

gesto

DIGITALIZARE COMPLETĂ

PENTRU RESTAURANTE, PUBURI ȘI BARURI

SISTEM POS | GESTIUNE CU REȚETE
COST DE PRODUCȚIE ȘI MARJĂ | FIDELIZARE CLIENȚI
COMENZI LA MASĂ ȘI LIVRĂRI | INTELIGENȚĂ ARTIFICIALĂ

+40 743 107 713
office@vectron.ro

VECTRON



CLIENȚII NOȘTRI

PIAȚA

Super Mama
Hai la masă!

panemar

origo™

Cucina TUREA
băcănie cu bucătărie

CENTRALE

gesto

MISIUNE

Simplificăm digitalizarea în industria alimentară, oferind o soluție intuitivă și fiabilă care aduce beneficiile unui ERP, dar fără complicațiile acestuia.

VIZIUNE

Un viitor în care **orice afacere, mică sau mare,** are acces la tehnologie simplă care o face mai eficientă.

VALORI

- **Simplitate**
- **Fiabilitate**
- **Încredere**
- **Promptitudine**

De ce gesto?

- **Creat pentru specificul restaurantelor, puburilor și barurilor.**
- **Conectează vânzarea, stocurile și bucătăria într-un singur flux operațional.**
- **Implementare modulară, fără să fie necesară înlocuirea tuturor sistemelor existente.**



gesto

Costul real

al fiecărui preparat din meniu, calculat automat.

PROBLEMELE

01 **Nu știi cât câștigi pe fiecare preparat**
Vezi încasările zilei, dar nu și **costul real** al fiecărui preparat. Nu știi ce marjă îți lasă meniul.

02 **Suportul tehnic nu răspunde când ai nevoie**
Sâmbătă seara, cu sala plină, sistemul se blochează. Suni la furnizorul de software și **nu răspunde nimeni până luni**.

03 **Date împrăștiate în mai multe aplicații**
Casa, gestiunea, livrările și contabilitatea sunt în programe diferite. Cifrele nu se leagă și **nu ai o privire de ansamblu**.

54% **dintre restaurante spun că cea mai mare grijă la aprovizionare sunt prețurile alimentelor**

sursa: TouchBistro (2026), via Business Wire, https://www.businesswire.com/news/home/20260127769924/en

SOLUȚIILE

01 **Cost și marjă pe fiecare preparat**
Din rețete și din prețurile de achiziție vezi automat **costul real și marja** fiecărui preparat din meniu.

02 **Suport 7 zile din 7**
Răspundem **în weekend, în zilele libere și de sărbătorile legale**, exact când localul tău e mai aglomerat.

03 **Totul conectat într-un singur loc**
Ne integrăm cu aplicațiile pe care le ai deja, **inclusiv cu contabilitatea**, și acoperim cu module Gesto procesele rămase pe dinafară.





VECTRON

Pe hardware-ul tău

sau pe terminalul POS 8: alegi echipamentul potrivit pentru localul tău.

PROBLEMELE

01 **POS-ul se blochează în plin serviciu**
Vineri seara, cu sala plină, sistemul încetinește sau **se blochează**, iar comenzile se adună.

02 **Un POS nou costă mult**
De obicei, un sistem nou înseamnă **echipamente noi**, deși cele pe care le ai încă funcționează.

03 **Date pierdute la o defecțiune**
Fără backup, o defecțiune îți poate șterge **produsele, prețurile și istoricul** vânzărilor.

31% **dintre angajații din fast-food își întrerup munca cel puțin o dată pe săptămână ca să rezolve problemele tehnice**

sursa: Canopy (2026, sondaj pe peste 500 de angajați din fast-food), via Business Wire, https://www.businesswire.com/news/home/20260210870829/en

SOLUȚIA: POS Vectron

01 **POS 8, rapid și stabil**
Terminal construit pentru HoReCa, care **răspunde instant** și ține pasul cu un local aglomerat.

02 **POS PC, pe echipamentul tău**
Instalăm aplicația **Vectron POS PC** pe PC-ul sau tableta Windows pe care le ai deja. **Fără hardware nou**.

03 **Backup automat în cloud**
Prin myVectron, datele se salvează automat și **se restaurează rapid**, pe orice echipament.





VECTRON

Comanda, de la masă

pe telefonul ospătarului, iOS sau Android.

PROBLEMELE

01 **Drumuri inutile între masă și POS**
Ospătarul notează pe carnețel, apoi **așteaptă la POS** ca să introducă comanda.

02 **Comenzi greșite sau uitate**
Ce se scrie pe hârtie se citește greu. Bucătăria primește **altceva decât a cerut clientul**.

03 **Mese care se eliberează greu**
La ore de vârf, clienții **așteaptă** să comande, iar masa nu se eliberează la timp.

82% dintre restaurantele cu terminale mobile servesc mai repede

sursa: Starfleet Research / Square (2026), via Restaurant Magazine, https://www.restaurantmagazine.com/new-research-reveals-how-qsr-and-fast-casual-restaurant-brands-win-on-speed-spend-and-profitability

SOLUȚIA: mobileApp

01 **Comanda pleacă de la masă**
Ospătarul preia comanda pe telefon și ea **ajunge imediat** în bucătărie și la bar.

02 **Fără greșeli de transcriere**
Produsele se aleg din meniu, cu observații, **exact cum le-a cerut** clientul.

03 **Rotația meselor crește**
Comanda și plata se fac direct la masă, așa că masa **se eliberează mai repede** pentru următorii clienți.



mobileApp



VECTRON

Bucătăria, fără bonuri

comenzile apar pe monitor, în timp real, în ordinea priorității.

PROBLEMELE

01 **Bonuri pierdute în bucătărie**
Bonurile tipărite se pătează, se rătăcesc sau **se citesc greu** în bucătărie.

02 **Modificările ajung prea târziu**
Clientul schimbă comanda, dar bucătăria **află prea târziu** sau deloc, iar preparatul se reface.

03 **Nimeni nu vede imaginea completă**
Comenzile din sală, de la bar și de pe platforme se amestecă și **nu se știe ce e prioritar**.

aproape
1 din 3
clienți au plecat din restaurant din cauza așteptării prea lungi

sursa: Lightspeed (2025), https://www.lightspeedhq.com/news/dinner-never-mind-a-third-of-diners-are-walking-out-before-the-meal-arrives-due-to-inconsistent-service/

SOLUȚIA: orderHub

01 **Comenzile, pe monitor**
Comenzile trec de la POS pe monitorul din bucătărie sau bar, **în timp real**, în ordinea priorității.

02 **Modificările ies în evidență**
Orice schimbare a unei comenzi **se vede imediat**, iar când comanda e gata se tipărește un bon.

03 **Totul într-un singur loc**
Comenzi din POS, mobileApp și getOrder.ro, plus **totalul pe produs din toate comenzile în curs**, de ex. 6 × paste carbonara.



orderHub



gesto

Stoc scăzut automat

după fiecare vânzare | în cloud | în timp real

PROBLEMELE

01 **Stocul se calculează de mână**
Inventarele se fac pe hârtie sau în Excel și afli ce lipsește **abia când nu mai ai**.

02 **Nu știi ce ai în depozit acum**
Stocul din sistem e mereu în urma bucătăriei și a barului. **Comanzi prea mult sau prea puțin**.

03 **Pierderi fără explicație**
La inventar vezi că lipsește marfă, dar **nu știi unde s-a pierdut**: porții prea mari, risipă sau la bar.

doar 15% | **dintre restaurante își văd ușor costurile cu alimentele și cu personalul**

sursa: SpotOn (2025), via Digital Transactions, https://www.digitaltransactions.net/restaurants-need-better-systems-small-business-sales-slow/

SOLUȚIA: gestoAPP

01 **Stocul scade automat din vânzări**
Fiecare preparat vândut pe POS **scade automat ingredientele** din rețetă, fără operare manuală.

02 **Stoc în cloud, în timp real**
Vezi stocul **oricând și de oriunde**, pe telefon sau tabletă, pentru toate locațiile.

03 **Diferențele ies imediat la iveală**
Compari stocul scriptic cu inventarul și vezi **unde se pierde marfa**. Facturile furnizorilor se preiau automat din e-Factura.



gestoAPP



gesto

Marja pe fiecare preparat

cost calculat din rețete, profit vizibil în timp real.

PROBLEMELE

01 **Nu știi costul real al preparatelor**
Prețurile la furnizori se schimbă des, dar **costul din rețete** rămâne cel calculat acum un an.

02 **Prețuri puse după ureche**
Stabilești prețurile din meniu fără să știi **ce marjă** lasă fiecare preparat.

03 **Rapoarte făcute de mână**
Cifrele se adună în Excel, **cu zile întârziere**, după ce deciziile au fost deja luate.

91% **dintre restaurante plătesc mai mult pe materie primă în 2025**

sursa: Restaurant365 (2025), via Restaurant Dive, https://www.restaurantdive.com/spons/why-food-costs-are-the-top-challenge-for-restaurants-in-2025/802663/

SOLUȚIA: gestoBI

01 **Cost actualizat automat**
Costul fiecărui preparat se calculează din rețetă și din **prețurile de achiziție**.

02 **Marjă și analiză BCG**
Vezi **preparatele profitabile**, pe cele problematice și pe cele cu potențial, ca să știi ce promovezi.

03 **Rapoarte în timp real**
Vânzări, costuri și marje pe locații, produse și ore, **actualizate în timp real**.





bonVito
BY SHIFT4

Clienți care revin

cu puncte, cupoane și ștampile digitale, direct pe POS.

PROBLEMELE

01 **Clienții vin o dată și nu se mai întorc**
Fără un motiv să revină, clientul alege alt local data viitoare. **Nu știi cine sunt** clienții tăi fideli.

02 **Cupoane și cartonașe pe hârtie**
Se pierd sau se copiază ușor și **nu știi dacă reducerile** sunt folosite corect.

03 **Promoții făcute după ureche**
Dai reduceri la întâmplare și **nu vezi ce aduc** în vânzări, nici ce merită repetat.

SOLUȚIA: bonVito

01 **Fidelizare direct pe POS**
Puncte, ștampile digitale și portofel digital, integrate cu **POS-ul Vectron** și cu mobileApp.

02 **Cupoane și reduceri sigure**
Fiecare cupon e digital și se validează la casă, așa că **nu poate fi folosit de două ori**.

03 **Rezultate văzute în timp real**
Vezi pe loc ce promoții funcționează și **câte vânzări aduc**, iar cu modulul CRM îți cunoști clienții.

72% **dintre membrii programelor de fidelitate sunt mai dispuși să cumpere de la brandul preferat datorită programului**

sursa: Deloitte (2026, sondaj pe 5.564 de membri ai programelor de fidelitate din SUA), https://www.deloitte.com/us/en/insights/industry/retail-distribution/reshaping-customer-loyalty-programs.html





VECTRON

Livrările, direct în POS

comenzile de pe Wolt, Bolt Food și TapTasty, fără tablete separate.

PROBLEMELE

01 **O tabletă pentru fiecare platformă**
Fiecare aplicație de livrare vine cu tableta ei, care **sună și ocupă tejgheaua**.

02 **Comenzi introduse de mână**
Fiecare comandă online se rescrie în POS, cu riscul de **greșeli și întârzieri**.

03 **Nu știi cât aduce fiecare platformă**
Vânzările din local și de pe platforme se amestecă și **nu vezi cât vinzi pe fiecare canal**.

41% | **dintre restaurantele cu servire la masă care livrează sunt pe 3+ platforme**

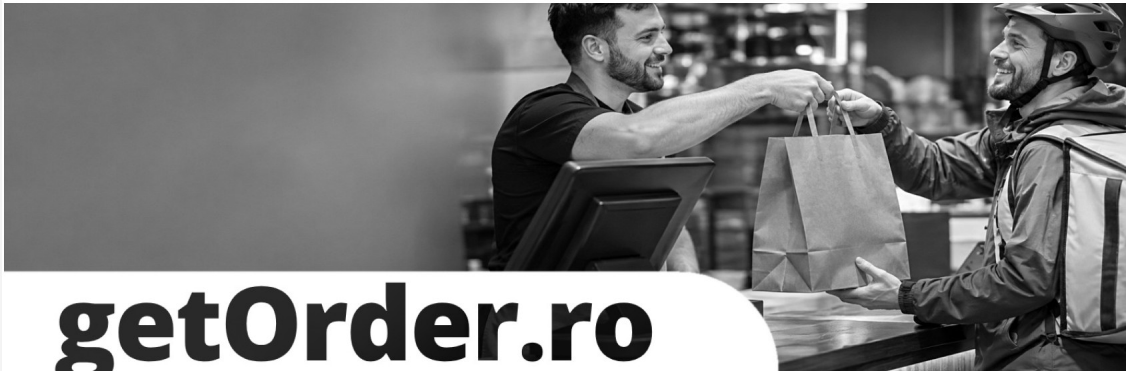
sursa: National Restaurant Association (2025), https://www.ncrla.org/wp-content/uploads/2025/08/Restaurant-OffPremises-Report.pdf

SOLUȚIA: getOrder.ro

01 **Toate platformele, într-un loc**
getOrder.ro conectează **în timp real** POS-ul Vectron cu aplicațiile de livrare.

02 **Comanda intră direct în POS**
Fără tastare manuală: comanda ajunge în POS și **pleacă direct în bucătărie**.

03 **Rapoarte pe canale de vânzare**
În **gestoBI** vezi separat vânzările și marjele din local, de pe Wolt, Bolt Food și TapTasty.



getOrder.ro



gesto

Întreabă-ți afacerea

datele din Gesto, disponibile în Claude sau ChatGPT.

PROBLEMELE

01 **Prea multe date, prea puțin timp**
Ai rapoarte peste rapoarte, dar **nu ai timp** să le analizezi în fiecare zi.

02 **Întrebări fără răspuns rapid**
Ce s-a vândut cel mai bine sâmbătă? Unde a scăzut marja? **Afli greu** și prea târziu.

03 **Decizii luate din instinct**
Fără un analist în echipă, deciziile importante se iau **pe intuiție**, nu pe cifre reale.

88% **dintre restaurantele care folosesc AI pentru administrare economisesc timp săptămânal**

sursa: Restaurant365 (2026, peste 420 de restaurante), via The Food Institute, https://foodinstitute.com/focus/new-report-shows-ai-is-creating-a-restaurant-profitability-gap/

SOLUȚIA: integrareAI

01 **Întrebi în limba ta**
Pui întrebarea în Claude sau ChatGPT și primești răspunsul **din datele tale Gesto**.

02 **Analize în câteva secunde**
Vânzări, stocuri, costuri și marje, comparate și explicate **pe loc**, fără Excel.

03 **Ca un analist în echipă**
Primești sugestii pe baza cifrelor reale din afacerea ta, iar **decizia rămâne a ta**.

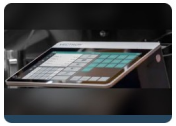


ȘI MULTE ALTELE

gesto

Alegi doar ce îți trebuie. Totul se conectează la POS-ul Vectron și la platforma Gesto.

ECHIPAMENTE ȘI CASĂ



POS Life

Totul într-un aparat compact: touchscreen, imprimantă și afișaj pentru client.



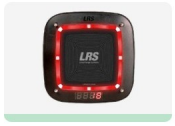
POS M4

Terminal mobil robust, cu scanner integrat și baterie pentru o zi întreagă.



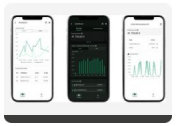
Suporturi și echipamente industriale

Tablete și terminale mobile rezistente pentru bar, sală sau bucătărie.



Sistem de pagere

Clientul primește un pager și e anunțat când comanda lui e gata.



myVectron

Backup în cloud, actualizări și rapoarte de vânzări pe telefon, de oriunde.

MODULE GESTO

RT

gestoRT

Comenzi speciale și evenimente: date client, avans pe POS, fără caiete.

TA

gestoTA

Pontaj direct pe POS, program de lucru și costul orelor lucrate.

MRP

gestoMRP

Pentru bucătării centrale: cost real pe lot și trasabilitate HACCP.

INTEGRĂRI



gestoDS

Meniuri și prețuri pe ecrane, programate din cloud. Merge și offline.

API

gestoAPI

Conectează POS-ul Vectron cu orice soft: contabilitate, ERP, pontaj și altele.

Hai să vedem împreună de ce are nevoie afacerea ta.

+40 743 107 713
office@vectron.ro
vectron.ro · gesto.app

VECTRON