

Demo โปรแกรมระบบ FOOD

อุปกรณ์เบื้องต้น

- คอมพิวเตอร์ 1 ชุด,เครื่องพิมพ์,เครื่องพิมพ์แคชเชียร์,ลิ้นชัก
- กระดาษ อยู่ที่เครื่องพิมพ์ แต่ละแบบ สามารถเปลี่ยนแปลงตามกระดาษได้

การทำงานส่วนแคชเชียร์

- สั่งอาหาร -เช็คบิล -เก็บเงิน
- สอบถาม -ยกเลิก -ย้ายโต๊ะ -แบ่งบิล -ปิดโต๊ะ (กินแล้วหนี)
- สั่งอาหารสามารถแยกเป็นแต่ละครัวได้ หรือสั่งออกเครื่องพิมพ์ในครัวได้
- เช็คบิล คั้นเครื่องดื่ม ให้ส่วนลด อาหาร เครื่องดื่ม หรือ ทั้งหมด
- เก็บเงิน ด้วย คุปอง,บัตรเครดิต,เช็ค, รับรอง,เงินสด หรือ โอนเข้าห้องกรณีระบบโรงแรม

ฟังก์ชันพิเศษ

- จองโต๊ะ -บันทึกอาหารเสร็จ -คำทิป -ย้ายบางส่วน
- แบ่งบิล -ปิดโต๊ะ

การสั่งอาหาร รูปแบบต่างๆ ใน 1 รหัสอาหาร

- สั่งแบบอาหารจานเดียวราคาเดียว เช่น น้ำดื่มทิพย์,โค้ก,แฮมมัตโซ, ไข่ดาวทรงเครื่อง
- สั่งอาหาร แจกตามวัตถุดิบ,ขนาดได้ ต้มยำ เลือก(หมู,ทะเล,รวมมิตร) แล้วเลือก (น้ำข้น,น้ำใส) แล้วเลือก (ขาม,หม้อไฟ) (ราคาก็อยู่ที่รายการที่เลือก)
- สั่งอาหารแบบนอกเมนูได้ เช่น แกง ระบุ ชื่อแกง และ ราคา
- สั่งอาหารแบบระบุราคาได้ เช่น อาหารที่ต้องชั่งน้ำหนัก เช่น กุ้ง(จาน)
- สั่งอาหารแบบระบุน้ำหนักได้ เช่น กุ้งเผา 2 กก.
- สั่งอาหารแบบชุดได้ เช่น อาหารชุดเที่ยง 700 บาท ประกอบด้วย ข้าวผัด+ต้มยำ+ผัดผักรวม+โค้ก+น้ำ
- สั่งอาหารแบบเพิ่มได้ เช่น ข้าวกะเพราไก่ เพิ่มไข่ดาว
- สั่งเครื่องดื่ม แบบแยกการประกอบได้ เช่น กาแฟ สังแบบ (ร้อน,เย็น,ปั่น(เพิ่มเงิน 10 บาท))
- สั่งเครื่องดื่ม ผูกกับพนักงานได้ เช่น ถ้าตริง แล้วระบุพนักงาน (จะมีรายงานค่าคอม ตอนปิดกะ)
- สั่งเครื่องดื่ม แล้วพ่วงสินค้าได้ เช่น สั่ง Black Label 1 ขวด แกมโซดา 4 ขวด
- สั่งสินค้าแบบฝากขายได้ เช่น กระเป๋าสาน (9901) ขาย 200 บาท ได้ส่วนแบ่งให้ผู้จำหน่าย 150 บาท
- สั่งอาหาร แต่ราคาแยกตามLocation ได้ เช่น แฮมมัตโซ นั่งกินที่ร้าน 150 บาท แต่สั่งไปกินบนห้อง ราคา 180 บาท
- สั่งอาหาร แต่ราคาแยกตามประเภทลูกค้าได้ เช่น แฮมมัตโซ นั่งกินที่ร้าน 150 บาท แต่พนักงานสั่ง ราคา 120 บาท
- สั่งอาหารแบบกลับบ้านได้
- ตัดราคาเป็นช่วงได้ เช่นน้ำดื่ม กลางวันเปิดเป็นร้านอาหาร ขาย 15 บาท ถ้ากลางคืนเปิดเป็นขายที่ 30 บาท
- ทำโปรของแถม เช่น สั่งBLACK (9002) 1 ขวด แถม โซดา (9004) 4 ขวด

ใบสั่งอาหาร

- สามารถแยกออกแต่ละครัวได้
- หรือ พิมพ์ออกที่เครื่องพิมพ์ครัวได้

ใบเช็คบิล

- คั้นเครื่องดื่ม
- แยกตามอาหาร เครื่องดื่ม
- ให้ส่วนลดตามประเภทอาหาร
- ให้ส่วนลดตามประเภทสมาชิก เช่น สมาชิก ประเภท B ตามส่วนลด อาหาร 20 % เครื่องดื่ม 5%

บิลเงินสด

- แบ่งจ่ายได้ เช่น มานั่งด้วยกัน จะกลับก่อน ขอจ่ายเฉพาะตัวเองสั่ง
- จ่ายเป็น เงินสด บัตร คุปอง รับรอง
- โอนไปรวมกับค่าห้องได้ กรณีเป็นลูกค้าโรงแรม

-ควบคุมสินค้าสูตรหรืออาหารชุด

-แบบที่ 1 ตัดสต็อกตอนทำอาหาร เช่น

แฮมผัดไทยทรงเครื่อง 1 จาน (1001) ประกอบด้วย

1.แฮม ส.ขอนแก่น 1 แท่ง (A01) ต้นทุน 30

2.ไข่ไก่ 3 ฟอง (A04) ต้นทุน 9

3.เครื่องปรุงประกอบ 1 ชุด (M00) ต้นทุน 15

4.ผักปรุงประกอบ 1 ชุด (V00) ต้นทุน 15

-แบบที่ 2 ตัดสต็อกตอนทำของเป็นอาหาร คมสต็อกแล้วขาย เช่น

ขนมปังหน้ากุ้ง (7002) ประกอบด้วย

1.ขนมปัง 12 แผ่น (7001)

2.ไข่ไก่ 2 ฟอง (A04)

3.หมูสับ 15 กรัม (A02)

4.เครื่องปรุงประกอบ 10 บาท

-แบบที่ 3 อาหารชุด ประกอบด้วยรายการอาหารแต่ละอย่าง และตัดสต็อกตามรายการอาหารนั้นๆเช่น

อาหารชุดมือเที่ยง (9902) ประกอบด้วย

1.แฮมผัดไข่ทรงเครื่อง 1 จาน (1001)

2.ผัดผักรวม 1 จาน (2001)

3.ห่อหมกปลา 1 หม้อเล็ก (1004)

4.ข้าวผัดไข่ 1 จาน (6002)

5.ไก่ 3 ขวด (8002)

5.น้ำ 3 ขวด (8999)

-คุมวัตถุดิบโดยการตรวจนับ

เช่น 1002 ไข่ดาวทรงเครื่อง ประกอบด้วย

-หมูสับ 40 กรัม (A02)

-ไข่ไก่ 3 ฟอง (A04)

วิธีนี้จะไม่ตัดสต็อกตามสูตรแต่จะตัดสต็อกตามการตรวจนับ

1.รับสินค้าเข้า

2.สิ้นวันนำสินค้าที่เสียบันทึก

3.ตรวจนับสินค้าก่อนจัดเก็บ

-ระบบสมาชิก

ควบคุม สมาชิก 2 แบบ

แบบที่ 1 ให้ ราคาส่งส่วนลด ประเภทรายการ ต่างๆ

เช่น สมาชิก MEMBER-B เมื่อเช็คบิล จะได้ ส่วนลด อาหาร 20 % เครื่องดื่ม 5 %

แบบที่ 2 มีการจ่ายค่าสมาชิก ไปก่อน แล้วใช้บริการ เช่น ค่าเมมเบอร์ตามพับ ฯลฯ

เช่น ชื่อ สมาชิก 5000 บาท ได้ Black (9003) 3 ขวด และ โชดาสิงห์ (9004) 5 ขวด

การทำงานส่วนผู้จัดการหรือหลังร้าน

การทำงานประจำวัน

-จัดซื้อ

-รับเข้า

-รับตามปรกติ

-รับสินค้าแบบฝากขาย

-ส่งคืน

-ปรับปรุง

-ปรับปรุงเพิ่ม/ลด

-ปรับโอนระหว่างห้ส

-ปรับโอนระหว่างคลัง

-สินค้าสำเร็จ

-จ่ายชำระ

-รับใบวางบิล

-จ่ายเงิน

-รับชำระ

-พิมพ์ใบวางบิล

-รับเงิน

-ตรวจนับสต็อก

-พิมพ์ใบตรวจนับ

-ตรวจนับสต็อกและตัดพื้นที่

-ทำโปรโมชั่นส่วนลด