för point of sale) är traditionellt sett där kunden betalar för varor och tjänster. Till följd av den föränderliga restaurangmiljön har ordet dock fått en helt ny innebörd – point of service – servicesystem.

Idag är ett kassasystem mycket mer än endast touch screens, betalterminaler och andra hård- och mjukvarualternativ som möjliggör en transaktion. Moderna kassasystem tillhandhåller en total plattform där krögare kan komma åt bordskartor, menyer inklusive data- och försäljningsstatistik, lager, bemanning och mycket mer. Detta säkerställer finansiell kontroll av verksamheten, via kassahantering och integration med betal-service. Lätt som en plätt.

Samtidigt som systemet gör livet lättare för krögarna genom effektivisering av affärsverksamheten, så förbättras kundupplevelsen. Mer om detta senare.

Då vinstmarginalerna minskar inom restaurangbranschen, är det desto viktigare att den leverantör du väljer för ditt kassasystem förstår dina utmaningar och bidrar med verkligt värde genom att optimera den systemfunktionalitet du behöver.

### Ett fullt integrerat kassasystem stödjer:

- ✓ Rapportering och analys
- ✓ Lojalitetsprogram och presentkort
- ✓ Förlustprevention
- ✓ Ekonomi och fakturering
- ✓ Integrerade betalterminaler

### Integration

- ✓ Lagerhantering
- ✓ Personalstyrning
- ✓ Reservationer och bokningar

**2.**

# **Vikten av ett kassasystem**

# 2. Vikten av ett kassasystem

Det rätta kassasystemet handlar inte bara om behov och att vilja ha, utan också om bestämmelser och oundvikliga trender.



## Bestämmelser

Data från ett certifierat kassasystem måste arkiveras digitalt. Data från detta system måste göras tillgängligt för tjänstekontroll. För mer information, inhämta juridiska riktlinjer i ditt land.



## Nya koncept och kanaler för att öka intäkterna

Investera i ett kassasystem som växer i takt med din verksamhet. Lägga till en delikatessförsäljning, eller take-away-tjänst? Med rätt system kan du göra det. Inga problem.



## Kökssystem – skrivare och monitorer för bästa kvalitet och tillförlitlighet

Integrera skrivare och köksmonitorer med ditt kassasystem och följ vad som händer i köket. Digitala köksmonitorer hjälper dig att förbättra effektiviteten, förhöja matkvaliteten, öka servicegraden samt ytterligare minska förekomsten av fel.



## Central styrning av menyer och kampanjer

Gör det möjligt för din restaurangverksamhet att leverera en fantastisk gästupplevelse på olika platser genom att hålla menyer, priser och kampanjer likartade och konsekventa. Minska tid (och kostnad) som läggs ner på att lägga till/ta bort menyval och kampanjer, genom att centralisera restaurangens kassasystem. Lägg upp nytt menyinnehåll och "go live" på alla restauranger samtidigt.





### **Den perfekta gästupplevelsen**

Dagens kunder förväntar sig unika, personanpassade upplevelser och nytänkande kring maten. Man måste lyckas med detta för att kunden ska komma tillbaka. Med det rätta kassasystemet kan du ge den perfekta upplevelsen till dina gäster och driva din verksamhet effektivt för att maximera återkommande affärsaktiviteter. Att säkerställa uppfyllelse av kundförväntningar gör man genom att kombinera mobila surfplattor, integrerade betalterminaler och ett intuitivt gränssnitt till kassasystemet.



### **Data och analys för att hjälpa dig spara och tjäna mer pengar**

Ett kassasystem för restauranger innehåller uppgifter för varje transaktion vilket gör det till din verksamhets viktigaste verktyg. Rapportering och analys gör det möjligt för få insikter om matsvinn, personalöverflöd och även stöld, dvs kostnader som kan sätta stopp för din verksamhet. Genom att ge åtkomst till rätt personer kan man hitta förluskällor (och vinster!) i tid för att hinna reagera.



### **Mobilitet**

Mobilitet är och fortsätter att definiera service inom restaurangbranschen. Allt från att öka servicehastigheten genom att lägga till mobila surfplattor och integrerade betalningsterminaler för betalning utan att gästen behöver lämna bordet, till att ta emot mobila beställningar direkt från gästerna och låta dina chefer ha tillgång till mobil rapportering på smartphones.



### **Lojalitet och maximerade intäkter**

Med rätt kassasystem uppmuntras du att implementera någon typ av lojalitetsprogram. Detta hjälper till att öka besöken, förbättra kundupplevelsen genom personanpassning, att köra målinriktade marknadskampanjer och att samla in uppgifter avseende dina gästers preferenser och beteenden.

**3.**

**Välja rätt  
kassasystem**



# 3.

## Välja rätt kassasystem

Att välja rätt kassasystem är av största vikt för din restaurangverksamhet. Att förstå specifika behov, och vad som inte behövs, är nyckeln till framgång för din restaurang.

Se till att först fastställa följande, innan du fattar beslut om kassasystem:



### Klargör dina mål, behov och krav.

Som alltid, är det lättare att hitta vad du söker om du vet vad du är ute efter. Det första steget i jakten på rätt kassasystem är att identifiera ditt mål. Vad vill du uppnå? Börja inte processen med att stirra på en funktionslista – låt istället listan bli resultatet av krav- och behovsutvärderingen baserat på dina mål. Skriv ner dem så att du kan gå tillbaka och referera till din lista när det blir dags att jämföra.

**BASERAT PÅ DINA MÅL KAN FUNKTIONALITETEN T.EX. VARA: BETALNINGAR, TERMINALER, KUNDER & ÅTERKOMMANDE VERKSAMHET, LAGER, PLATS(-ER), PRESENTKORT/LOJALITETSPROGRAM, MOBILITET, ETC.**



### Välj en långsiktig lösning som kan växa med din verksamhet.

Ett visst kassasystem kan tyckas perfekt för implementering idag, men glöm inte att se längre fram än så. Hur ser din verksamhet ut om ett år? Om 3 år? Välj ett system där du kan lägga till nödvändig funktionalitet i takt med att din verksamhet växer.

**FUNKTIONALITET SÅSOM: PERSONALSTYRNING, REDOVISNING, LAGER, IPADS, KÖKSMONITORER, CENTRALISERAD ADMINISTRATION, ANALYS, RESERVERINGAR & BOKNINGAR, PRESENTKORT, ETC.**



### Fastställ din budget.

Hur mycket bör du spendera på ditt nya kassasystem? Detta beror normalt på storleken på din verksamhet och vilken funktionalitet du behöver. Oberoende av vilken typ av verksamhet du bedriver så är ROI avgörande. Om kassasystemet kan göra din verksamhet mer effektiv, minska kostnaderna och bidra till merförsäljning – då är ROI enastående. Se till att ta in alla aspekter när du fastställer din budget.





### **Utvärdera, granska och jämför kassasystem.**

Man kan roa sig med att tänka på inköp av ett kassasystem som en spelshow – det här steget är när du skulle ringa en vän eller fråga publiken. Google kan faktiskt vara en bra utgångspunkt för att söka kassasystemslösningar, men lita inte endast på Google. Prata med krögarkollegor om deras kassasystem och fråga hur det fungerar för dem – dom kan berätta vad som fungerar och inte fungerar.



### **Se hur kassasystemet fungerar i verkligheten – och inkludera alla typer av användare när du testkör systemet.**

För att göra detta, begär in lokala referenser från den kassasystemleverantör du överväger och fråga dessa krögare om du kan få se hur deras system fungerar i verkligheten.

**TA FASTA PÅ: HASTIGHET, ANVÄNDARVÄNLIGHET, GRÄNSSNITT, FUNKTIONALITET OCH INTEGRATION.**

När du väl bestämt vilket kassasystem du ska anskaffa, se till att:



### **Få rätt konfiguration för din verksamhet.**

Du har valt kassasystemleverantör och all nödvändig hårdvara är på plats. Nu är det dags att konfigurera ditt nya system och få igång allting – anpassat till dina behov. Istället för att göra allt själv, se till att den valda leverantören konfigurerar systemet tillsammans med dig och din personal. Väletablerade kassasystemleverantörer har normalt tekniker som hjälper kunder implementera deras nya lösningar.



### **Få ut så mycket som möjligt av ditt kassasystem.**

Även om kassasystem huvudsakligen används för beställningar och betalningar, kan du göra så mycket mer med en modern lösning. Fråga din leverantör vad de har för tips och smarta trix och dra nytta av dessa. Undersök vad det finns för extra funktionalitet, tillägg eller hårdvara som kan förbättra ditt kassasystem och göra ditt liv lättare. Drar du full nytta av systemet? Gör en ny utvärdering för att se om det finns funktionalitet som gör att du sparar tid, kan göra mer och som gör att du kan förstå din verksamhet bättre.

**GLÖM INTE ATT: UTVÄRDERA, FRÅGA VAD PERSONALEN TYCKER, BE OM FEEDBACK FRÅN KUNDER, SE VAD DET FINNS FÖR APPAR/ADD-ONS FÖR DITT KASSASYSTEM, FRÅGA LEVERANTÖREN VAD DE HAR FÖR FÖRSLAG TILL BÄTTRE ANVÄNDNING, UTBILDNINGSPROGRAM OCH ANDRA RESURSER.**



**4.**

**Trender som  
påverkar  
kassasystem**

# 4.

## Trender som påverkar kassasystem

En trend definieras som en allmän riktning i vilken något utvecklas eller förändras. Nedan följer några trender som du bör hålla ett extra öga på under de närmste åren.



### Molnteknik

Förflyttningen till molnet är i full gång för restaurangverksamheter. Genom att flytta till molnet kan man dra nytta av alla fördelar med att endast betala för vad man använder, medan man sparar pengar på att centralisera administrationen och fortsätter vara nytänkande när ny funktionalitet och betalmetoder dyker upp.



### Datasäkerhet

I en digital era är säkerhet viktigare än någonsin. Databrott kan ha en förödande inverkan på varumärken restaurangbranschen.



### Dataanalys

Många verksamheter brottas med 'big data' och försöker förstå vad de ska göra med den otroliga mängd data de har. Framgångsrika krögare är de som har åtkomst till rätt data i rätt format för att hitta sätt att dra ner på kostnaderna och maximera intäkterna.



### Mobilitet

Mobil teknik omdefinierar sättet på vilket service levereras inom restaurangbranschen. Från personalinriktade surfplattor till gästinriktade smartphone-appar. Verksamhetsägarna måste ge rätt service för att leva upp till nya förväntningar från gästerna.



### Restauranglojalitet

Millenium-generationen förväntar sig en problemfri anpassad gäst-upplevelse utan att de märker det. Lojalitetsprogram ger en utmärkt insikt i gästbeteende och preferenser, så att du därmed kan ge bättre service och öka intäkterna.





### **Omnikanal**

Konsumenten vill kunna välja hur de beställer och betalar för mat och dryck. Företag måste överväga olika betalningssystem som tillhandahålls av tredje part och förstå vad deras kunder vill ha.



### **Kundengagemang**

Att använda teknik för att samverka med kunderna på innovativa och unika sätt är kritiskt för att en verksamhet ska ligga steget framför massorna.

**5.**

**Checklista:  
Funktionalitet**

# 5.

## Checklist: Functionality

### Funktionalitet & Support

Icke prioriterad

Bra att ha

Måste ha

24-timmars support			
Automatiserade rapporter (e-post)			
Analysportal			
Felmeddelanden			
Centraliserad administration, HQ			
Backoffice			
Flera språk			
Flera valutor			
Olika avgifter (t.ex. take-away/dine-in)			
Dricks (kontant)			
Dricks (digitalt)			

Mobilitet – iOS			
Mobilitet – Android			

Kontantbetalning			
Bank-/kreditkortsbetalning			
RFID/MIFARE			
Apple Pay/Samsung Pay			
Presentkort/Kuponger			
Stationära betalterminaler			
Integrerade betalterminaler (t.ex. bärbara)			
Flera betalterminaler per kassaapparat			



	Icke prioriterad	Bra att ha	Måste ha
Delad nota vid bordet			
Skriv ut kvitto vid bordet (dvs från terminalen)			
Bordskartor			
Flexibel meny			
Online-beställningar			
Digitala beställningar vid bordet			

## Add-ons & integration

	Icke prioriterad	Bra att ha	Måste ha
Exportera för bokföring och ekonomi (automatiserad e-post)			
Anpassade applikationer			
Digitala köksmonitorer			
Kiosk/självbetjäning			
Pagersystem			
Integrerade hotellbokningar			
Integrerad fakturering och ekonomi			
Personalhantering (anställda)			
Lager			
VIP, lojalitetsprogram			
Fakturering			

Automatiskt barsystem			
-----------------------	--	--	--

Take away (bla. Uber Eats)			
Take away-priser (normalt sätt lägre än dine-in)			



**6.**

**Trivec-  
lösningar för  
krögare**

# 6.

## Trivec-lösningar för krögare

Trivec är inte ett "one-size-fits-all"-kassasystem. Det är ett anpassat system som **uppfyller dina behov**. Trivecs kassasystem, Domino, gör det möjligt för alla typer av verksamheter; från matbilar till restauranger till hotell, att organisera och styra försäljning, kostnader, bemanning, bokningar, fakturering osv från en plats – även när du inte har en internetanslutning.

Trivec har allt du behöver för att digitalisera din verksamhet; från appar som hjälper dina kunder att hitta dig och göra en beställning, till kassasystem (mobila och stationära), köksmonitorer, pagers, dryckesutskänkningssystem, en mängd betalningsalternativ och mycket mer – tillsammans med ett stort ekosystem av integration och partners.

Allt finns att se i vår webbtjänst My Trivec. Logga in till My Trivec-panelen och läs av dina försäljningssiffror i realtid, jämför dina olika restauranger och ta ut olika rapporter. Add-on-tjänster såsom ekonomi, lager, bemanning mm ger dig en ännu bättre överblick över hur din restaurang går och hjälper dig bli mer lönsam.

**Vill du lära dig mer om hur Trivec kan växa med din verksamhet? Klicka på ett av alternativen nedan och låt oss chatta över en kopp kaffe – vi bjuder!**

BOKA EN DEMO

KONTAKTA MIG

