

บทที่

1

แนะนำระบบ



Company Profile

บริษัท ไทยซอฟต์แวร์เอ็นเตอร์ไพรส์ จำกัด บริษัทผู้พัฒนาระบบบริหารงานบุคคล, ระบบบัญชี, โปรแกรมพจนานุกรมไทยซอฟต์แวร์ ระบบบริหารงานโรงแรม และระบบบริหารงานร้านอาหาร ชั้นนำของประเทศ ที่เติบโตมานานกว่า 15 ปีได้รับการรับรองคุณภาพตามมาตรฐาน ISO 9001:2008 จึงมุ่งมั่นบุกเบิกและเร่งสร้างสรรค์พัฒนาระบบงานที่เยี่ยมประสิทธิภาพ รองรับความต้องการของผู้บริหารและพนักงานในองค์กรให้ลุล่วงอย่างไร้อุปสรรค สนับสนุนธุรกิจทุกขนาด ทุกประเภท ให้เติบโตอย่างยั่งยืนด้วยการได้รับการบริการจากทีมงานมืออาชีพ และตัวแทนจำหน่ายทั่วประเทศ มีผู้ช่วยทางธุรกิจ ที่พร้อมบริการด้วยความใกล้ชิด เข้าใจ และเชี่ยวชาญ

ลักษณะโดยทั่วไปของระบบบริหารงานร้านอาหาร (GENiUS iRestaurant)

ระบบบริหารงานร้านอาหาร (GENiUS iRestaurant) เป็นระบบที่ช่วยแก้ปัญหาให้กับผู้บริหารในการวางแผนงาน ทั้งด้านการเพิ่มช่องทางการตลาด, การบริหารการเงิน และควบคุมค่าใช้จ่ายในอนาคต ง่ายต่อการใช้งาน และสามารถบันทึกและพิมพ์รายงานได้ นอกจากนี้ยังรองรับการทำงานบนอินเทอร์เน็ต และรองรับการทำงานผ่านระบบ Cloud Computing ทำให้สามารถใช้งานได้จากทุกที่ ทุกเวลาและทุกอุปกรณ์ใช้งาน

ประโยชน์ที่ได้รับจากระบบบริหารงานร้านอาหาร (GENiUS iRestaurant)

- ผู้บริหาร / ผู้จัดการร้านอาหาร ตรวจสอบสถานะโต๊ะอาหารได้ทุกที่ ทุกเวลา
- เจ้าหน้าที่ Cashier สามารถบันทึกรายได้และสรุปรายงานให้ผู้บริหารได้ทันที
- ผู้จัดการฝ่ายการเงิน มั่นใจงานบริหารติดตามหนี้อย่างมีประสิทธิภาพ หมดห่วงกับหนี้สูญ

คุณสมบัติทั่วไปของระบบบริหารงานร้านอาหาร (GENiUS iRestaurant)

- ใช้งานผ่านเครือข่ายอินเทอร์เน็ตที่สมบูรณ์แบบ 100% โดยใช้งานได้ผ่าน
 - คอมพิวเตอร์
 - Tablet
 - โทรศัพท์มือถือ (Smart Phone)
- ใช้ได้พร้อมกันหลายเครื่อง ไม่จำกัดจำนวนผู้ใช้งาน
- มีระบบจัดการความปลอดภัย ได้แก่
 - มี User Login และ Password เมื่อเข้าระบบเพื่อดูข้อมูลย้อนหลัง ทำให้ข้อมูลมีความปลอดภัยจากผู้ไม่ได้รับอนุญาต
- พนักงานสามารถดูและสั่งพิมพ์รายงานต่างๆ ได้ทันที
- มีระบบการสำรองข้อมูลอัตโนมัติที่เป็นมาตรฐาน

คุณสมบัติพิเศษของระบบบริหารงานร้านอาหาร (GENiUS iRestaurant)

- สามารถกำหนดรหัสผ่านและสิทธิการใช้งานของพนักงานได้ไม่จำกัด
- กำหนดจำนวนโต๊ะอาหารได้ไม่จำกัด และกำหนดโซนที่ตั้งได้
- รองรับการเปิดบิลได้ไม่จำกัด
- รองรับการสร้างรายการอาหารได้ทั้งอาหารจานเดียว, เป็นชุด สามารถกำหนดส่วนประกอบของอาหารได้ เพื่อใช้ในการคำนวณต้นทุน และจัดการอย่างมีระบบ เพื่อเตรียมการขายอย่างมีประสิทธิภาพ
- สามารถกำหนดราคาได้ทั้งรวมภาษีและค่าบริการ, แยกภาษีและค่าบริการ
- สามารถกำหนดส่วนลดแบบต่างๆ ได้ในรูปแบบของเปอร์เซ็นต์ หรือเป็นจำนวนเงิน
- สามารถกำหนดคงบ Entertain และบ OC. ให้ผู้บริหารสำหรับรับประทานอาหาร หรือสำหรับผู้บริหารรับรองแขก

- ❑ สามารถทำการจองโต๊ะ, ข้าย-รวมโต๊ะ, แยก-รวมบิล, ยกเลิกรายการอาหาร, ยกเลิกบิล
- ❑ สามารถทราบสถานะโต๊ะในร้านได้ว่า โต๊ะใดว่าง หรือไม่ว่าง เพื่อให้บริการได้อย่างมีประสิทธิภาพ
- ❑ พนักงานรับ Order อาหารผ่านเครื่อง Computer แบบสัมผัส, Tablet, Smart phone
- ❑ พิมพ์รายการสั่งอาหารแยกห้องครัวได้ไม่จำกัด เช่น ครัวอาหารไทย, ครัวอาหารนานาชาติ, ครัวอาหารญี่ปุ่น, บาร์เครื่องดื่ม เป็นต้น
- ❑ สามารถแสดงรายการอาหารที่ลูกค้าสั่งได้ทางจอคอมพิวเตอร์ (Kitchen Screen) ในห้องครัว
- ❑ ลูกค้าสามารถชำระเงินได้หลายรูปแบบ ได้แก่ เงินสด, เครดิตการ์ด, Voucher , เช็บบิลเข้ารวมจ่ายกับห้องพัก
- ❑ สามารถรองรับการจ่ายเงินหลายสกุลเงิน และค่าทิป
- ❑ สามารถพิมพ์ สลิปเพื่อเรียกเก็บเงินกับลูกค้า (Long Bill), พิมพ์ใบกำกับภาษี ได้ทั้งภาษาไทยและอังกฤษ
- ❑ สามารถพิมพ์สลิปรายการอาหารที่ยกเลิกให้ห้องครัว
- ❑ สามารถรับโอนลูกค้าจากพันธมิตรธุรกิจแห่งอื่นๆ เช่น ห้องอาหารอื่น, โรงแรม และรีสอร์ท เป็นต้น
- ❑ ช่วยลดความผิดพลาดเรื่องการคำนวณยอดเงินต่าง ๆ
- ❑ ช่วยลดการบันทึกข้อมูลที่ซ้ำซ้อนในระบบอื่น ๆ เพราะสามารถโอนข้อมูลค่าอาหารเข้ารวมกับค่าห้องพักได้

รายงานที่สำคัญ แยกตามผู้ใช้งาน

- ❑ รายงานสำหรับแคชเชียร์ ได้แก่
 - รายงานสรุปแคชเชียร์ปิดบิลหรือปิดรอบการทำงาน
 - รายงานการยกเลิกบิล (การยกเลิกบิลจะต้องมีรหัสผ่านของผู้บริหาร)
 - รายงานรายได้จากการขายอาหารทุกประเภท ทั้งอาหารคาว, อาหารหวาน, อาหารว่าง, เครื่องดื่ม ฯลฯ ทั้งแบบละเอียดและแบบสรุป
- ❑ รายงานสำหรับผู้ตรวจสอบ ได้แก่
 - รายงานรวมยอดประเภทการรับชำระ
 - รายงานแจกแจงยอดการชำระด้วยบัตรเครดิต, Voucher
 - รายงานแจกแจงยอดชำระจากงบ Entertain

- รายงานแจกแจงยอดชำระจากงบ Office Check (OC)
 - รายงานยอดชำระรวมเข้าห้องพัก
 - รายงานรวมยอดส่วนลด
 - รายงานรวมยอดทิป
 - รายงานใบเสร็จรับเงิน
 - รายงานใบกำกับภาษี
 - รายงานการยกเลิกใบเสร็จรับเงิน
 - รายงานการย้ายโต๊ะ
 - รายงานการย้ายรายการอาหารระหว่างโต๊ะ
 - รายงานยกเลิกรายการอาหาร
 - รายงานการรับเข้า-จ่ายออก, การปรับปรุงของส่วนประกอบอาหาร
 - รายงานสต็อกส่วนประกอบของอาหาร
 - รายงานเมนูอาหารทุกประเภท ทั้งอาหารคาว, อาหารหวาน, อาหารว่าง, เครื่องดื่ม ฯลฯ
- รายงานสำหรับผู้บริหาร ได้แก่
- รายงานยอดขายอาหารสูงสุดเรียงอันดับ 10 อันดับ
 - รายงานสรุปยอดรับชำระตามช่วงเวลา
 - รายงานสินค้าคงคลัง
 - รายงานการรับโอนลูกค้าจากพันธมิตรธุรกิจแห่งอื่นๆ เช่น ห้องอาหารอื่น, โรงแรม และ รีสอร์ท