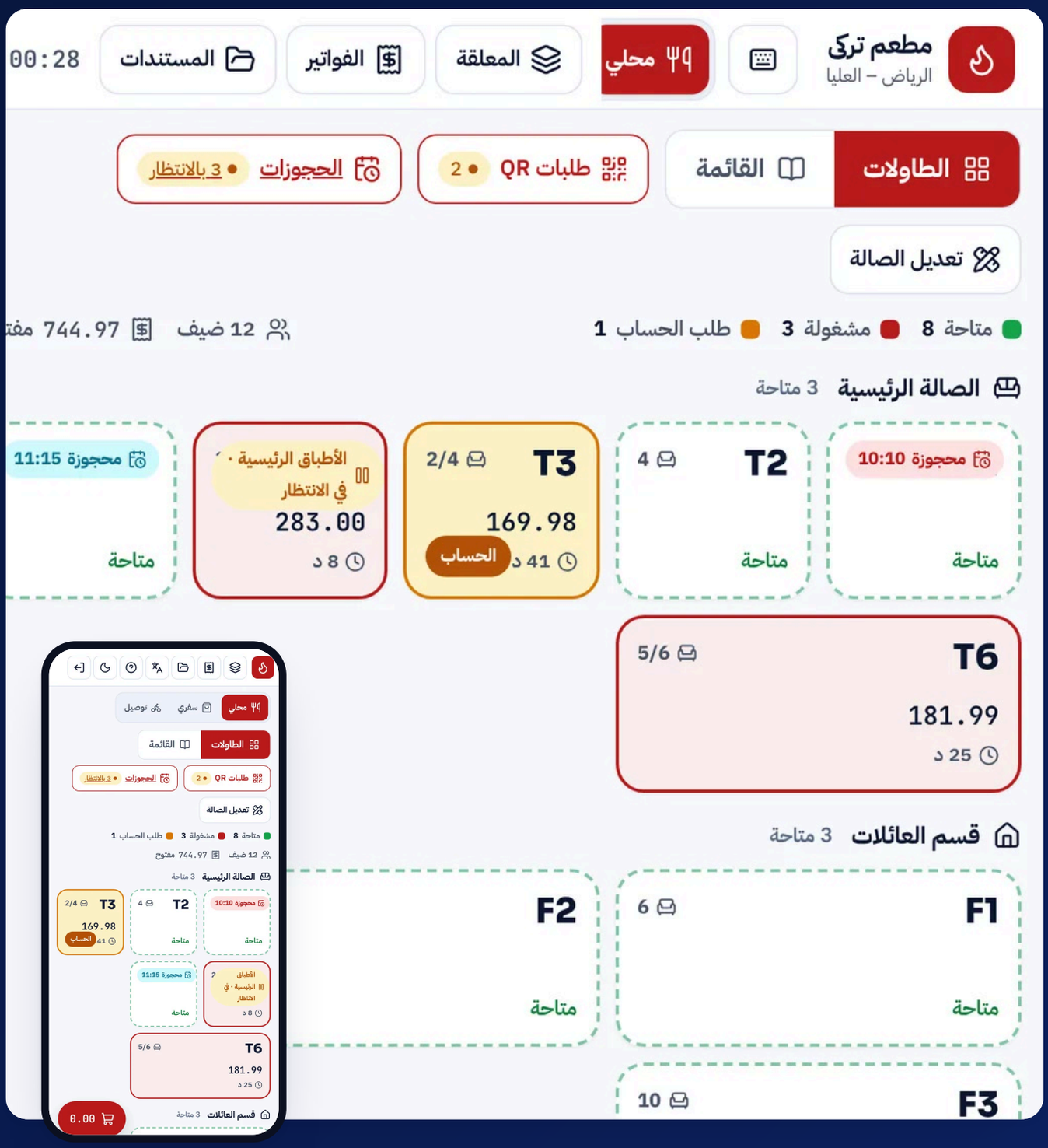
نقاط بيع المطاعم التركية

نقاط بيع للمطاعم التركية وبيوت الكباب

كباب من شواية الفحم، بيدا ولحم بعجين من الفرن الحجري، دونر ومقبلات وشاي تركي، مع الطاولات والنُدُل.

- زاتكا المرحلة الثانية
- عربي وإنجليزي
- يعمل دون إنترنت
- التاريخ الهجري والميلادي
- StartAI مدمج



عند الكاونتر

مصمم لطريقة بيعك

أجلِس الضيوف في الصالة الرئيسية أو قسم العائلات أو الجلسة الخارجية، وأرسل كباب أضنة والشيش إلى شواية الفحم والبيدا واللحم بعجين إلى الفرن الحجري، وقدّم المقبلات والدونر والأطباق البيتية والكنافة من المطبخ. صحن الكباب يسأل عن الأرز أو البرغل أو البطاطس، والقهوة التركية عن السكر، والنادل يأخذ الطلب من هاتفه.

تذاكر شواية الفحم والفرن الحجري

يُطبع الكباب والشيش والكفتة عند شواية الفحم، والبيدا واللحم بعجين عند الفرن الحجري، والمقبلات والأطباق في المطبخ، والشاي والقهوة في الركن، كل منها في تذكرته.

صحون الكباب مع طبقها الجانبي

صحن الكباب يسأل عن أرز بيلاف أو برغل أو بطاطس أو خبز لواش، واللحم بعجين عن الحرارة، والبيدا عن البيض أو القشقوان أو السجق، والمشاوي المشكلة لشخص أو 2 أو 4.

الطاولات والنُدُل والحجوزات

للصالة الرئيسية وقسم العائلات والجلسة الخارجية طاولاتها؛ يطلب النُدُل من هواتفهم، ويطلب الضيوف برمز QR، والحجوزات تملأ المساء.

الشاي والقهوة التركية

الشاي في كأسه الزجاجي، والقهوة التركية سادة أو وسط أو حلوة، والعيران وعصير الرمان الطازج، تذهب إلى ركن الشاي والقهوة.

اللحوم المتبلة تُحضّر على دفعات

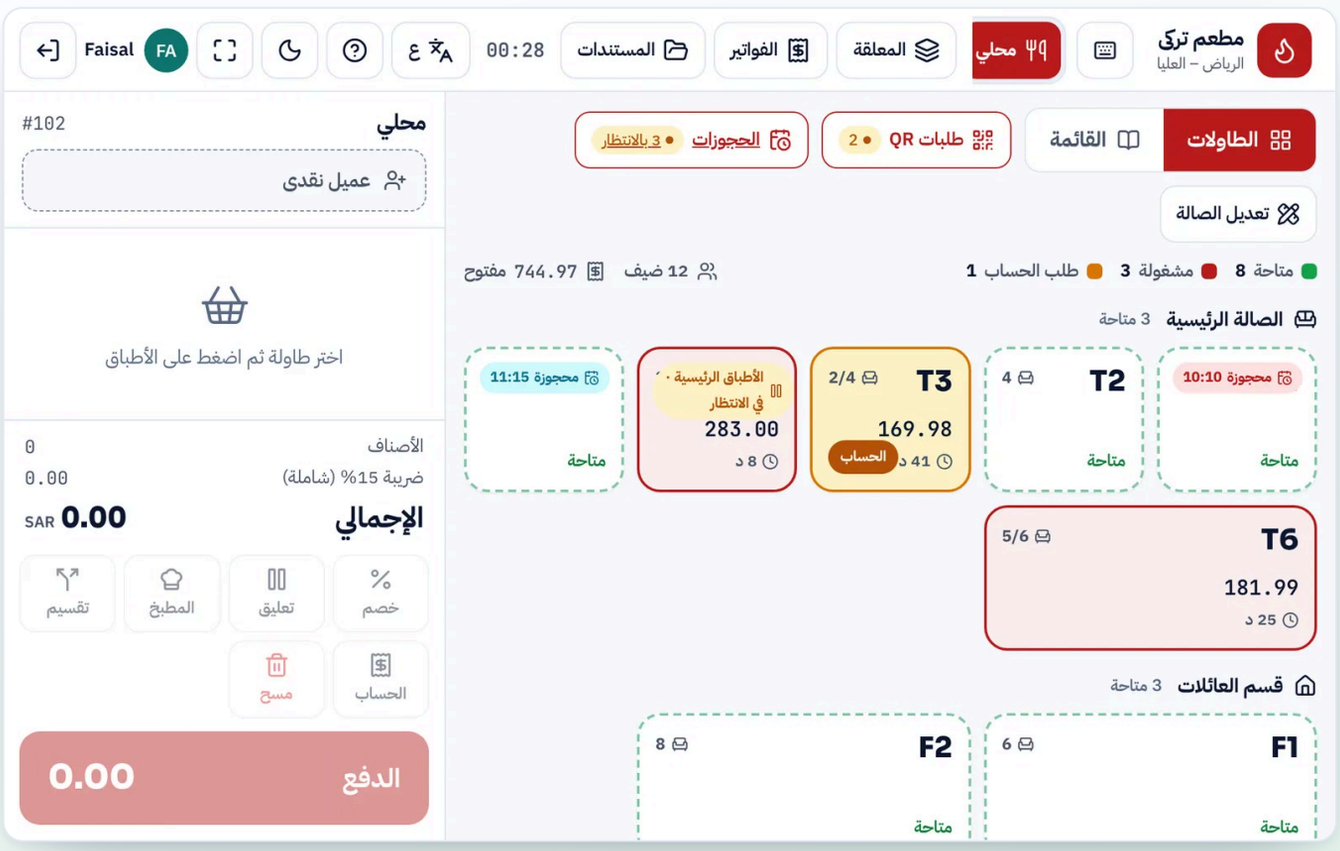
مع إضافة إنتاج المطبخ، تبّل لحم أضنة ودجاج الشيش طاووق واطبخ أرز البيلاف على دفعات مقابل الحد المطلوب لكل يوم من الأسبوع.

الوصفات وتكلفة الطعام

يأخذ كل كباب وبيدا ودونر لحمه ودجاجه ودقيقه وبهاراته من المخزون، فتعرف تكلفة كل صحن.

يناسب

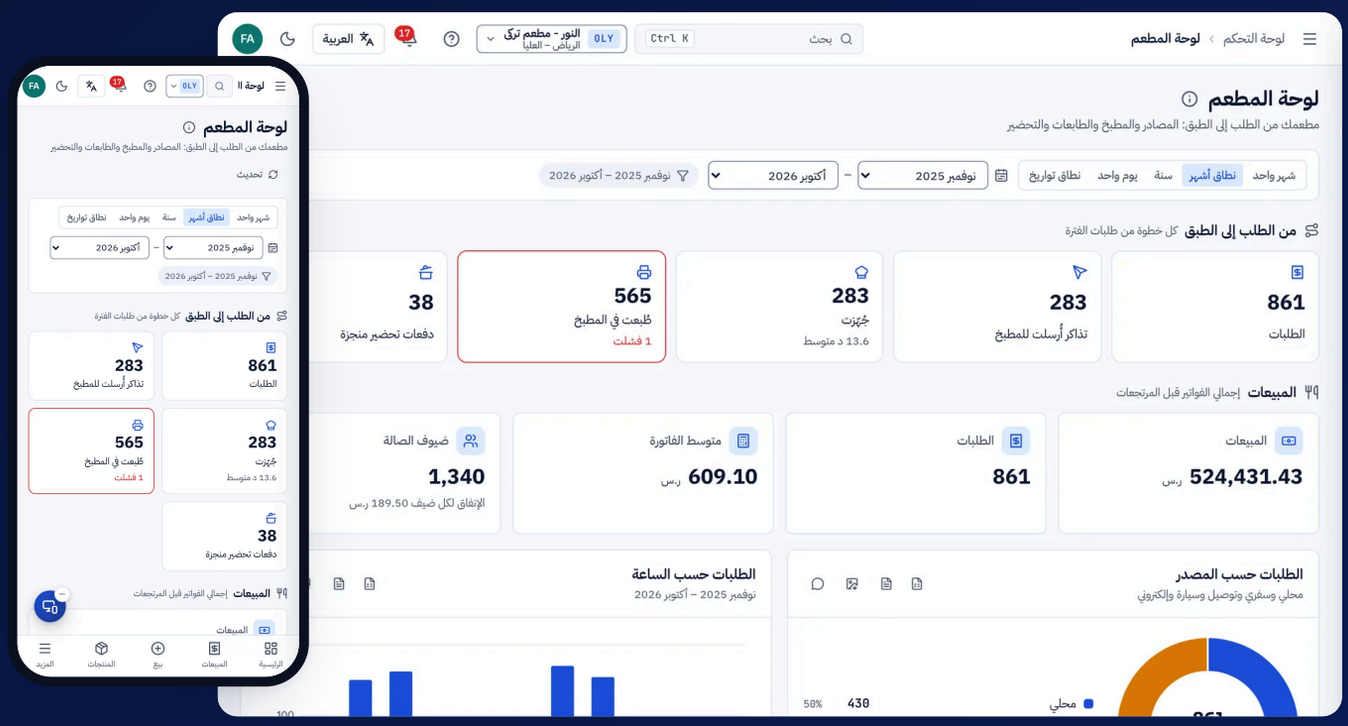
المطاعم التركية · بيوت الكباب والمشاوي على الفحم · مخابز البيدا واللحم بعجين · محلات الدونر



لوحتك

أعمالك بنظرة واحدة

المبيعات والربح وما يُباع، بكلماتك أنت، على الحاسوب والجوال.



الامتثال

الفوترة الإلكترونية للمرحلة الثانية، مدمجة

- **اعتماد وإبلاغ.** الفواتير الضريبية تُعتمد والمبسطة يُبلَّغ عنها، مع حالتها على كل فاتورة.
- **رمز QR وملف XML موقّع** على كل فاتورة، مطبوعة أو مرسلة عبر واتساب والبريد.
- **فواتير ضريبية ثنائية اللغة** بالعربية والإنجليزية مع رقم السجل التجاري والرقم الضريبي.
- **نقطة بيع دون إنترنت.** واصل البيع عند انقطاع الإنترنت، وتُرسل الفواتير إلى زاتكا عند عودة الاتصال.
- **تقارير ضريبة القيمة المضافة 15%** جاهزة لإقرارك، مع الإشعارات الدائنة والمدينة.

تأتي المرحلة الثانية مع وحدة الفوترة الإلكترونية لزاتكا الإضافية، وكل متجر يحصل على رمز QR للمرحلة الأولى.

رسالتنا

أكثر من نقطة بيع: منصة واحدة لكل أعمالك

- بياناتك جاهزة لأي ذكاء اصطناعي
- انقل بياناتك من نظامك القديم
- تحدث إلى بيانات عملك
- بع عبر الإنترنت — قريباً
- شاهد عملك بنظرة واحدة
- اعمل من أي مكان، حتى دون إنترنت
- التزم بالأنظمة عند نقطة البيع
- كل الفروع على منصة واحدة
- أدر كل شيء في مكان واحد

أصناف من المتجر التجريبي

كباب أضنة	ر.س 48.00	لحم بعجين تركي (لحمجون)	ر.س 12.00
بيدا باللحم المفروم	ر.س 32.00	إسكندر كباب	ر.س 52.00
كنافة تركية	ر.س 28.00	شاي تركي	ر.س 4.00

أسئلة يطرحها أصحاب المنشآت

هل يذهب الكباب والبيدا إلى طابعات مختلفة؟
نعم. لكل صنف محطته: شواية الفحم أو الفرن الحجري أو المطبخ أو ركن الشاي والقهوة، ولكل محطة تذكرتها أو شاشة مطبخها.

هل يمكن بيع المشاوي المشكلة لشخصين أو 4؟
نعم. للمشاوي المشكلة اختيار للحصة لشخص أو شخصين أو 4 أشخاص، ولكل منها سعره.

الأسعار

الأسعار عند الطلب

أخبرنا بعدد فروعك وأجهزة نقاط البيع والوحدات الإضافية التي تحتاجها، ونرسل لك السعر لكل متجر، قبل ضريبة القيمة المضافة 15% وبعدها.

- مستخدمون وأجهزة بلا حدود
- جهازا نقطة بيع مشمولان
- تجربة مجانية 15 يوماً
- أضف الوحدات التي تحتاجها فقط

شاهده يعمل

امسح للوصول إلى صفحة المطاعم التركية: الشاشات والمتجر التجريبي وطلب السعر.

starterp.org/ar/pos/turkish-restaurant/

sirin@starterp.org
+966 50 197 1075
starterp.org