

**NOVITUS**

inspiracje

**GASTRONOMIA**

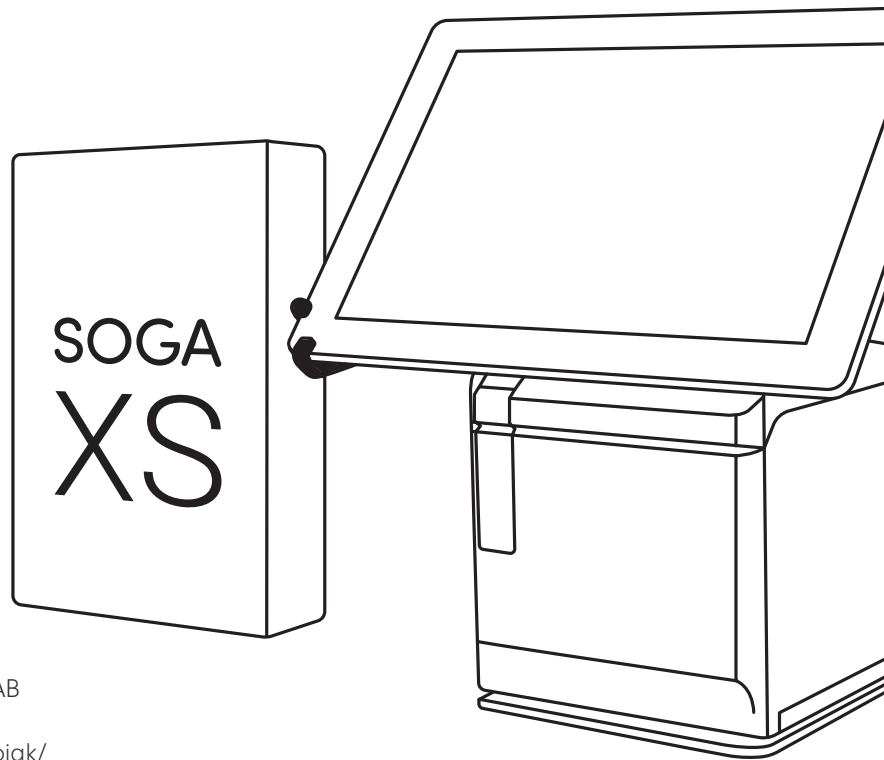
# Gastronomia **MIKRO**



Rozpoczynasz swoją przygodę z gastronomią. Wydatki piętrzą się z każdej strony. Zastanawiasz się jak zmieścić wszystko na niewielkiej powierzchni i równie ograniczonym budżecie.

Rozumiemy to! Dlatego proponujemy proste a zarazem funkcjonalne rozwiązanie - SOGA TAB

/program SOGA XS, SOGAcloud, Tablet 10", stojak/



**PRZEKASKI & NAPOJE**

SOGA  
Cloud

CLASSIC  
BURGER 7,95-  
CHEESEBURGER  
FRANCH PRIS 18,95-  
SOFT DRINKS  
2,99-

SNACKS  
and  
DRINKS

„Nie musisz być wielkim by zacząć.  
Musisz zacząć by być wielkim”

Les Brown

# Gastronomia **MINI**

Zapach świeżo parzonej kawy  
i ciast, które dopiero co wyjechały z pieca.

O tak! To właśnie Twój pomysł na przyciągnięcie klientów.

Wpadają w pośpiechu. Większość zamawia i pędzi do swoich zajęć. A Ty potrzebujesz  
dobrego pomocnika, który pomoże ogarnąć „nawałnicę”. Mamy coś dla Ciebie.  
Nasz zestaw gastronomiczny SMALL.

/program SOGA XS, POS 15" z ekranem dotykowym/







**„Nigdy nie marzyłam o sukcesie.  
Pracowałam na niego.”**

Estee Lauder

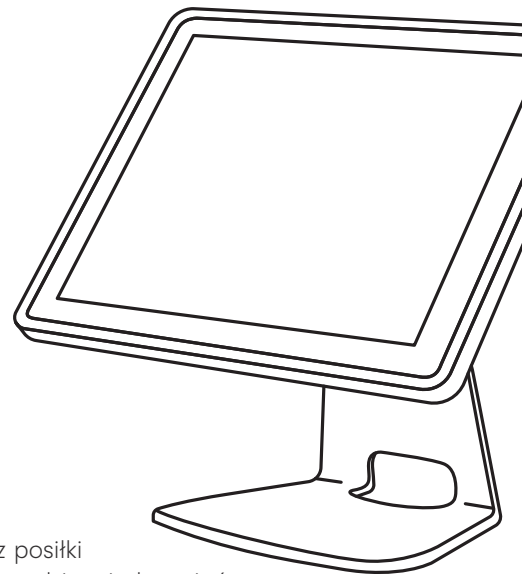
# Gastronomia

## **STANDARD**

Prowadzisz małą, rodzinną restaurację.  
Twoje menu nie jest duże i skomplikowane.

Ale to nieważne. Przecież Twoich klientów przyciąga pasja z jaką przygotowujesz posiłki i niepowtarzalna atmosfera. Stali klienci, z którymi tak dobrze się znasz wpadają codziennie by zająć miejsce za ulubionym stolikiem. Nowi ... jeszcze nie wiedzą, że to ich pierwsza ale na pewno nie ostatnia wizyta. Bez względu na ruch w lokalu, Ty zawsze obsłużysz każdego na najwyższym poziomie. Pomoże Ci w tym nasz zestaw gastronomiczny MEDIUM.

/program SOGA, 1 dowolny moduł dodatkowy, POS 15" z ekranem dotykowym/



A woman with brown hair, wearing a blue denim shirt and a black apron, stands smiling next to a blue door. A sign hanging from the door reads "OTWARTE".

**OTWARTE**

**„Życie jest jak jazda na rowerze.  
Żeby utrzymać równowagę musisz poruszać się naprzód.”**

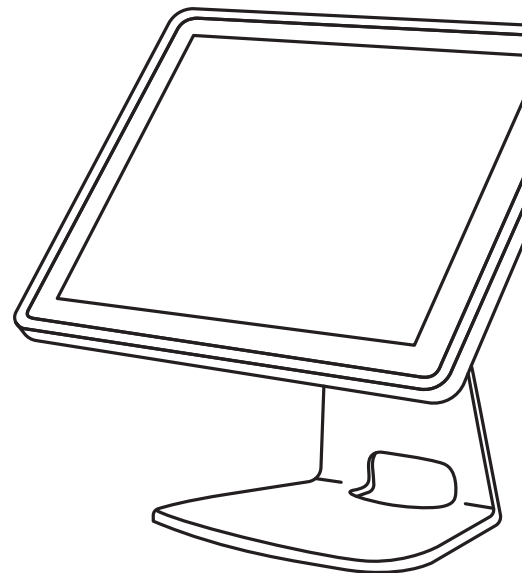
Albert Einstein

# Gastronomia **STANDARD +**


Rozbudowana karta menu. Tłum ludzi w lokalu.  
Uuuu... to już nie przelewki. No ale przecież  
o to właśnie chodziło.

Wiesz dobrze jak ciężko było to osiągnąć. Znasz wartość każdej złotówki.  
Dlatego zastanawiasz się po co dostawca przywozi kolejną skrzynkę pietruszki.  
Przecież masz już trzy na zapleczu. A do tego kucharz pyta z wyrzutem dlaczego zabrakło cebuli. Masz całą  
firmę na swojej głowie. Może warto więc pozwolić sobie pomóc i skorzystać z rozbudowanych funkcji programu  
SOGA z obsługą gospodarki magazynowej. Nasz zestaw gastronomiczny LARGE jest tym czego potrzebujesz.

/program SOGA, 3 dowolne moduły dodatkowe, POS 15" z ekranem dotykowym/



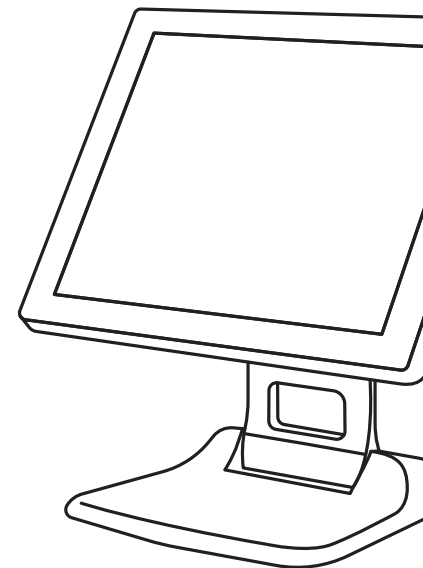
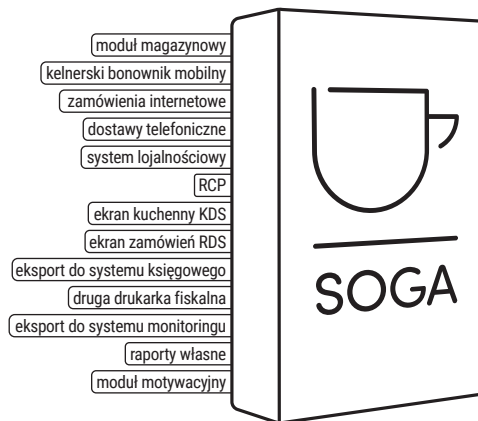


A young man with curly hair and a beard, wearing a black t-shirt and brown suspenders, smiles warmly at the camera. He is holding a black tray with two cups of coffee. The background is a bright, modern cafe with large windows and other patrons seated at tables.

„Najtrudniejsze jest zdecydowanie się na działanie.  
Reszta to już kwestia wytrwałości.”

Amelia Earhart

# Gastronomia MAX




Sukces!

Twoja intuicja pozwoliła Ci trafić  
w gusta klientów. Lokal tętni życiem. Tłumy gości. Liczna załoga.

Ciężko nad tym wszystkim zapanować by cieszyć się w pełni z owoców swojej pracy i nadal się rozwijać. Bez niezawodnego systemu gastronomicznego będzie niezwykle trudno. Nie wiesz jednak jakiej funkcjonalności możesz potrzebować. Nie musisz się przecież znać na wszystkim. Rozumiemy to doskonale. Dlatego mamy dla Ciebie zestaw gastronomiczny MEGA z SOGA ALL Inclusive zawierający wszystkie aktualne dostępne moduły.

/program SOGA, wszystkie moduły dodatkowe, POS 15" z ekranem dotykowym/

A woman with her hair in a bun is seen from the side, talking on a black mobile phone. She is wearing a dark t-shirt. The background is a blurred restaurant or cafe with several people sitting at tables. In the foreground, there is a desk with a corded office phone, a small black sign that says "REMOVED", and some papers.

**„Statek jest bezpieczny, gdy kotwiczy w porcie,  
nie po to jednak buduje się statki.”**

Paulo Coelho

# Gastronomia **NET**

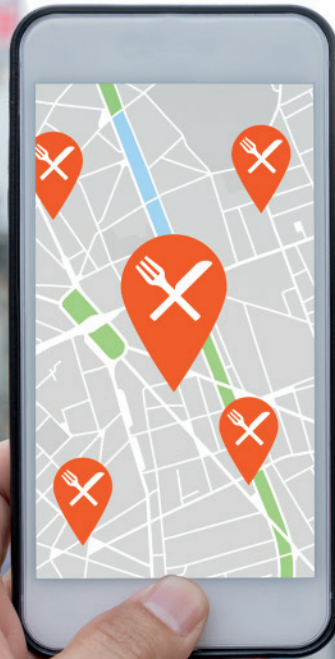


Twój pomysł na biznes sprawdził się doskonale.  
Co więcej, powstały już kolejne lokalizacje.

To czego teraz potrzebujesz to zaufany pomocnik, który pomoże w zarządzaniu całą siecią punktów sprzedaży. Nasza propozycja to SOGA NET - rozwiązanie dla sieci gastronomicznych. W największym skrócie. Wszystkie sprawy związane z zarządzaniem gospodarką magazynową prowadzi centrala. To w niej jest główny „punkt dowodzenia”. Dzięki temu poszczególne lokale mogą poświęcić się wyłącznie temu, do czego zostały stworzone, sprzedaż. Doskonałym uzupełnieniem jest również aplikacja SOGAcloud umożliwiająca zdalny podgląd działalności poszczególnych lokali z dowolnego miejsca na świecie. Potrzebujesz jedynie dostępu do internetu.

/program SOGA wersja sieciowa/





„Połączenie sił to początek,  
pozostanie razem to postęp,  
wspólna praca to sukces”

Henry Ford

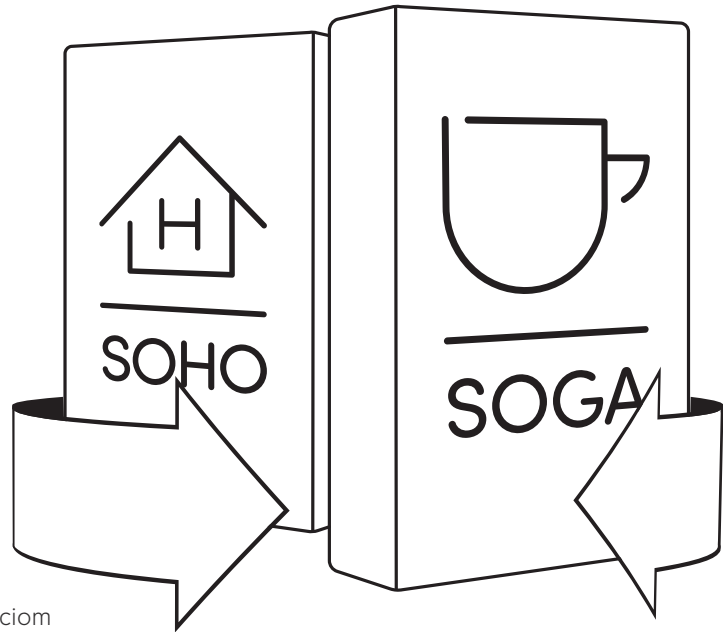



# Gastronomia w Hotelu

Jak Yin i Yang. Pieprz i sól.  
Bonnie i Clyde. Zawsze w parze.  
Podobnie jak hotel i restauracja.

Doskonałe połączenie, które sprawia,  
że Twój biznes jest kompletny. Ty zapewniasz gościom  
wszystko czego potrzebują. My zapewniamy Tobie system,  
który to wszystko ułatwia. Jeżeli prowadzisz hotel do 70 pokoi wraz z restauracją,  
nasz **Pakiet Hotel+Gastronomia** to rozwiązanie idealne do Twoich potrzeb. Znakomita funkcjonalność.  
Możliwość dalszej rozbudowy. I niesamowita cena. To wszystko w jednym pakiecie.

/program SOGA POS, program SOHO/





**“Za każdym niewyobrażalnym osiągnięciem skrywa się marzyciel, który wyobraził sobie to, co niemożliwe do zrealizowania.”**

Robert K. Greenleaf

# NOVITUS

## ...zapewniamy kompleksowe rozwiązania informatyczne dla rynku HORECA.

Powiedz nam czego potrzebujesz i jaki masz budżet.  
My znajdziemy rozwiązanie idealne dla Ciebie. Sprawdź nas. Warto!

W naszej ofercie znajdziesz oprogramowanie, urządzenia z ekranami dotykowymi POS, drukarki, urządzenia fiskalne.

Skontaktuj się z nami  
bezpośrednio:

**[www.gastrosfera.info](http://www.gastrosfera.info)**  
**[soft@novitus.pl](mailto:soft@novitus.pl)**  
**18 444 00 34**

lub z naszym Partnerem  
w Twoim regionie.