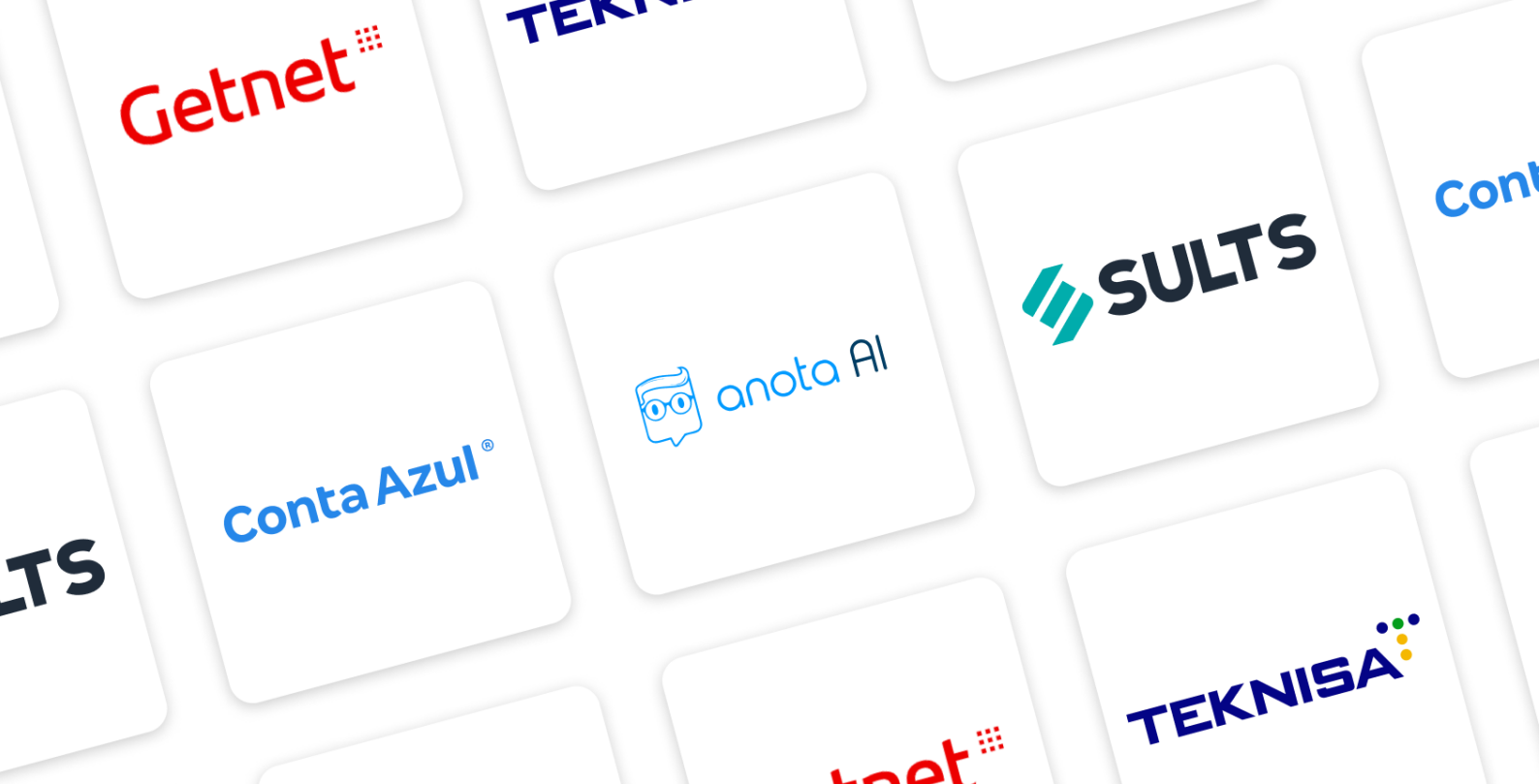


5 Melhores Sistemas de Gestão para Restaurantes



Junho de 2025
© SULTS



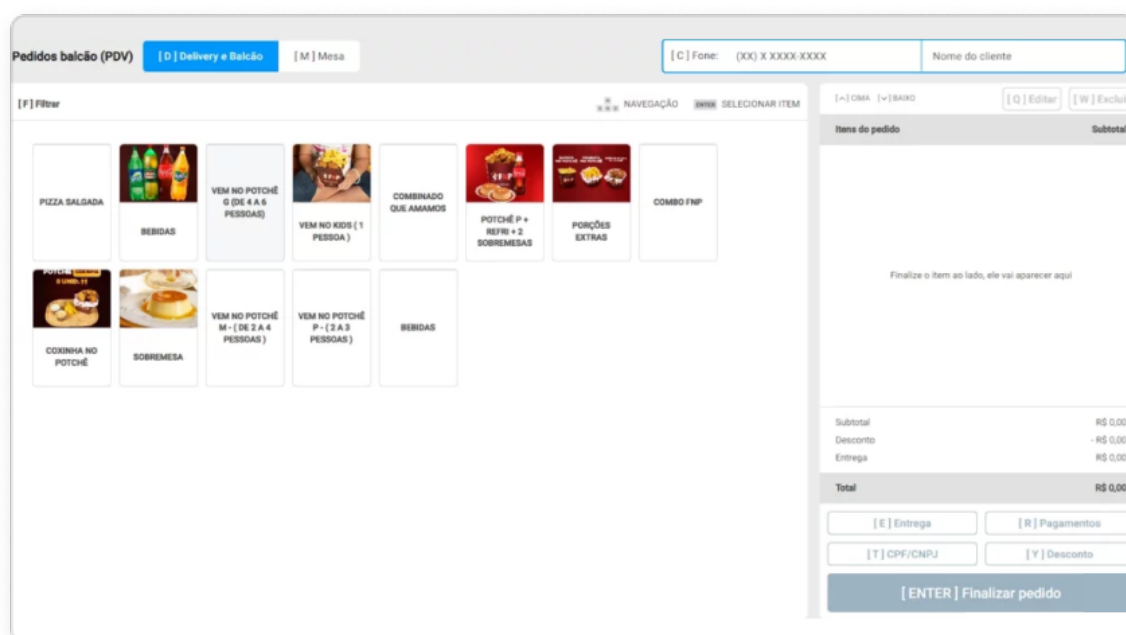
Atualmente, existem diversas opções de soluções tecnológicas que são encontradas no mercado, que vão atender bem as necessidades do food service, pensando nisso realizamos uma curadoria e selecionamos os 5 melhores sistemas de gestão para restaurantes. Acompanhe!

**Te desejamos, então,
uma boa leitura.**

Conteúdos

1	Anota AI	04
2	SULTS	05
3	Conta Azul	07
4	Teknisa	08
5	Getnet	09

1. Anota AI



O **Anota AI** é um sistema de **automação para deliveries**, ele oferece uma solução para gestão de pedidos, cardápio digital e ferramentas que melhoram a agilidade de atendimento e elimina grandes filas, entre suas funcionalidades principais estão:

App para garçom: Facilita o gerenciamento de mesas e pedidos diretamente no celular.

Atendente virtual: Responde automaticamente às perguntas dos clientes, eliminando erros nas comandas.

Cardápio digital: Envia links de cardápios otimizados para facilitar pedidos sem cadastro.

Gerenciador de pedidos: Centraliza todos os pedidos para uma gestão eficiente.

2. SULTS



O **SULTS** é uma solução eficiente e alinhada às necessidades de redes de restaurantes, assegurando uma gestão eficiente e alinhada às operações do setor. Com uma estrutura que inclui 25 módulos integrados, a plataforma disponibiliza uma gama completa de ferramentas para aprimorar a comunicação, capacitar colaboradores e garantir a excelência tanto no atendimento quanto na qualidade dos produtos.

Com 25 módulos integrados, o SULTS oferece ferramentas para gerenciar a comunicação, treinar os colaboradores, garantir a qualidade do serviço da cozinha e do atendimento. Além de auxiliar com uma ferramenta de checklist para auditoria e inspeções dos processos e dos produtos. Entre as principais ferramentas, podemos citar:

Universidade Corporativa SULTS: Uma plataforma completa para o treinamento contínuo e padronizado dos funcionários, garantindo que estejam informados sobre as normas regulatórias.

Help Desk SULTS: Sistema de tickets que centraliza as informações, facilitando a comunicação entre a matriz e as unidades.

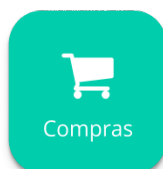
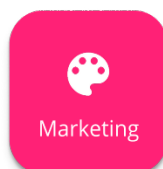
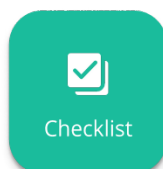


Checklist da SULTS: Ferramenta de checagem que permite o registro e gerenciamento detalhado de todas as etapas do processo de auditoria e inspeção, desde a identificação de problemas até a criação de planos de ação.

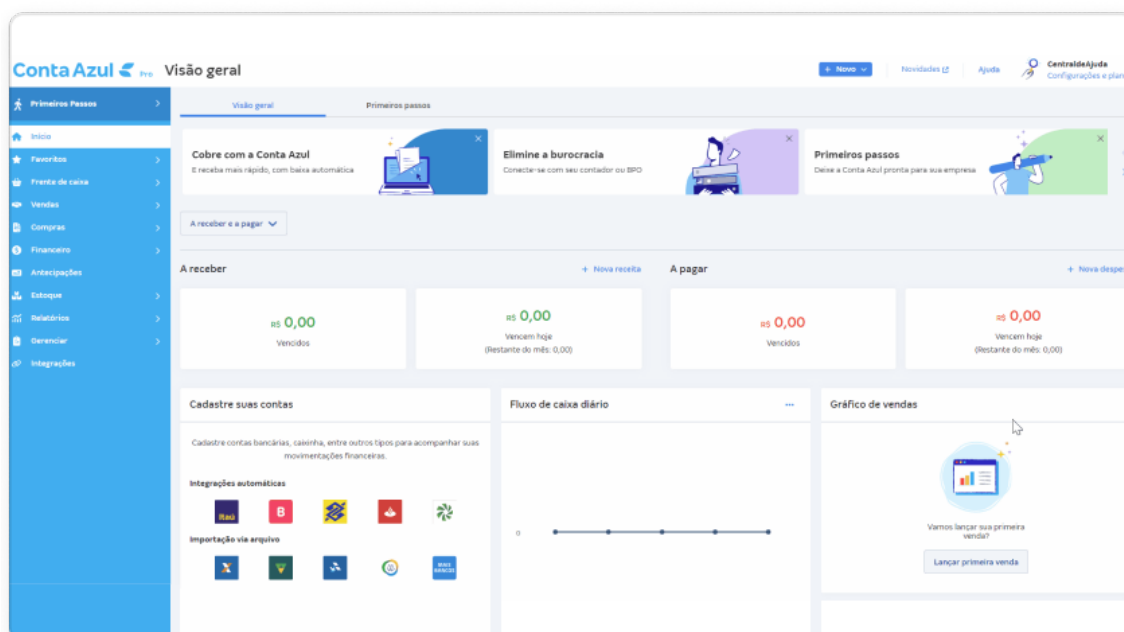
Marketing SULTS: Possui configurações que asseguram que apenas usuários autorizados possam editar e baixar materiais, com molduras dinâmicas que ajustam automaticamente as fotos, além de um fluxo de aprovação e uma estrutura organizada em pastas.

Compras SULTS: Plataforma B2B que centraliza todo processo de compras, possibilitando cadastro de fornecedores e produtos com detalhes como categorias, preços e opções de cor, tamanho e outros.

Expansão SULTS: Plataforma de CRM com painel que oferece visão dos funis de vendas e etapas de negociação, permitindo personalização conforme as necessidades da empresa.



3. Conta Azul

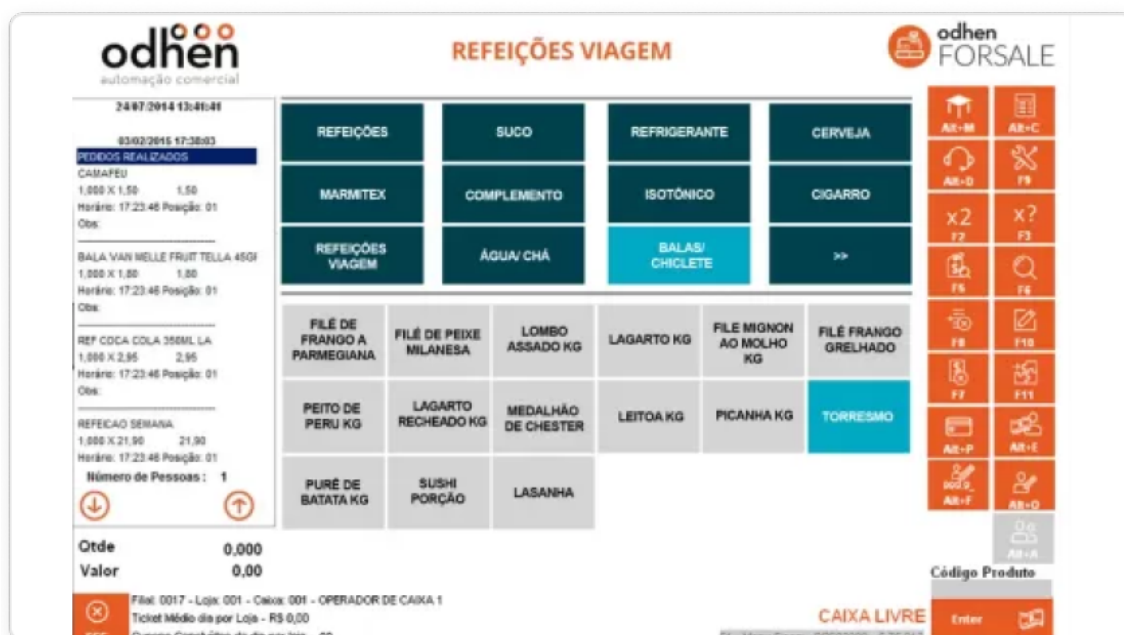


A **ContaAzul** é uma plataforma de **gestão financeira** desenvolvida para empresas, incluindo restaurantes. Ele oferece diversas funcionalidades que ajudam no controle financeiro do negócio. Aqui estão alguns pontos importantes sobre a ferramenta:

Controle de fluxo de caixa: Permite integrar o financeiro, as vendas e o estoque para manter o inventário sempre atualizado, com controle de entradas e saídas.

Emissão de notas fiscais: Emita suas notas fiscais eletrônicas rapidamente no sistema, que é integrado à Receita Federal, garantindo maior agilidade e precisão no cumprimento das obrigações fiscais.

4. Teknisa



A **Teknisa** é uma empresa brasileira que desenvolve softwares para a **gestão de empresas**, com ênfase nos setores de alimentação e serviços. Entre suas soluções estão:

Tekfood: Soluções de planejamento e gestão de estoque, reserva de pratos e pesquisas de satisfação diretamente pelo aplicativo, planejamento de cardápio, gestão de rh, financeira e fiscal para restaurantes.

Teknisa Retail: Sistema de PDV para facilitar as vendas no caixa, gestão eficiente do atendimento às mesas e comanda eletrônica para garçons. Além disso, conta com POS nas maquininhas, permitindo maior mobilidade e rapidez no atendimento.

5. Getnet

The screenshot displays the Getnet payment interface. At the top, the Getnet logo is visible. Below it, a section titled 'Vendido por' (Sold by) shows the merchant name 'JOHNNY DOE SALGADOS E DOCES' and the CNPJ '123456789-01'. A progress bar with three steps is shown: 'RESUMO DA COMPRA' (selected), 'IDENTIFICAÇÃO', and 'PAGAMENTO'. Below the progress bar, a section titled 'Produto' (Product) shows 'Camiseta M' (Medium T-shirt). A table lists the product details:

Quantidade	Valor
1	R\$ 200,00

At the bottom, a section titled 'Valor da Compra' (Purchase Value) is partially visible.

A **solução TEF (Transferência Eletrônica de Fundos)** da **Getnet** é uma solução tecnológica que processa transações com cartões de crédito ou débito, ela é diretamente integrada ao PDV da loja, o sistema conta com as seguintes funcionalidades:

Centralização das vendas: Consulte suas vendas em qualquer hora e qualquer lugar pelo sistema online.

Conciliação automática: Permite saber exatamente quando e quanto receberá pela conta

Análise de datas e taxas: Compare as datas de recebimentos e as taxas aplicadas de forma simples e eficiente.



Agora, basta escolher o melhor software de gestão para o seu negócio

A gestão de restaurantes envolve desafios significativos, como o controle de custos, a manutenção da qualidade do atendimento, e a gestão eficiente de insumos.

Em redes de franquias e negócios com múltiplos restaurantes, a padronização e a integração entre as unidades são fundamentais para o sucesso. Nesse contexto, o **SULTS** se destaca como a solução abrangente para atender às necessidades do seu estabelecimento. Com seus 25 módulos, o sistema garante uma gestão eficaz das operações de restaurantes.

