



Český
gastronomický
kongres



Český
Gastronomický
Institut



Digitalizace vládne světem a tím gastronomickým obzvlášť

Ing. Petr Kostelný, MBA
PECOSTA, a.s.



MITON Gastrotech

Poslání:

**Zvyšovat efektivitu
gastronomických provozů**



MITON Gastrotech

Co děláme:

Dodáváme gastropodnikům technologie, které zajišťují:

- Řízení a zvyšování tržeb
- Minimalizace plýtvání náklady, časem, loajalitou...
- „Nebýt odborníkem na vše“
- „Nedřít“

Ekonomické
řízení

Integrace

Platební
nástroje

Výběr
dodavatelů

Recruitment

...



Provozní systém restaurace
s důrazem na efektivitu.

SEPTIM

Hlídejte si efektivitu.

AUTSET

Automatické naskladňování
dodacích listů? Už žádné
přepisování a chyby!

Šetřete až 2 hodiny denně.

GRASON

Potřebujete číšníka
jen na pár dní či hodin?
Jde to!

Doplňte svůj tým
jen na čas, na který
potřebujete.



Qerko

Chytré
objednávání
i placení přes
QR kódy.

Šetřete čas
obsluže
i zákazníkům.

miton
INTERNET CIRCUS



NEJPOHODLNĚJŠÍ způsob, jak zaplatit v restauraci a zároveň efektivní způsob, jak rozdělit účet mezi více hostů

Qerko

= příjemné pro hosta, ale i pro hospodského
... **obsluhující** se nemusí stávat pokladním, ale věnovat se tomu, proč tam je:

Neztrácet čas

Bavit hosty

Nabízet

Prodávat

VYDĚLÁVAT
hospodskému i SOBĚ

- **Věrnostní program** pro tvorbu hlubšího vztahu s hostem: slevy, akce a jiné důvody, proč zase zajít
- **Platforma pro distribuci nabídky restaurace** aktuálně mezi 300K uživatelů





→ **platforma propojující restaurátory se zájemci o krátkodobé práce skrze mobilní aplikaci**



Přínosy?

- Přístup k databázi kvalitních a prověřených lidí
- Možnost poptat spolupracovníky v množství a čase dle své potřeby
- Spolehlivý personál v době, kdy ho potřebujete – neplaťte za prostoje stálých zaměstnanců
- Grasoni jsou hodnoceni manažery – vždy víte, s kým máte tu čest

... 40.000 směn, 7000 Grasonů...





Opravdu úspěšné a respektované restaurace v ČR používají a doporučují Septim – **provozní systém restaurace.**

Restaurace nepotřebuje pokladnu, ale potřebuje **systém, který řídí a kontroluje ziskovost.**

Digitalizace a automatizace šetří čas a zvyšuje efektivitu.

Děje se to ve všech oborech a **Septim je klíč** k tomu, toto využít i v restauraci.



AUTSET

...všechny dodací listy jsou připraveny k naskladnění.



Vize hospody ~~2030~~ 2024

← **Tlustá čára za minulostí**

...Inflace, jakou nepamatujeme...

...zase se cestuje – je pro koho pracovat...

...vyhraje / přežije, kdo si bude klást otázky:

- **Jak zvýšit zisk?**
- **Jak snížit náklady?**
- **Jak nahradit lidskou práci technologiemi?**



Vize hospody ~~2030~~ 2024

Jak bude vypadat hospoda za 2 roky?

- Generace, co “**neměla žákovskou knížku**”
- Mění potřeby a představy o životě
- Společná práce: Lepší, efektivnější a produktivnější gastronomie

**ZVEME Vás ke stánku
na společný pohled “*do budoucnosti*” :-)**



Český
gastronomický
kongres



Český
Gastronomický
Institut

Děkuji za pozornost

