

# Foods & Restaurant

ระบบบริหารงานสำหรับร้านอาหาร

ช่วยให้งานบริหารเป็นเรื่องง่าย

งานหน้าร้านและครัวรวดเร็ว

ตอบสนองความต้องการได้ครบถ้วน



ท่านผู้ประกอบการร้านอาหารทราบดีว่า ธุรกิจนี้เป็นธุรกิจที่มีการแข่งขันสูง ดังนั้นท่านที่กำลังมองหานวัตกรรมใหม่ๆ ที่ออกแบบมาช่วยให้งานเหนือคู่แข่ง เพิ่มรายได้ รักษาฐานลูกค้า ลดการสูญเสีย ลดช่องทางทุจริต ลดต้นทุน ทำให้กำไรเพิ่มขึ้น และท้ายที่สุด คือจะได้เวลาส่วนตัวมากขึ้น ผู้ประกอบการสามารถควบคุมการบริหารจัดการได้โดยไม่ต้องเข้าร้านทุกวัน Business Plus Foods & Restaurant ช่วยท่านได้

### ปัจจุบันในธุรกิจร้านอาหารของท่านพบปัญหาเหล่านี้หรือไม่

- สงสัยว่ายอดขายที่พนักงานรายงานครบถ้วน ถูกต้องหรือไม่ ?
- การจัดซื้อวัตถุดิบที่ไม่มีประสิทธิภาพ ซื้อมาไม่ได้ใช้ ของเสียหมดอายุ ซึ่บน้อยของไม่พอใช้ ควบคุมต้นทุนไม่ได้ ?
- คาดว่ามีช่องทางทุจริต แต่หากทางป้องกันหรือปิดช่องของการรั่วไหลไม่ได้ ?
- ไม่สามารถจัดโปรโมชันได้หลากหลายรูปแบบเพื่อแข่งขันกับคู่แข่ง ?
- ไม่สามารถทราบได้ว่ารายการอาหารใดเป็นที่นิยม ?
- การสั่ง Order ระหว่างพนักงานหน้าร้านและครัวล่าช้า สื่อสารผิดพลาด !
- เวลาเร่งด่วนที่ต้องเช็คบิลทีละหลายๆ ไม่สามารถข้ามเครื่องเก็บเงินไปเช็คบิลที่เครื่องว่างได้ !
- ไม่สามารถรวบรวมข้อมูลเพื่อนำมาวิเคราะห์ได้ครบถ้วนและถูกต้อง ?



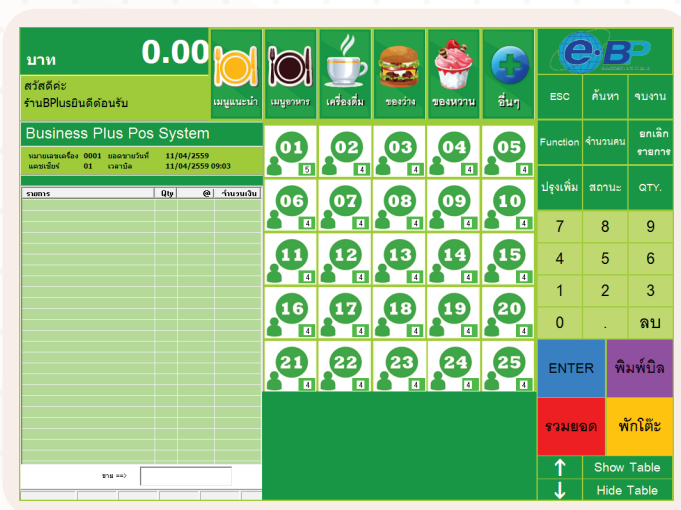
Business Plus Foods & Restaurant ระบบออกแบบมาสำหรับธุรกิจร้านอาหาร ครอบคลุมการบริหารงานร้านอาหารทุกประเภท รองรับหน้าจอแบบ Touch Screen ทำให้การสั่งอาหาร ทันสมัย สะดวกและรวดเร็วยิ่งขึ้น ทำให้ธุรกิจร้านอาหารเป็นเรื่องง่าย คู่ค้า และตอบสนองความต้องการ ได้อย่างครบถ้วน สมบูรณ์แบบ และมีรายงานวิเคราะห์ข้อมูลการขายที่หลากหลายและเป็นประโยชน์ต่อการพัฒนาและปรับปรุงบริการของร้าน

### ประโยชน์ที่ได้รับจากการใช้ Business Plus Foods & Restaurant

- สร้างภาพลักษณ์ที่ทันสมัยและการบริการที่ควบคุมได้มาตรฐาน
- ช่วยลดปริมาณงานซ้ำซ้อน ในด้านการควบคุมการปฏิบัติงานประจำวัน
- ปิดช่องทางทุจริต
- ช่วยเพิ่มประสิทธิภาพการให้บริการลูกค้าหน้าร้าน และหลังร้าน
- ควบคุมวัตถุดิบได้อย่างมีประสิทธิภาพ
- การเชื่อมโยงข้อมูลระหว่างสาขาได้ถูกต้อง แม่นยำ ผ่านระบบเครือข่ายที่ทันสมัย
- รายงานหลายหลายแบบเพื่อช่วยด้านการวิเคราะห์และบริหารงานด้านธุรกิจร้านอาหารโดยเฉพาะ

### Key Feature โปรแกรม Business Plus Foods & Restaurant

- ง่ายต่อการใช้งาน : มีหน้าจอที่ใช้งานง่าย



### บริหารจัดการโต๊ะเพื่อการบริการที่มีประสิทธิภาพและรวดเร็วไม่พลาดโอกาสขาย

- รองรับตั้งแต่ทราบจำนวนโต๊ะที่จองโดย กำหนดเลขโต๊ะของร้าน
- กำหนดจำนวนคนที่รองรับได้แต่ละโต๊ะ
- เปิดโต๊ะได้ตามหมายเลขเมื่อให้บริการ
- รองรับการย้ายโต๊ะ เปลี่ยนโต๊ะ รวมโต๊ะ ด้วยวิธีง่าย
- ตรวจสอบสภาพโต๊ะได้ว่าโต๊ะใดกำลังรอการบริการและโต๊ะใดกำลังเช็คบิล



#### การันตีคุณภาพด้วยรางวัล

- ★ ได้พระเอกทองคำ 2 ปีซ้อน 2551-2552
- ★ สุดยอด SMEs แห่งชาติ ประจำปี 2552 (SMEs National Awards 2009)
- ★ ประเภทธุรกิจ Software & Application

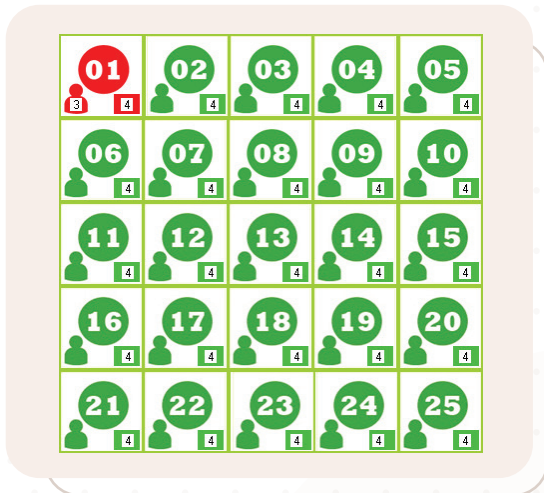


# Business plus Foods & Restaurant

## ระบบบริหารงานสำหรับร้านอาหาร

### เสริมความสามารถ โปรแกรมแสดงสถานะโต๊ะ (Table Show)

- ใช้สำหรับแสดงสภาพโต๊ะว่าง และโต๊ะที่จองหรือมีลูกค้าแล้วได้แบบ real time
- แสดงจำนวนคนแต่ละโต๊ะว่าสามารถรับรองลูกค้าได้กี่คน
- แสดงสถานะโต๊ะพร้อมจำนวนมีคนจองโต๊ะได้ต่อโต๊ะและจำนวนลูกค้าที่เข้ารับบริการตามจริง



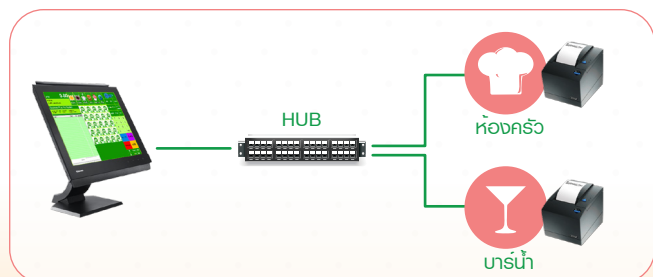
### • บริหารการรับ ORDER

- มีหน้าจอสั่งอาหารที่ง่าย รองรับการทำงานแบบ Touch Screen
- สามารถแสดงรายการอาหารเครื่องดื่มได้ทั้งที่เป็นรูปภาพ และ เป็นชื่อ
- สามารถปรับเปลี่ยนรายการอาหารบนจอภาพได้เอง
- รองรับการทำโปรโมชั่นได้หลากหลายรูปแบบ
- รองรับ order นอกเมนูได้
- บันทึกค่าบริการ (Service Charge) ได้
- สามารถกำหนดให้รายการอาหารอยู่ในสถานะที่ขาย หรือ หยุดขาย ivoตามฤดูกาล เป็นต้น

### • บริหารงานในครัวและบาร์น้ำ เสริมความสามารถด้วย :

#### โปรแกรมพิมพ์ใบเตรียมอาหาร (Kitchen Printer Controller)

- พิมพ์ใบจัดเตรียมอาหารหรือเครื่องดื่มไปยังครัว โดยผ่านโปรแกรม Kitchen Printer Controller จะจัดพิมพ์ใบเตรียมรายการอาหาร และเครื่องดื่มโดยอัตโนมัติ ไปยังเครื่องพิมพ์ในตำแหน่งที่กำหนด เพื่อความรวดเร็วและถูกต้องในการเตรียมอาหารหรือเครื่องดื่ม
- สามารถใส่หมายเหตุของรายการอาหารได้อย่างง่ายๆ เช่น ไม่พริก, ไม่ผัก, ไม่หวาน เป็นต้น



### • รองรับการบริหารโต๊ะได้หลายแบบ เช่น เงินสด, บัตรเครดิต, คุปองแบบต่างๆ, หรือรับแบบผสม เช่น เงินสด + บัตรเครดิต

- รองรับคุปองหรือบัตรส่วนลดร่วมกับลูกค้า พันธมิตรทางธุรกิจ
- รองรับระบบสมาชิก (Member) ได้ และมีรายงานสำหรับวิเคราะห์
- สามารถให้ส่วนลดกับสมาชิกได้ทันที หรือทำการสะสมแต้มเพื่อแลกของรางวัลได้
- รองรับการทำราคาอาหารและเครื่องดื่มพิเศษเฉพาะสมาชิก

### • บริหารสต็อกสินค้าและวัตถุดิบ

- ควบคุมวัตถุดิบด้วยสูตรการผลิต กับที่ใช้อย่างถูกต้อง ต่างกันเพียงใดเพื่อนำไปสู่การหาสาเหตุ ติดตาม ป้องกัน และ ลดช่องทางการสูญเสีย
- สามารถควบคุมสต็อก เครื่องดื่มในบาร์น้ำ แสดงยอดคงเหลือ และเปรียบเทียบคงเหลือตามการขาย กับ จำนวนนับจริงได้
- บริหารงานด้านการสั่งซื้อได้อย่างมีประสิทธิภาพ
- สามารถกำหนดคลังสินค้าหรือครัวได้หลายสถานที่ และสามารถโอนสินค้าไปมาระหว่างคลังและครัวต่างๆได้
- สามารถบันทึกการส่งคืนสินค้า / ตัดขาดสินค้า ที่หมดอายุ หรือ แตกหักเสียหายได้

### • บริหารงานทั่วไป

- สามารถพิมพ์ใบเสร็จรับเงินได้ทันทีและมีรายละเอียดครบถ้วน ทั้งแบบย่อและใบกำกับภาษีเต็มรูป
- สามารถที่จะนำเงินเข้าลิ้นชัก(เพื่อทอน) ก่อนทำการขาย และไปสรุปเป็นยอดคงเหลือเมื่อสรุปปิดรอบการทำงาน

### • ตัวอย่างรายงาน

- สรุปรายงานรายวัน และรายเดือน เพื่อประเมินการทำงานของพนักงานได้
- สามารถพิมพ์ใบสรุปปิดรอบของแต่ละรอบของแคชเชียร์ได้โดยมีรายละเอียดของการรับเงินพร้อมสถิติการทำงานของการทำงานในรอบนั้นๆ

