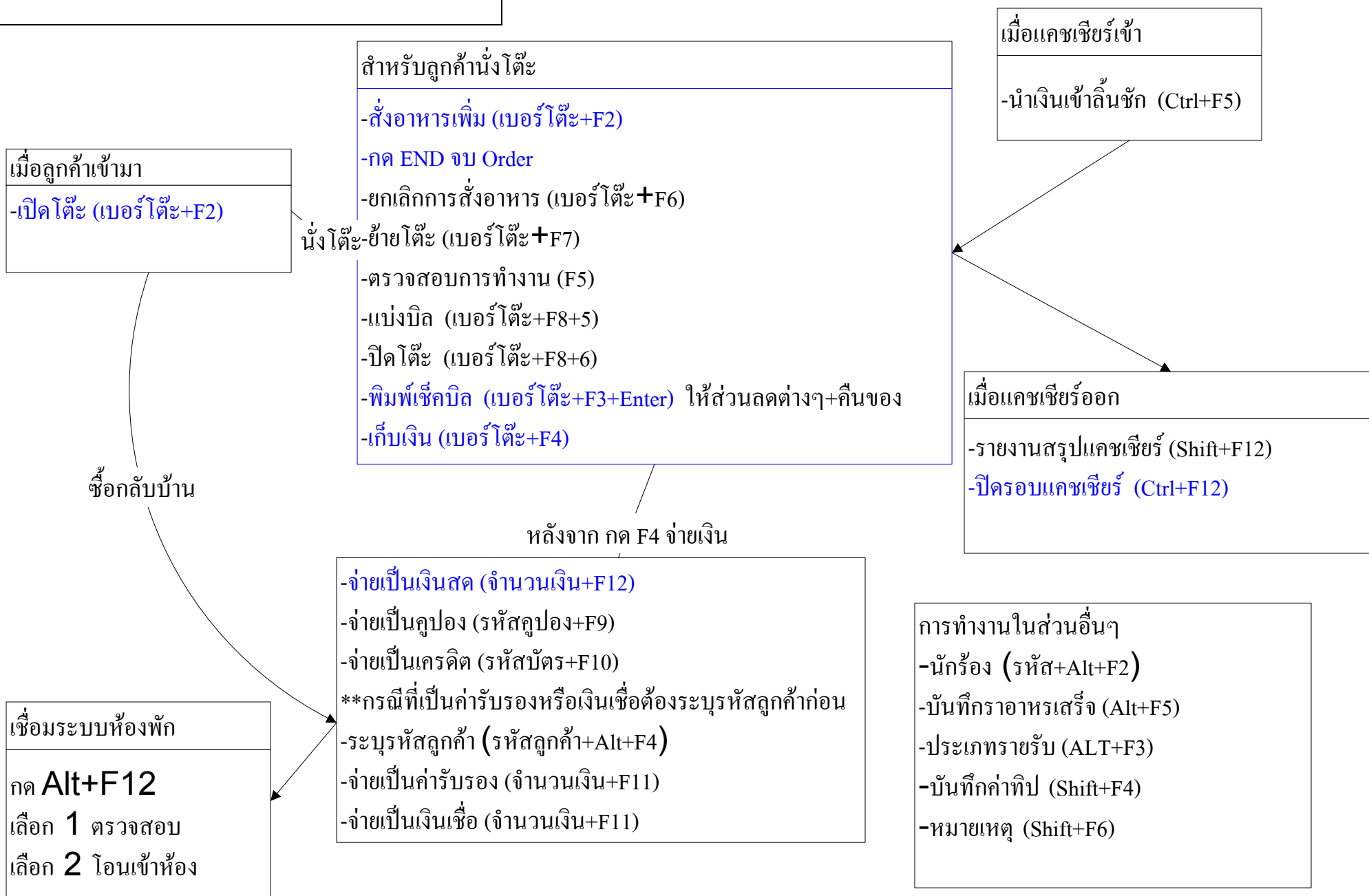
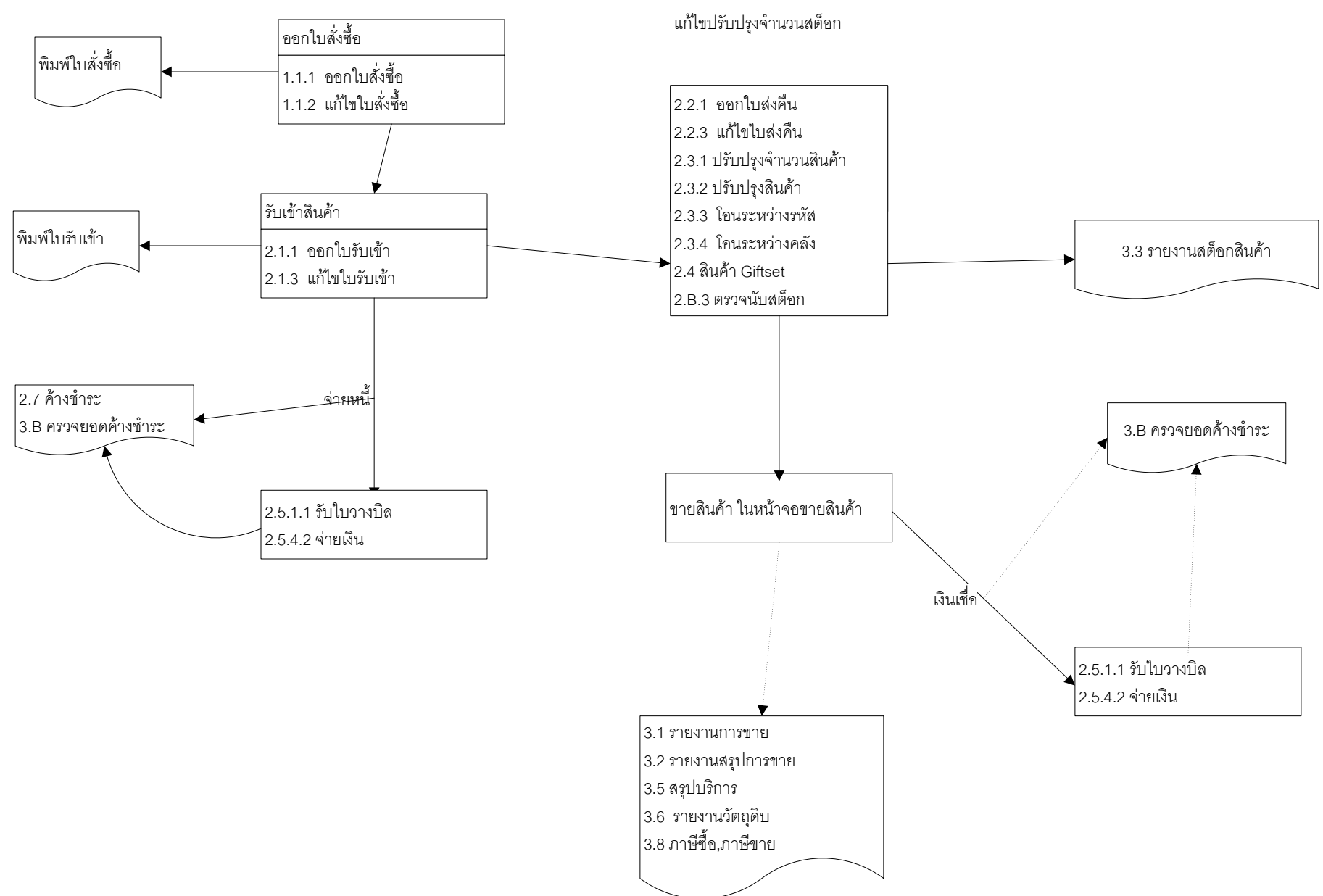


# การทำงานของระบบ Buddy Food เฉพาะหน้าร้าน



การทำงานของระบบ Buddy Food เฉพาะหลังร้าน



## การทำงานของระบบ Buddy Food ส่วนวัตถุดิบ

การควบคุมวัตถุดิบสินค้า สามารถทำได้ 3 แบบ

- 1.ซื้ออย่างไรขายอย่างนั้น
- 2.ซื้อมาผลิตเพื่อเป็นโปรดัก เช่นผลิตขนมปัง
- 3.ตัดส่วนประกอบอาหารตามการรับเข้า
- 4.ตัดส่วนประกอบอาหารโดยไม่มีการรับเข้า

กำหนดสูตรส่วนประกอบ

หัวข้อ 1.1 กำหนดรหัสขาย

- กำหนด ประเภท 6=;วัตถุดิบ,7=สินค้า Giftset
- หน้า 2 กำหนดส่วนประกอบต่างๆและต้นทุน

รับเข้าสินค้า

- 2.1.1 ออกใบรับเข้า
- 2.1.3 แก้ไขใบรับเข้า

ขายหน้าร้าน

ผลิตโปรดัก

2.4 Giftset

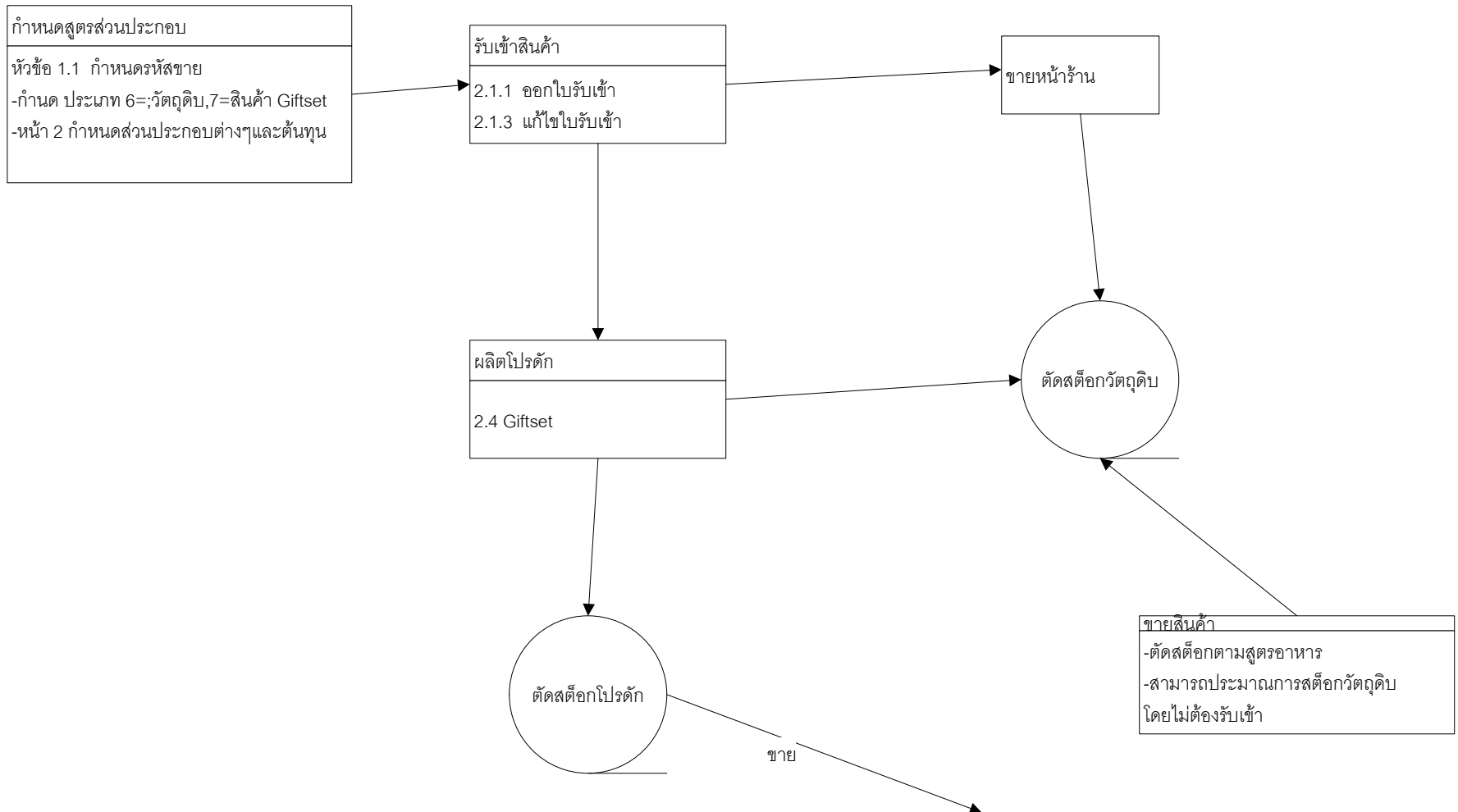
ตัดสต็อกวัตถุดิบ

ตัดสต็อกโปรดัก

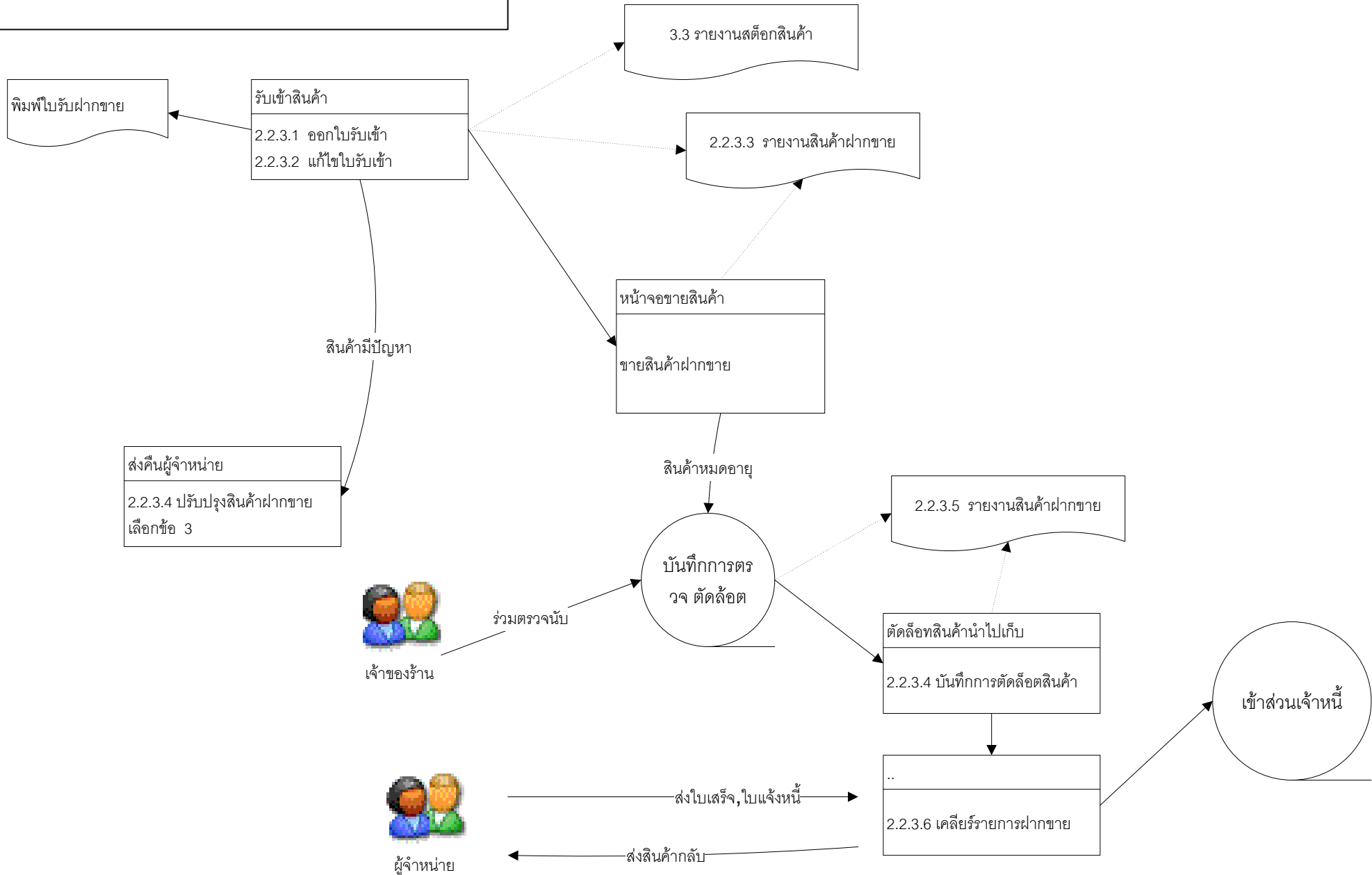
ขาย

ขายสินค้า

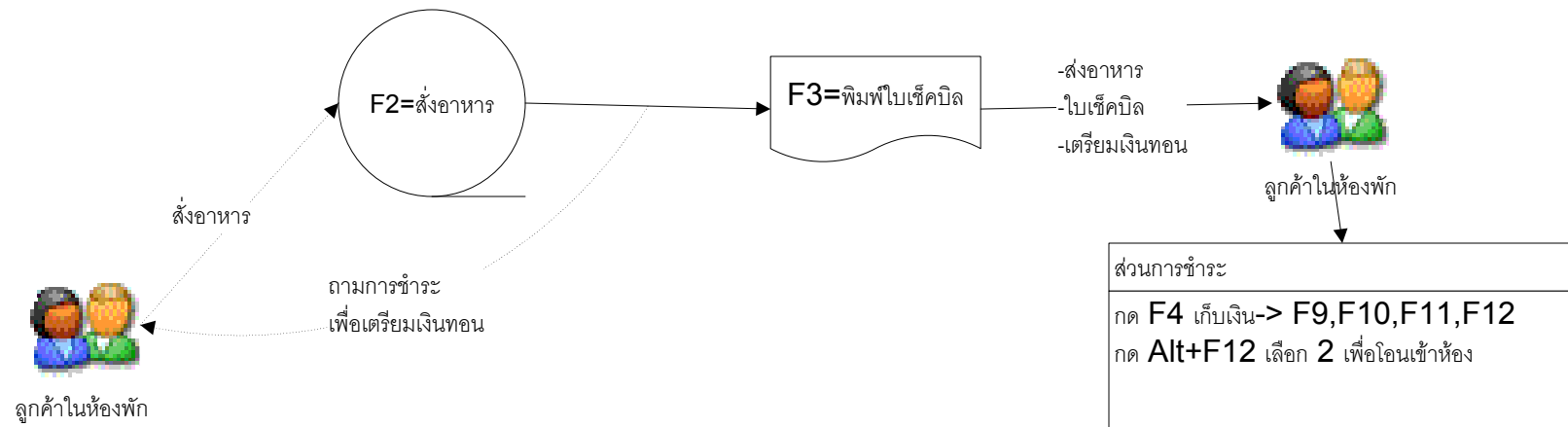
- ตัดสต็อกตามสูตรอาหาร
- สามารถประมาณการสต็อกวัตถุดิบโดยไม่ต้องรับเข้า



## การทำงานของระบบ Buddy Food ส่วนฝากขาย



## การทำงานของระบบ Buddy Food ส่วนเชื่อมโรงแรม



## การทำงานประจำวันเบื้องต้น

การปิดรอบแคชเชียร์ สำหรับปิดรอบแคชเชียร์แต่ละกะ

1.เข้าเมนู 1.7 รายงานปิดรอบ

-4.1 ประเภทการชำระ เรียงตามบิล

การปิดรอบรอบวัน โปรแกรมจะทำการปิดรอบแคชเชียร์ด้วยเลขที่เดียว

เข้าเมนู 1.5 รายงานตรวจสอบ

-1.รายงานการจอง (Arival Expect) เลือกข้อ 1.4 เรียงตามตัวแทน+ชื่อ

-4.รายชื่อแขกพักประจำวัน (GUEST IN HOUSE) เลือกข้อ 4.1 และ 4.2

-5.รายการผู้ตรวจสอบภาคกลางคืน (Night Audit) เลือก ข้อ 5.1

-เข้าเมนู 1.6 ปรับรอบวันใหม่ (END DAY)

-ทำการปิดรอบแคชเชียร์ก่อน

-1.2 รายงานสำหรับแม่บ้าน

-4.1 ประเภทชำระ เรียงตามบิล

-ปรับรอบวัน เลือกรายการ

-2.สรุปตามชั้น/โซน (Recap)

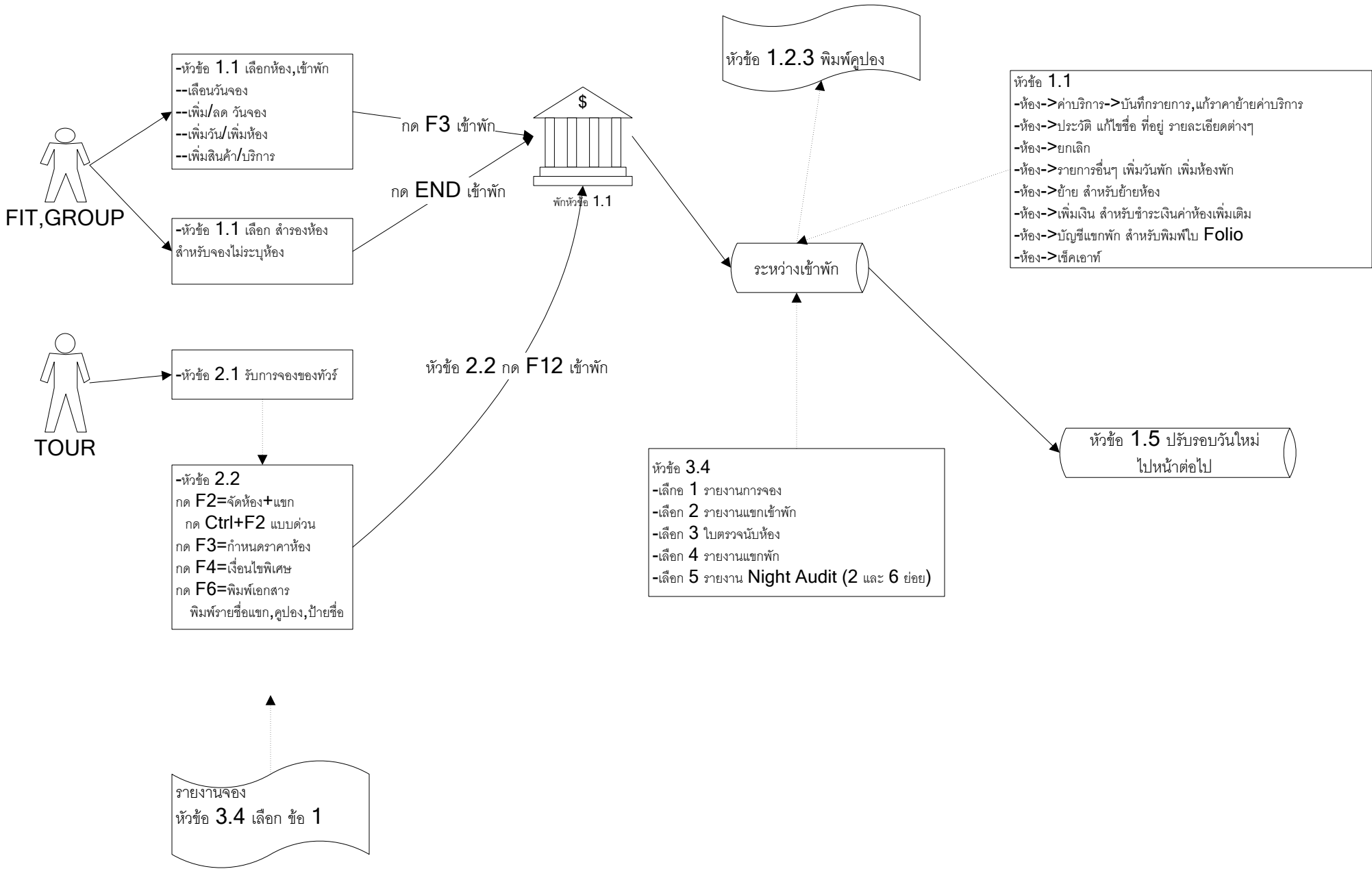
-3.สรุปยอดเงินตามกะ (Cashier Summary)

-ออกจากโปรแกรม

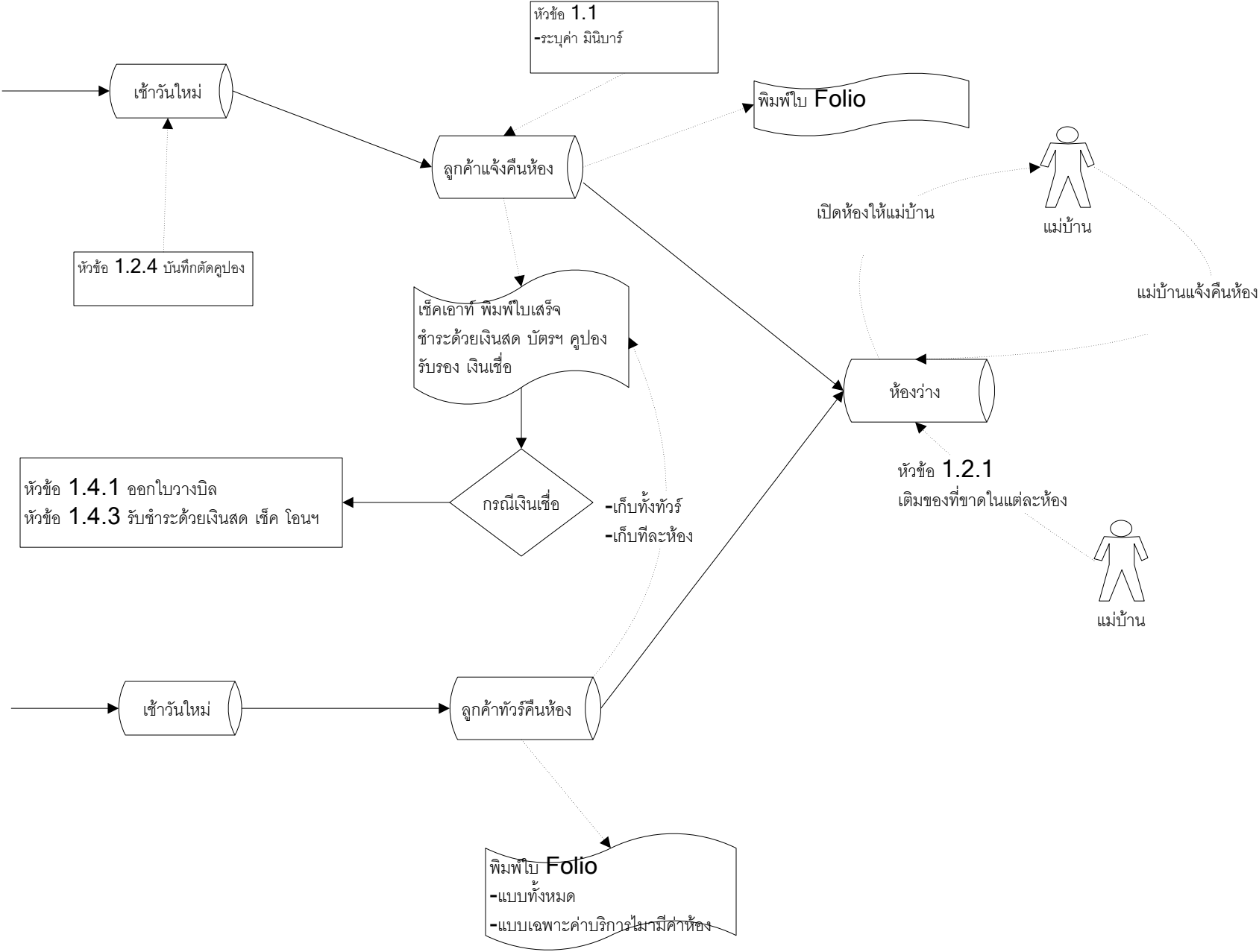
-ไปที่ Desktop –Tools สำรองข้อมูลที่ Harddisk -> เลือกวันที่สำรอง

-Shut Down ปิดเครื่อง

แสดงการทำงานส่วน Front#1

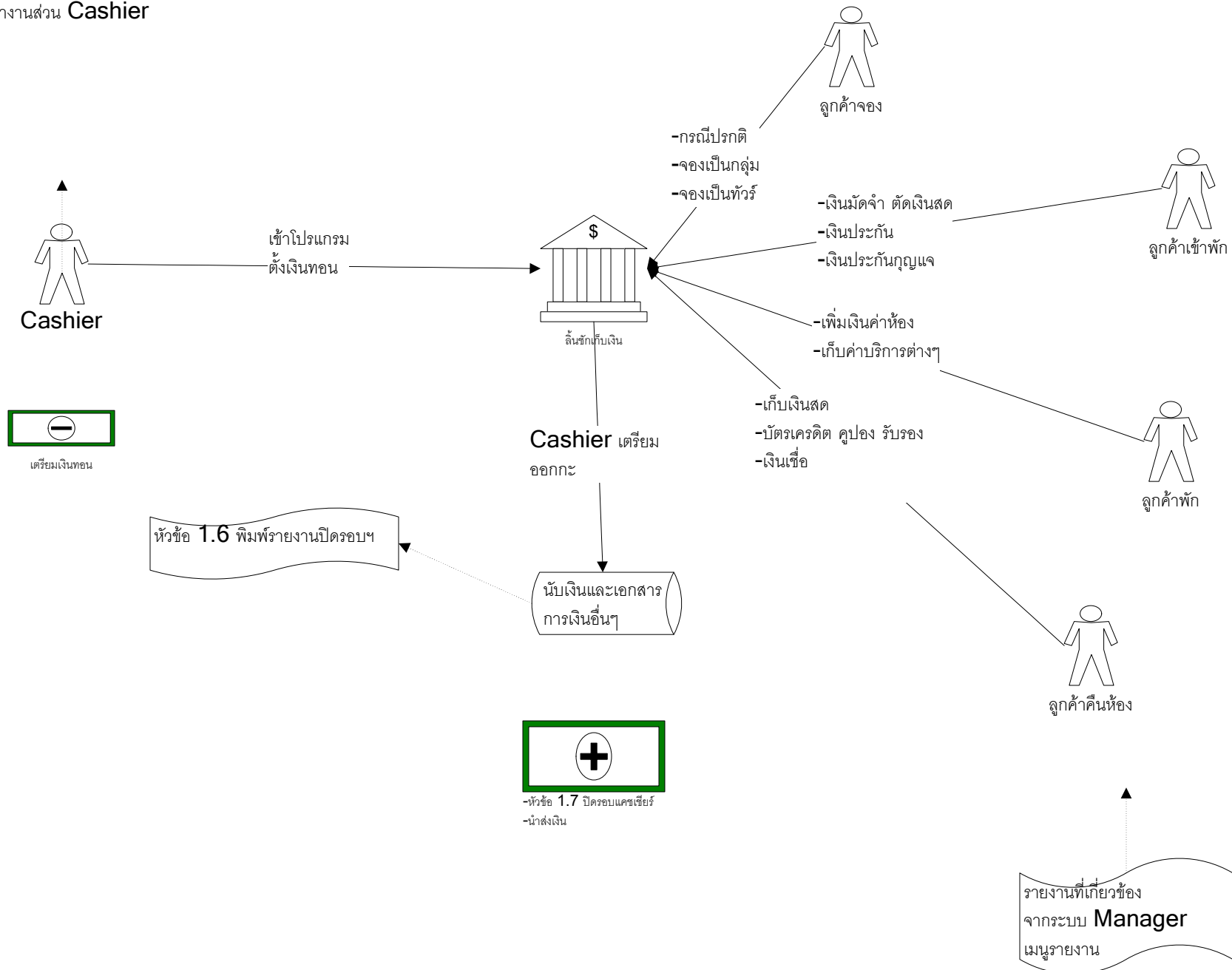


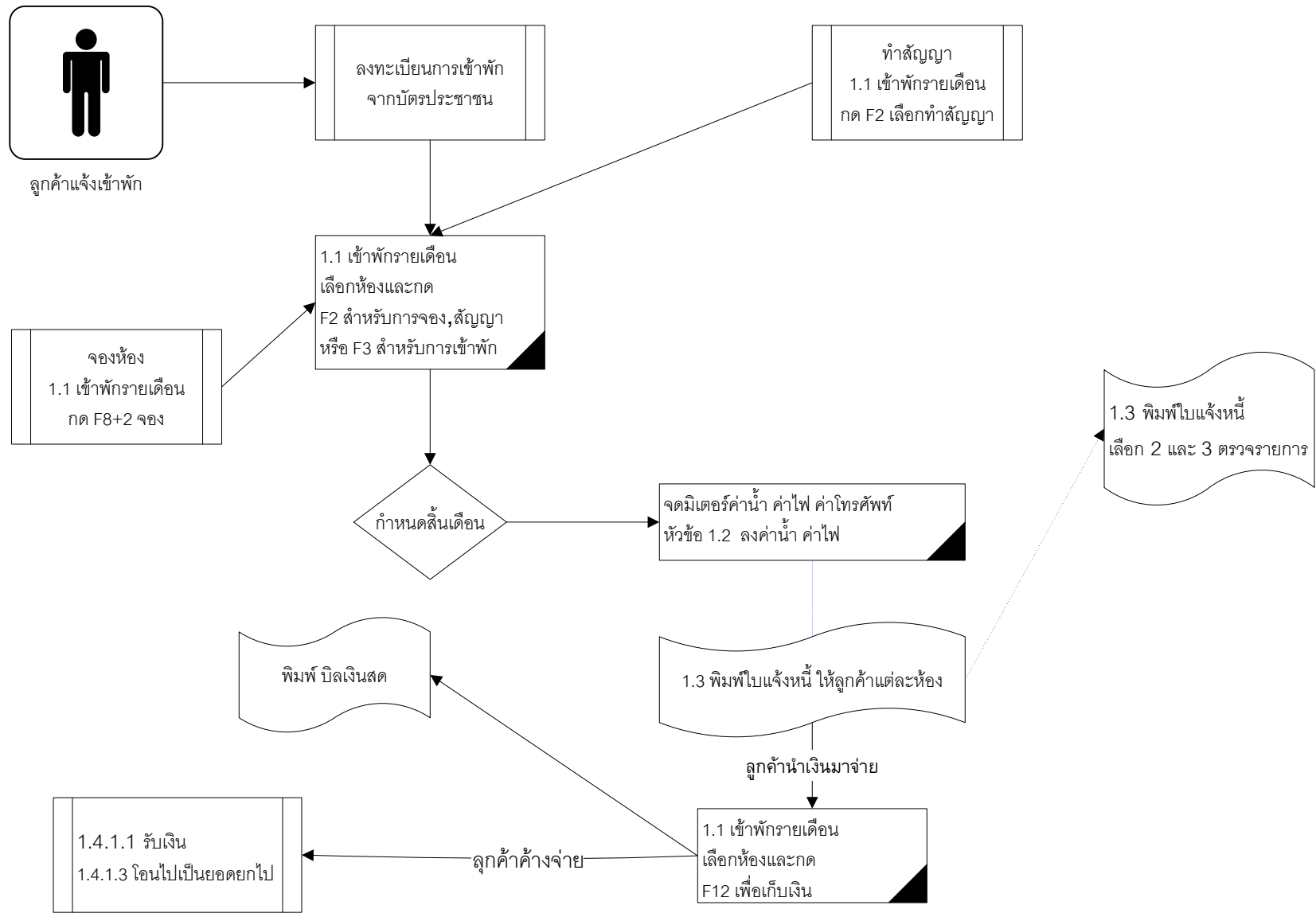
แสดงการทำงานส่วน Front#2





## แสดงการทำงานส่วน Cashier





BUDDY HOTEL กรณีแจ้งคืนห้องรายเดือน

หัวข้อ 1.1 ทั้งหมด

