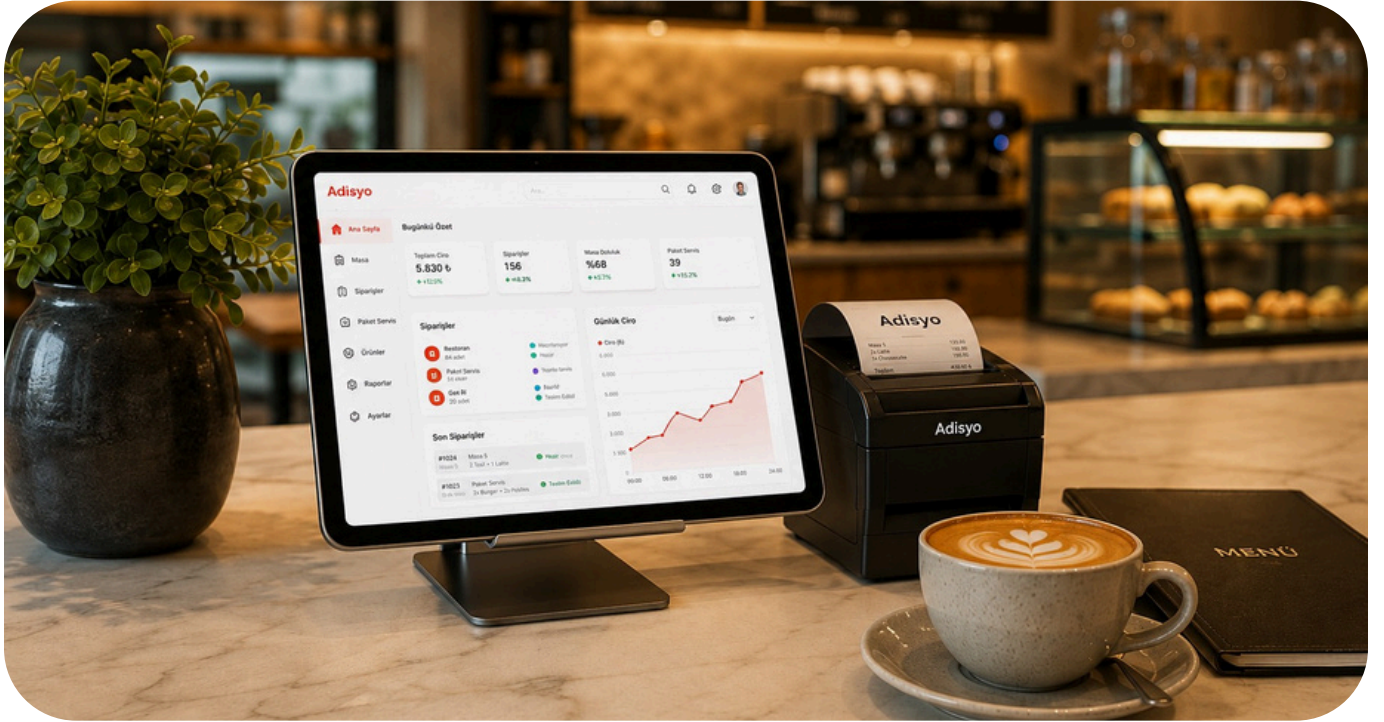


# Cafe ve Restoranlar için Açılış Sonrası Kapsamlı Checklist

İlk haftalarda gözden kaçan dijital, operasyonel ve finansal adımları düzenli şekilde tamamlayın.



• Dijital görünürlük

• Sipariş & ödeme

• Paket servis

• Müşteri deneyimi

• Finansal takip

# Asıl iş açılıştan sonra başlar

Bir cafe ya da restoran açmak yalnızca kapıyı müşteriye açmakla bitmez. Dijital görünürlük, sipariş akışı, ödeme sistemi, paket servis, yorum yönetimi, menü içerikleri ve finansal takip ilk haftalardan itibaren düzenli kurulmalıdır.

Bu checklist, işletmenizin açılış sonrası sürecini daha kontrollü, ölçülebilir ve profesyonel yönetmeniz için hazırlandı.

## Bu checklist'te neler var?

**01**

### Dijital görünürlük

İşletmenizin Google, sosyal medya ve harita görünürlüğünü hazır hale getirin.

**02**

### Sipariş ve ödeme

Masa, paket servis, ödeme ve kasa akışınızı düzenli kurun.

**03**

### Paket servis

Yemek platformları ve teslimat süreçlerini operasyonunuza bağlayın.

**04**

### Müşteri deneyimi

Yorum, geri bildirim ve memnuniyet takibini sistematik hale getirin.

**05**

### Finansal takip

Ciro, maliyet, komisyon ve bütçe takibini ilk günden kurun.

## Bu doküman kimler için?

Yeni işletme açanlar, paket servise başlayanlar, POS ve dijital sistemlerini kurmak isteyen cafe-restoran sahipleri için hazırlandı.

## Dijital Varlık Yönetimi

İşletmenizin dijital dünyada görünür ve erişilebilir olmasını sağlayın.

### Google Benim İşletmem Profili

- Google Benim İşletmem hesabını oluştur
- İşletme adı, adres, telefon ve kategori bilgilerini ekle
- Dış cephe, iç mekan ve ürün fotoğraflarını yükleyin
- Menü linkini açıklama alanına ekle
- Rezervasyon veya iletişim bağlantısını ekle
- Çalışma saatlerini eksiksiz gir
- Yol tarifi ve telefon butonlarını test et

### Sosyal Medya Hesapları

- Instagram işletme hesabını aç
- Facebook işletme sayfasını oluştur
- TikTok hesabını aç
- WhatsApp Business hesabını kur
- Tüm hesaplarda tutarlı profil fotoğrafı kullan
- Bio alanına konum, saat ve iletişim bilgisi ekle
- İlk 9 gönderiyi marka algısına uygun şekilde hazırla



### Pro İpucu

İlk 2 hafta içinde Google yorumları ve doğru fotoğraflar, yeni işletmeler için görünürlüğü ciddi şekilde etkiler.

## ● Paket Servis ve Teslimat Platformları

Yemek platformları ve teslimat süreçlerini operasyonunuza entegre edin.

### Yemek Platformları Entegrasyonu

- Yemeksepeti, Trendyol Yemek, Getir Yemek ve Migros Yemek hesaplarını oluştur
- Her platform için ürün fiyatlarını gir
- Teslimat süre tahminlerini belirle
- Paket servis fiyat listesini hazırla
- Minimum sipariş tutarını belirle
- Komisyon oranlarını ayrı ayrı not et
- Platform siparişlerinin POS sistemine akışını kontrol et



### Pro İpucu

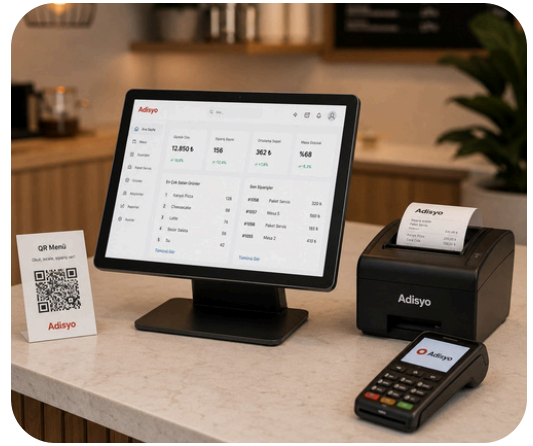
Platform fiyatlarını hesaplarırken komisyon, paket maliyeti ve promosyon giderlerini ayrı düşünün.

## Teknoloji ve Dijital Sistemler

POS, QR menü ve ödeme altyapınızı sorunsuz çalışacak şekilde kurun.

### QR Menü Sistemi

- QR menü platformunu seç
- Dijital menüyü oluştur ve test et
- QR kodlarını masalara yerleştir
- Menüde fiyat, görsel ve açıklamaları kontrol et
- Temassız ödeme seçeneklerini değerlendir
- Self servis kiosk ihtiyacını analiz et



### POS ve Ödeme Sistemleri

- Adisyo POS sistemini kur
- Masa, ürün, kategori ve kullanıcı ayarlarını tamamla
- Kredi kartı terminal bağlantısını yap
- Temassız ödeme seçeneğini aktif et
- Nakit yönetim sistemini oluştur
- Yazıcı ve mutfak ekranı akışını test et
- Gün sonu raporlarını kontrol et

### Pro İpucu

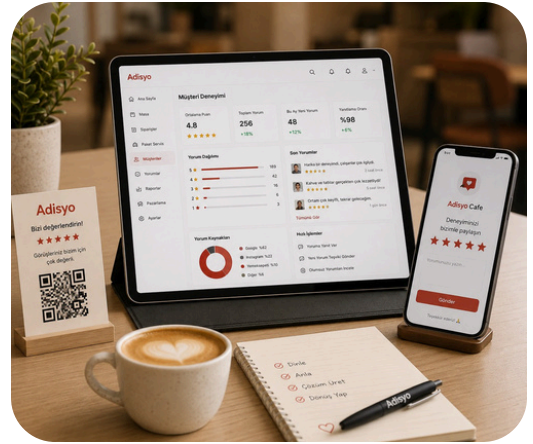
POS, ödeme, yazıcı ve mutfak ekranını açılış yoğunluğu başlamadan önce mutlaka test edin.

## ● Müşteri Deneyimi ve Geri Bildirim

Yorum, geri bildirim ve memnuniyet takibini sistematik hale getirin.

### Yorum ve Değerlendirme Sistemi

- Google yorumunu teşvik eden kartlar hazırla
- Yorum isteme sistemini kur
- Instagram story mention'larını teşvik et
- Pozitif yorumlar için mini hediye sistemi oluştur
- Yorum yanıtlama protokolü belirle
- Olumsuz yorumlara hızlı dönüş süreci oluştur
- Düzenli müşteri geri bildirimlerini takip et



### Pro İpucu

Olumsuz yorumlara hızlı, sakin ve çözüm odaklı dönüş yapmak marka güvenini artırır.

## İçerik ve Görsel Malzemeler

Menü içeriklerinizi satış materyali kalitesinde hazırlayın.

### Menü ve Ürün İçerikleri

- Her ürün için detaylı açıklama yaz
- Profesyonel menü fotoğrafları çektir
- Porsiyon bilgilerini net belirt
- Alerjen uyarılarını ekle
- Kalori bilgilerini isteğe bağlı olarak hazırla
- Vejetaryen ve vegan seçenekleri işaretle
- En çok satan ürünleri öne çıkar
- Kampanya görselleri için şablon oluşturun



### Pro İpucu

Menü fotoğrafı sadece estetik değil, sipariş kararını etkileyen satış materyalidir.

## Analiz ve Finansal Takip

Ciro, maliyet ve performans verilerinizi ilk günden takip edin.

### Performans Ölçümü

- Google Analytics kurulumunu yap
- Satış raporlama sistemini oluştur
- Müşteri memnuniyet anketi hazırla
- Aylık performans raporlama formatı belirle
- En çok satan ürünleri haftalık takip et
- Sipariş iptali ve gecikme nedenlerini analiz et



### Finansal Takip

- Günlük ciro takip sistemini oluştur
- Platform komisyonlarını hesaplama sistemi kur
- Maliyet analizi tabloları hazırla
- Aylık bütçe planlama sistemi oluştur
- Stok ve reçete maliyetlerini düzenli takip et
- Personel, kira, ürün ve operasyon giderlerini ayrı ayrı takip et

### Pro İpucu

İlk ayın raporları sonraki kampanya, personel ve stok kararlarının temelini oluşturur.

## ● ADİSYO ile Bir Sonraki Adım



Adisyo; cafe ve restoranların masa, sipariş, mutfak, ödeme, paket servis, stok, raporlama ve entegrasyon süreçlerini tek panelden yönetmesini sağlayan bulut tabanlı yeni nesil POS sistemidir.

● Kurulumuz ve hızlı kullanım

● Tablet, bilgisayar ve telefondan erişim

● Paket servis entegrasyonları

● Mutfak, kasa, stok ve raporlama yönetimi

● 15 gün ücretsiz deneme