

MALİ MÜŞAVİR SUNUMU

# Restoran müşterilerinizin evrak yükünü *restoo taşır.*

Gelen e-faturadan bordroya — restoranın ön muhasebesi kendiliğinden düzenli.

[restoo.com.tr](https://restoo.com.tr)

## SORUN

# Fatura kovalamak. Eksik evrak. Dönem sonu *kaosu*.

Restoran müşterileriniz en çok veri ve evrak yüzünden zaman aldırır: gelen e-faturayı tek tek istemek, kategorisiz giderler, dağınık bordro.

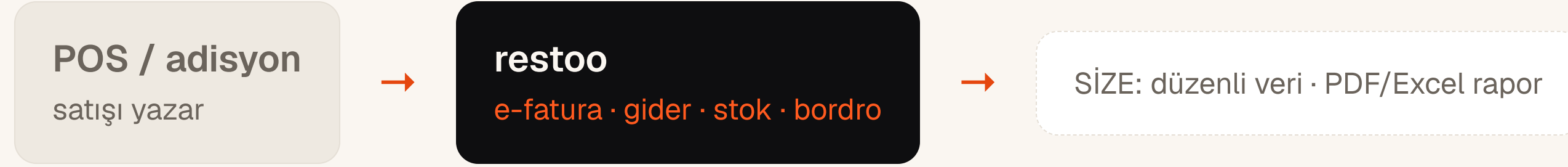
KÖKEN HİKÂYESİ

**Bunu satmak için  
yazmadık.  
Kendi restoranımız için  
*yazdık.***

Restorancıyız; muhasebecimizin de işini bilen  
tarafından yazıldı. Yıllardır kendi şubemizde canlı.

RESTOO NEDİR

# Müşterinizin *arka ofisi.*



Müşterinizin gelen e-faturasını, giderini, bordrosunu düzenli tutar — siz beyannameye odaklanırsınız.

# Gelen e-faturalar kendiliğinden *işlenir.*

TEDARİKÇİ

**Hür Et Gıda Ltd.**

✓ otomatik tanındı

KDV AYRIMI

**%1 · %10 · %20**

✓ ayrıştırıldı

KALEM

**12 kalem**

✓ stok kartlarıyla eşleşti

KATEGORİ

**Et & Şarküteri**

✓ otomatik

VADE

**30 gün → 08.07**

GENEL TOPLAM

**₺18.642,90**

Entegratörden düşen fatura AI ile çözülür; tedarikçi, kategori, vade, KDV otomatik dolar. Müşteriden fatura kovalamak biter.

# Bordro ve raporlar *hazır gelir.*

- İş Kanunu'na uygun bordro (PDF)

- Banka ödeme listesi

- KDV ayrımı · kalem bazında

- Kâr/zarar · tedarikçi cari · Excel

QR puantajdan İş Kanunu'na uygun bordro; banka listesi, KDV ayrımı, PDF/Excel raporlar — müşterinizle aynı rakama bakarsınız.

# Üstüne, kârı da *korur*.

CHEDDAR PEYNİRİ · 2 KG

Tedarikçi faturası okundu

↗ %15,2 zam

SON ALIŞ

BU FATURA

FARK /GR

~~₺0,6464~~

₺0,7448

+~~₺0,0984~~

Zam geldiğinde, fire arttığında sistem söyler. Müşteriniz kazanır — ve bunu sağlayan sistemi öneren siz olursunuz.

# Genel laf değil. *Gerçek rakam.*

**%45 → %32**

hammadde maliyeti

**2 gün → 30  
dk**

ay sonu kapanışı

**25.000₺+**

tek faturada yakalanan fark

NASIL ÇALIŞIR

# Tek sistem, çünkü zincir *kopmaz.*



Veri bir kez girer, her yere akar. **Şimdi canlı gösterelim →**

## FİYAT

**3-4 ayrı sistemin parasına, tek *bağlı sistem*.**

### Bugünkü dağınık sepet

Ön muhasebe · ~500–1.500₺

Bordro / PDKS · kişi başı

Stok yazılımı · ~400–1.500₺

+ reçete/sayım için Excel

**≈ 1.500–3.500₺/ay**

— hiçbirini konuşmuyor

HER ŞEY DAHİL · TEK PAKET

### restoo — Tam Sistem

e-Fatura · gider · KDV ayrımı

Bordro · banka listesi · raporlar

Stok · reçete · zam yakalama

Kâr/zarar · cari

**3.990₺/ay · şube +KDV**

14 gün ücretsiz deneme (deneme boyunca ücret yok, dilediğiniz an

iptal) · yıllıkta 2 ay hediye · taahhüt yok

# Ortak müşteride evrak kalitesi yükselir, sizin saatiniz *boşalır*.

- Kurulumda biz yanınızdayız

- Müşteriye siz önerirsiniz

- WhatsApp destek · 09:00–24:00

- KVKK sözleşmesi · veri Excel ile sizin



# Portföyünüzden bir restoranla *pilot yapalım.*

Bir müşterinizde deneyelim; kurulumu birlikte yapalım, sonucu birlikte görelim.



QR'i okut  
**restoo.com.tr**  
+90 554 692 92 11