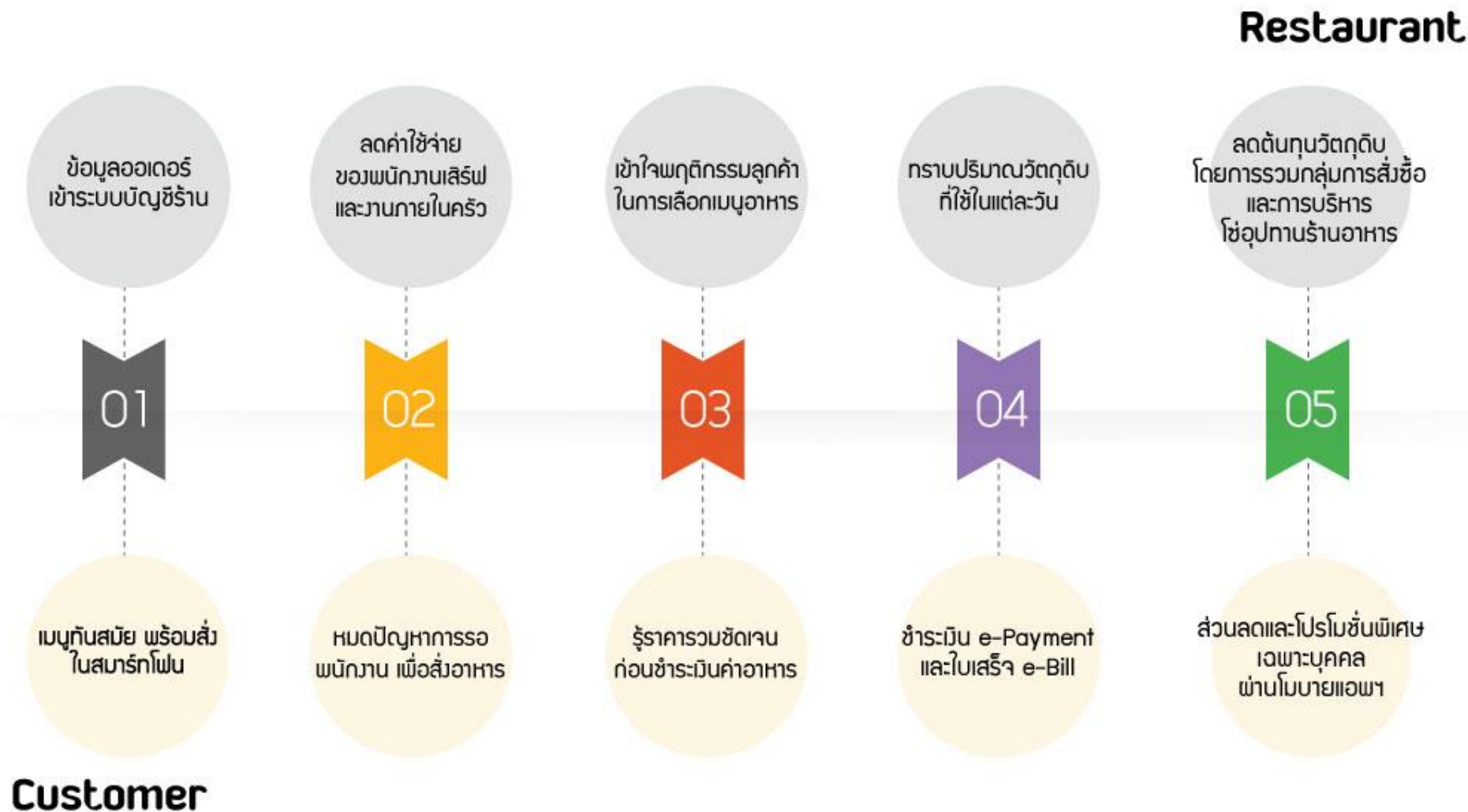
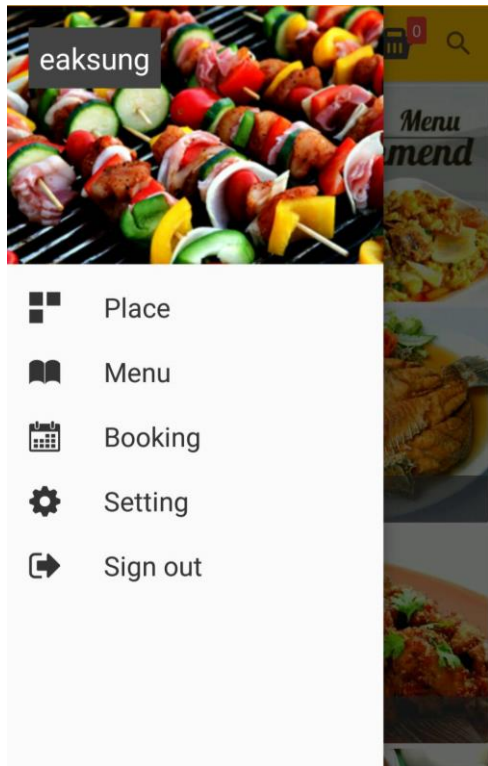




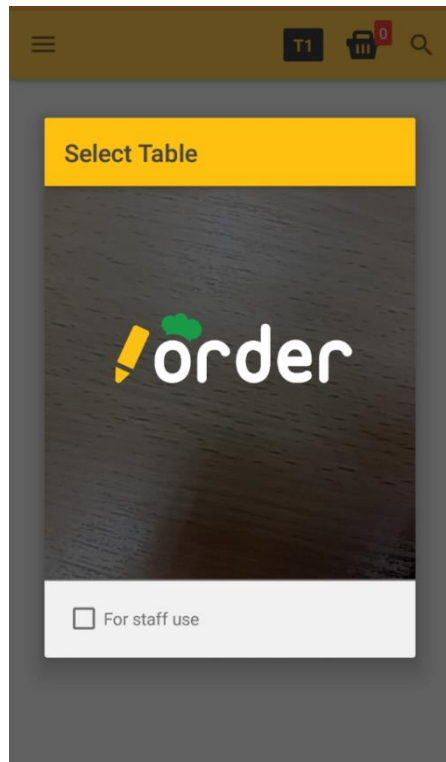
Smart Restaurant Supply Chain

Document version: 2.1 – 11/2016

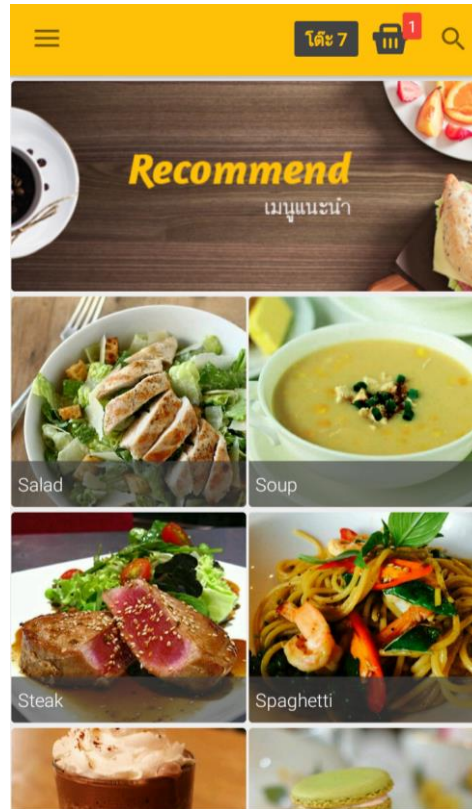




ฟังก์ชันหลักของโปรแกรมในส่วน
สั่งอาหารผ่านโทรศัพท์มือถือ



สแกน QR-CODE เพื่อ
ลงทะเบียนโต๊ะ



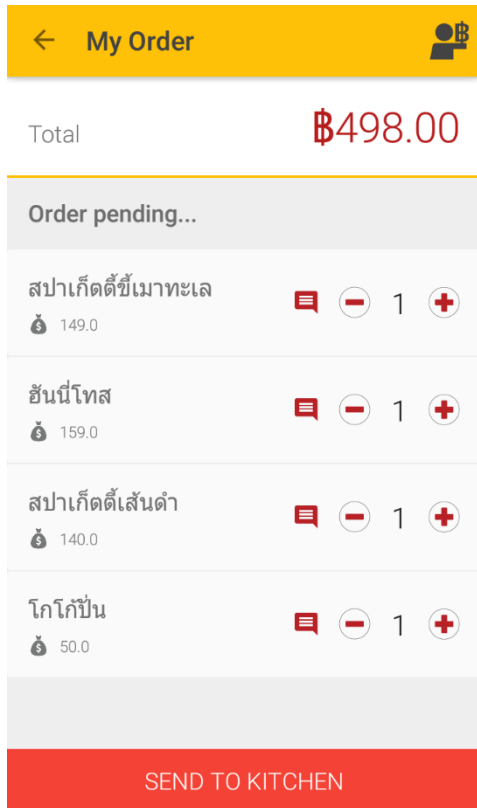
รายละเอียดเมนูแยกตามหมวด
ของการสั่งอาหาร



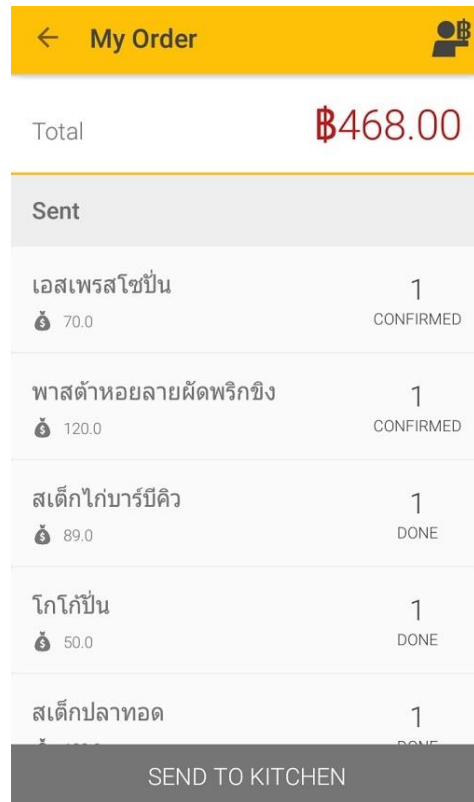
รายละเอียดของแต่ละเมนูอาหาร
สามารถเปิดปิดการแสดงรูปได้



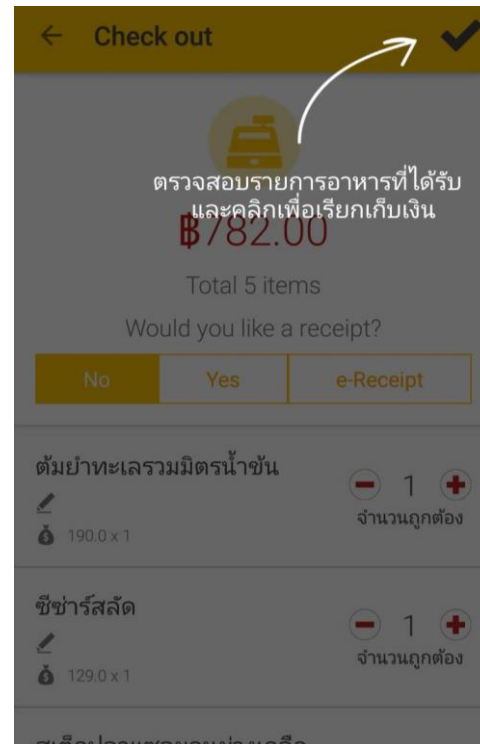
รายละเอียดของการเลือก
ส่วนประกอบของเมนูอาหาร



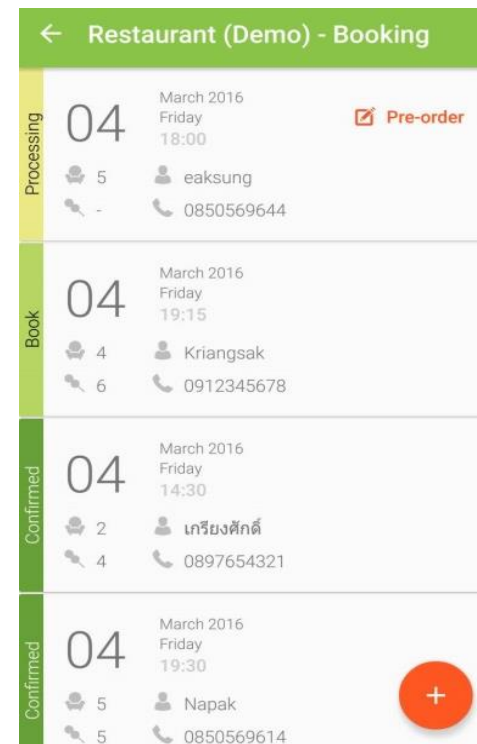
รายการอาหารเลือกอยู่ในตระกร้า
ก่อนจะส่งไปที่ครัว



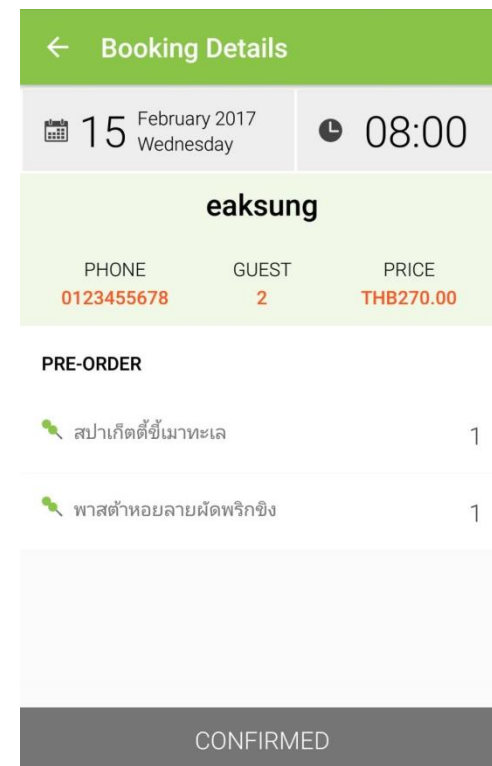
สถานะของการสั่งอาหารเมื่อส่ง
ออเดอร์ไปที่ครัวแล้ว



ตรวจสอบรายการอาหารที่ได้รับ
และเรียกเก็บเงิน



จองโต๊ะและสั่งอาหารล่วงหน้า
โดยบอกสถานะการจอง



รายละเอียดการจองและแสดง
รายการอาหารที่สั่งล่วงหน้า

KITCHEN		
ข้าวสวย (จาน)	1	1
ข้าวสวย (ถ้วย)	1	1
ผัดผักรวมมิตร	1	1
ข้าวสวย (โถ)	1	1
ต้มยำทะเล น้ำใส	2	2
หอยหมกทะเล	2	2
หอยเชลล์ผัดฉ่า	2	2
ต้มยำทะเล น้ำข้น	1	1
หอยหวานเผา 1 กิโลกรัม	2	2
ปูม้าผัดผงกะหรี่	2	2

ออเดอร์ที่สั่งเข้าไปในครัว จัดเป็นหมวดหมู่แยกตามประเภทอาหาร และสถานะการทำอาหาร

KITCHEN		
น้ำแข็ง	1	1
โค้ก (เล็ก)	1	1
น้ำเปล่า (ใหญ่)	3	3
น้ำแข็ง	1	1
หอยหวานเผา ครึ่งกิโลกรัม	3	3
หมึกผัดไข่เค็ม	3	3
หอยหมกทะเลในลูกมะพร้าวอ่อน	3	3
ปลากะพงทอดราดน้ำปลา	3	3
รีเจ็นซี (กลม)	1	1
ต้มยำทะเล น้ำข้น	3	3

พนักงานครัวเลือกทำรายการก่อน-หลังได้เอง หรือตามที่ระบบเสนอ (Kitchen Conductor)

KITCHEN		
Double click to start or to finish cooking		
ซุปรู้อืด	Appetizer	1
Done		
รายการอาหารที่ทำเสร็จล่าสุด		
เอสเพรสโซ่เย็น 10:56	โต๊ะ 7	
มาการอง 18:55	T3	
สเต็กปลาแซลมอนย่างเกลือ 11:37	T3	
โกโก้เย็น 11:37	T3	
ซุปรู้อืด 18:08	T3	
มาการอง 17:59	T3	
OK		

หน้าตรวจสอบรายการที่ปรุงเสร็จเรียบร้อยแล้วตามลำดับเวลา

COUNTER	
โต๊ะ 1 11,200.00 5 items (Finished)	โต๊ะ 4 รีมน้ำ 218.00 2 items (Finished)
โต๊ะ 6 239.00 2 items (0% , 6 min.)	โต๊ะ 7 850.00 5 items (50% , 10 min.)
โต๊ะ 3 1,870.00 11 items (8% , 15 min.)	โต๊ะ 5 298.00 3 items (50% , 6 min.)
โต๊ะ 2 189.00 2 items (Finished)	โต๊ะ ก1/1 450.00 4 items (Finished)
โต๊ะ 9 10,300.00 items (Finished)	โต๊ะ 8 783.00 5 items (Finished)

ส่วนจัดการลูกค้าแต่ละโต๊ะ
ย้ายโต๊ะ / ยกเลิกโต๊ะ / ดูสถานะเรียกเก็บเงิน

โต๊ะ 27	
฿ 3,390.00	
น้ำแข็ง	✓ Done 20:31
สั่ง 1 x 20.00 ฿	ได้รับ 1 20.00
หอยหมกทะเล	✓ Done 20:20
สั่ง 1 x 150.00 ฿	ได้รับ 1 150.00
ปลาเก๋าลวก	✓ Done 20:20
สั่ง 1 x 150.00 ฿	ได้รับ 1 150.00
หอยเชลล์ทอดกระเทียม	✓ Done 20:20
สั่ง 1 x 180.00 ฿	ได้รับ 1 180.00
น้ำแข็ง	✓ Done 20:06
สั่ง 1 x 20.00 ฿	ได้รับ 1 20.00
ปลาเก๋าดมยำ น้ำใส	✓ Done 20:02
สั่ง 1 x 250.00 ฿	ได้รับ 1 250.00
กุ้งแช่น้ำปลา	✓ Done 20:02

รายละเอียดการสั่งอาหารของแต่ละโต๊ะ
จำนวนเงิน และการเรียกเก็บเงิน

โต๊ะ 7	
฿ 344.00	
B01 Waiting 1 min.	
B02	
B08	
B09	
B10	
B11	
B12	
B13	
B14	
B15	
B16	
B17	
B18	
B19	
B20	
B21	
B22	
B23	
B24	
B25	
B26	
B27	
B28	
B29	
B30	
B31	
B32	
B33	
B34	
B35	
B36	
B37	
B38	
B39	
B40	
B41	
B42	
B43	
B44	
B45	
B46	
B47	
B48	
B49	
B50	
B51	
B52	
B53	
B54	
B55	
B56	
B57	
B58	
B59	
B60	
B61	
B62	
B63	
B64	
B65	
B66	
B67	
B68	
B69	
B70	
B71	
B72	
B73	
B74	
B75	
B76	
B77	
B78	
B79	
B80	
B81	
B82	
B83	
B84	
B85	
B86	
B87	
B88	
B89	
B90	
B91	
B92	
B93	
B94	
B95	
B96	
B97	
B98	
B99	
B100	

หน้าสำหรับคิดค่าอาหาร
และ พิมพ์ใบเสร็จรับเงิน

BOOKING

May 2016

Sun	Mon	Tue	Wed	Thu	Fri	Sat
1	2	3	4	5	6	7
8	9	10	11	12	13	14
15	16	17	18	19	20	21
22	23	24	25	26	27	28

Set available time-slots

One-by-one

Range

00:00	00:30	01:00	01:30	02:00	02:30
03:00	03:30	04:00	04:30	05:00	05:30
06:00	06:30	07:00	07:30	08:00	08:30
09:00	09:30	10:00	10:30	11:00	11:30
12:00	12:30	13:00	13:30	14:00	14:30
15:00	15:30	16:00	16:30	17:00	17:30
18:00	18:30	19:00	19:30	20:00	20:30
21:00	21:30	22:00	22:30	23:00	23:30

STOCK

ทั้งหมด

🔄

+

🔍 Search

📦 M 150	14	ขวด
07-06-2016 21:35		
📦 ชาเขียว	24	ขวด
05-06-2016 20:50		
📦 นมเปรี้ยว	14	ขวด
02-06-2016 21:26		
📦 น้ำดื่ม (1.5L)	201	ขวด
07-06-2016 21:35		
📦 น้ำดื่ม (600ml)	36	ขวด
07-06-2016 21:35		
📦 น้ำอัดลม (1.25L)	50	ขวด
07-06-2016 21:35		
📦 น้ำอัดลม (10 oz.)	133	ขวด
07-06-2016 21:35		
📦 บุหรี่ LM เขียว	3	ซอง
05-06-2016 20:50		
📦 บุหรี่ LM แดง	10	ซอง
06-06-2016 21:40		
📦 บุหรี่กรองทิพย์	5	ซอง
31-05-2016 21:28		
📦 บุหรี่สายฝน	14	ซอง
30-05-2016 18:48		
📦 ผ้าเย็น	13	อัน
07-06-2016 21:35		

REPORT

May 07 2015

Jun 08 2016

PRINT

Daily Report

May 07 2015

Jun 08 2016

PRINT

Stock Report

ทั้งหมด

ส่วนจัดการการจอง เปิดปิด วัน และเวลา ที่จะให้
ลูกค้าจองโต๊ะ และสั่งอาหารล่วงหน้า

แสดงรายละเอียดปริมาณวัตถุดิบคงเหลือในแต่ละ
วัน ในแต่ละหมวดการจัดการวัตถุดิบ

หน้าสำหรับพิมพ์รายงานยอดขายแยกตามหมวด
และและรายงานวัตถุดิบประจำวัน

Menu

Menu in iOrder

หน้าจัดการเมนูอาหาร webManage ผ่านหน้าเว็บ กำหนดรายการอาหาร หมวดอาหาร แยกตามครัว
กำหนดราคา ส่วนลด เมนูอาหารที่ Stockout ผ่านเว็บและ Tablet POS

Menu

List of menu

Add +

Show 10 entries

Search:

Stockout ^	Sequence ⇅		Name ⇅	Menu category ⇅	Kitchen category ⇅	Price ⇅	Setting
☐	0	★	น้ำพริกไข่ปู	เบ็ดเตล็ด	ครัว	150	  
☐	1106		หอยเชลล์ผัดพริกไทยดำ	หอย	ครัว	180	  
☐	0		หมูสะดัง	เบ็ดเตล็ด	ครัว	150	  
☐	807		แกงส้มชะอมกุ้ง (หม้อไฟ)	กุ้ง	ครัว	250	  
☐	806		แกงส้มชะอมกุ้ง (ถ้วย)	กุ้ง	ครัว	120	  
☐	817		กุ้งทอดกระเทียม	กุ้ง	ครัว	200	  
☐	209		ปลากะพงนึ่งซีอิ๊ว	ปลากะพง	ครัว	400	  

Dashboard

Revenue summary report

หน้าสรุปรวมรายงานหลัก ๆ ยอดขายประจำวัน และยอดขายตามช่วงเวลา ชั่วโมงที่ลูกค้าเข้าร้านและสั่งอาหาร และรายการเมนูขายดี



Total Revenue 2016-07-29

34,556

FOOD

30,417

DRINK

2,950

ICE

800

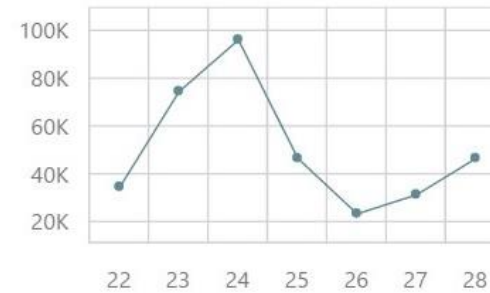
ROOM

0

SER

0

Revenue in last 7 days



Accumulated in current month

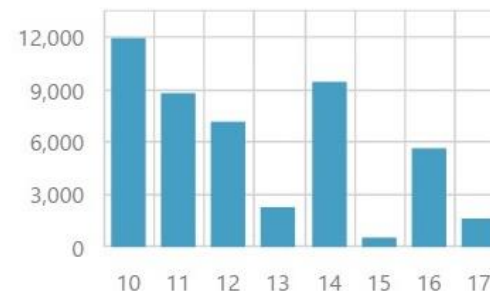
1,806,906

Total Last Month
1,612,458

Revenue in last 3 months



Hourly orders by value



Top 5 best seller

1	ปลากระพงทอดราดน้ำปลา (17)	6,800
2	ต้มยำทะเล น้ำข้น (15)	3,000
3	หมึกไข่หนึ่งมะนาว (9)	1,800
4	ข้าวสวย (โถ) (29)	1,740
5	ห่อหมกทะเล (11)	1,650

Daily Report

Revenue by table and order details

หน้าแสดงยอดขายแยกตามโต๊ะและหมวดของเมนู รวมทั้งรายละเอียดของการสั่งอาหารภายในโต๊ะโดยคลิกเลือกปุ่ม Details

Select date

2016-11-13



Table	ดื่มซ่า	ครัว	เครื่องดื่ม	Sum	Details
โต๊ะ 3	75	115	20	210	
โต๊ะ 12	70	40	0	110	
โต๊ะ 5	110	215	125	450	
โต๊ะ 6	135	175	55	365	
ใส่ถุง 1	0	0	45	45	
โต๊ะ 10	60	275	105	440	
โต๊ะ 8	40	100	35	175	

โต๊ะ 12

Receipt time 09:01

Menu	Order	Received	Choice	Status
ลอดช่องวัดเจ้าฯ	1	1		Check out
ข้าวผัดโบราณ	2	2	อิมฮุ้น ใส่กลอง	Check out
ข้าวเปล่า	1	1		Check out
ไข่กะทะ	1	1	กุนเชียง กุ้ง ชีส	Check out
ขนมจีบ	1	1	กุ้ง	Check out
ไข่กะทะ	1	1	ปูอัด กุ้ง ชีส	Check out
หมูสับ	1	1	ห่อสาหร่าย	Check out
น้ำเปล่า (เล็ก)	1	1		Check out

110	
450	
365	
45	
440	
175	
120	
70	
610	
150	
235	

รายละเอียดของการสั่งภายในโต๊ะนั้น ๆ เวลาที่พนักงานออกไปเสร็จ การตรวจสอบจำนวนที่สั่งกับจำนวนรับว่าตรงกันหรือไม่ และรายละเอียดตัวเลือกของเมนูอาหาร (Choice)

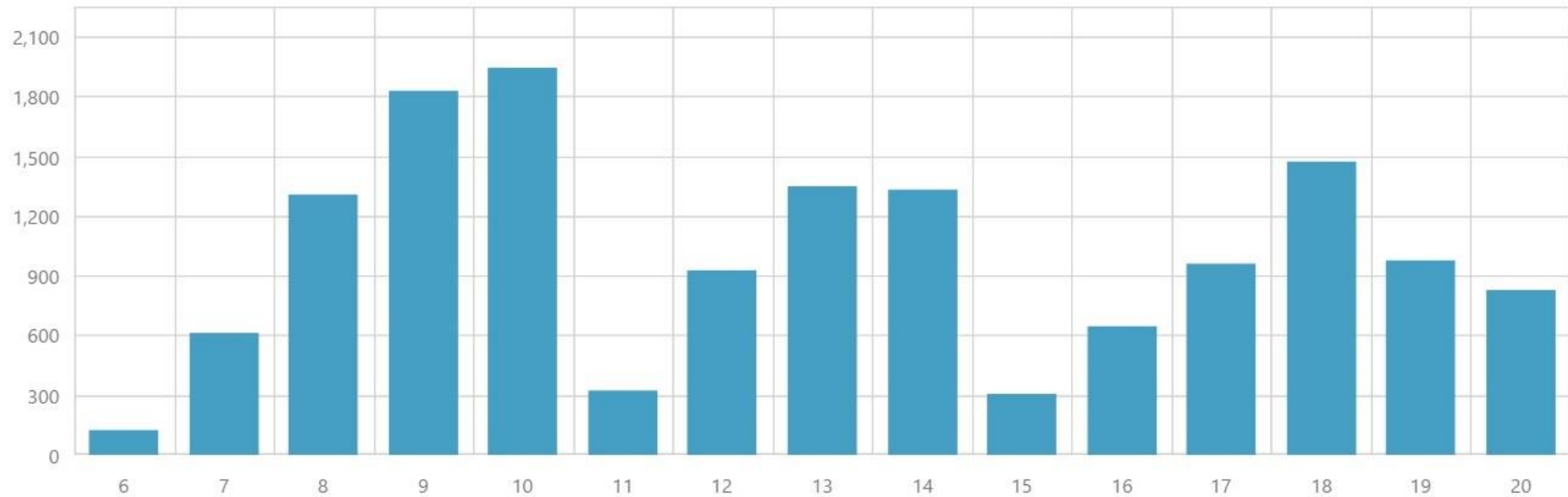
Hourly Orders

Hourly report by order value

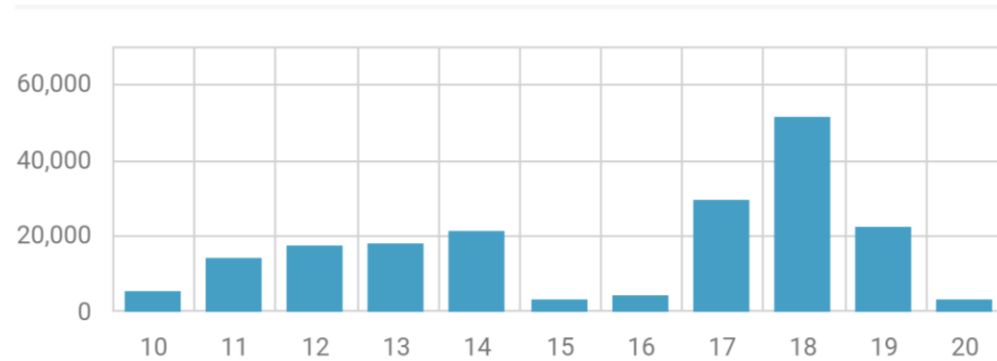
ข้อมูลการสั่งอาหารในแต่ละชั่วโมง เพื่อช่วยให้เจ้าของร้านอาหารสามารถคาดคะเนจำนวนลูกค้าที่อยู่ในร้าน ณ ชั่วโมงใด ๆ เพื่อใช้ในการวางแผนทรัพยากรของร้านให้เหมาะสม หรือการสร้างโปรโมชั่นเพื่อส่งเสริมการขาย อาทิเช่น Happy hours หรือ Timeslot pricing เป็นต้น

Select date

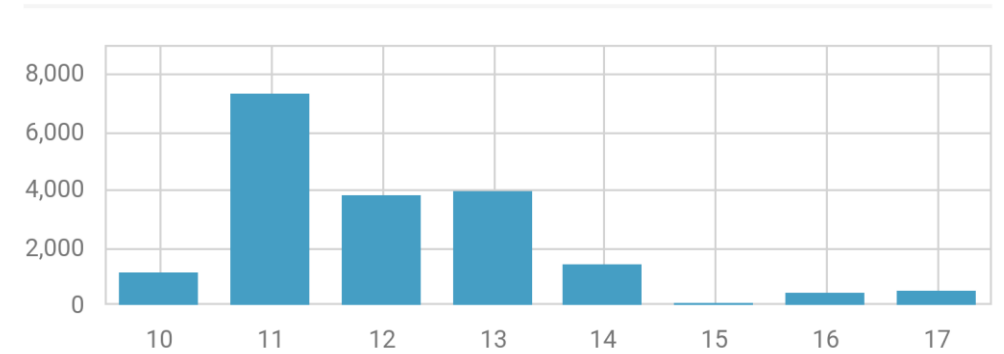
2016-10-08



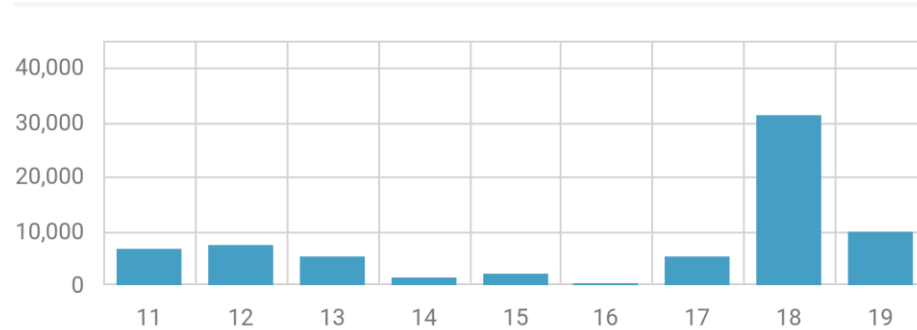
Hourly orders by value



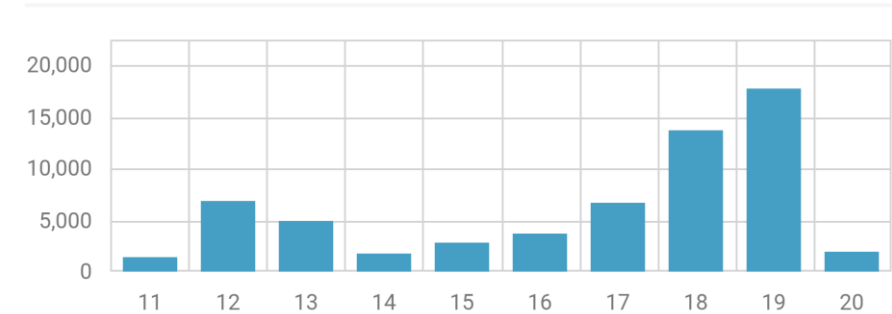
Hourly orders by value



Hourly orders by value



Hourly orders by value



เปรียบเทียบปริมาณการสั่งอาหาร (Order) หรือจำนวนลูกค้าที่เข้าร้านในแต่ละชั่วโมง ที่แตกต่างกันในแต่ละวัน ตามประเภทของวัน

Bestsale

Top-selling within the set date range

รายการเมนูขายดีตามช่วงเวลา และเลือกคัดกรองแต่ละประเภทเมนู เช่น อาหาร อาคารทะเล เฉพาะเมนู ปลา ปลาหมึก กุ้ง หรือเครื่องดื่ม

From 2016-10-01 

To 2016-10-01 

Sort by ราคา ▼

#Output แสดงทั้งหมด ▼

Category filter

Menu เลือกทั้งหมด ▼

Chef เลือกทั้งหมด ▼

Report เลือกทั้งหมด ▼

Submit

No	Name	QTY	Revenue
1	ปลากะพงทอดราดน้ำปลา	28	11,200
2	ปูนึ่ง 1 กิโลกรัม	5	4,000
3	หมึกผัดไข่เค็ม	17	3,060
4	ต้มยำทะเล น้ำใส	12	2,400

Sales Report

Daily revenue within the set date range

From

2016-03-01



To

2016-03-30



Total Revenue 2016-02-20

135,417

FOOD

114,342

ROOM

0

DRINK

17,695

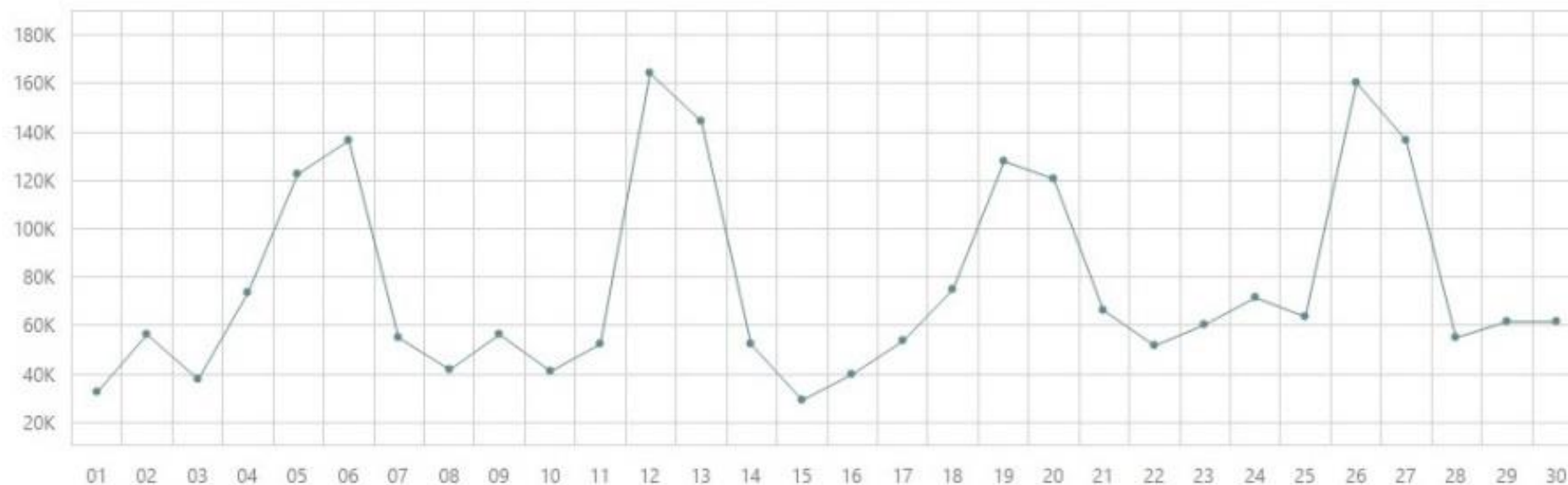
SER

300

ICE

3,080

Submit



Menu Sale

Sales by menu item

From To

Menu Name

Add

Menu

B1 ก๋วยจั๊บน้ำร้อน

clear

Vietnamese soup noodle

☐ ดันตำหรับ

☐ หมูยอ

☐ คีนไก่

☐ หมูสับ

☐ ชีโครง

☐ ไก่

☐ หมี่ก

☐ กุ้ง

☐ ทะเล

Adding set 1

☐ หมูยอ

☐ หมูสับ

☐ หมูแดง

☐ ชีโครง

☐ ไก่

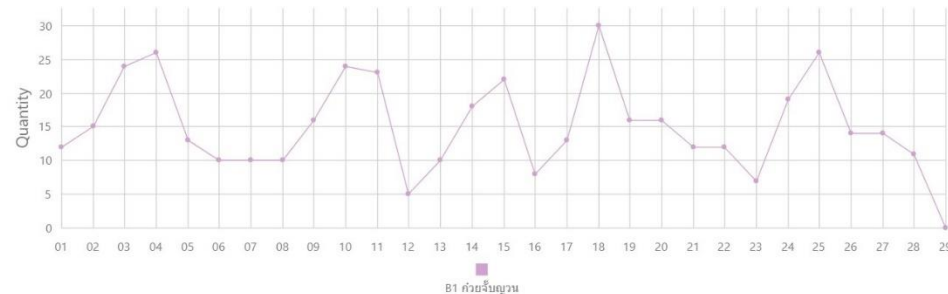
Special & takeaway

☐ พิเศษ

☐ ใส่กล่อง

Raise the price

☐ เพิ่ม 10B



รายงานยอดขายของแต่ละเมนู โดยกำหนด
ช่วงเวลา และเลือกเมนูอาหารเพื่อเปรียบเทียบ
รวมทั้งเปรียบเทียบส่วนประกอบ (Choice)
ของเมนูที่ถูกคำสั่ง

Monthly Report

Monthly revenue within a specified period

แสดงยอดขายรายเดือนตามช่วงเวลา

From

2016-01



To

2016-11



Submit



Revenue per Seat

Daily customer revenue per seat

รายได้เฉลี่ยต่อหัวลูกค้าในแต่ละวัน เพื่อใช้ในการกำหนดกลยุทธ์ด้านราคา และการส่งเสริมการขาย

From

2016-11-01

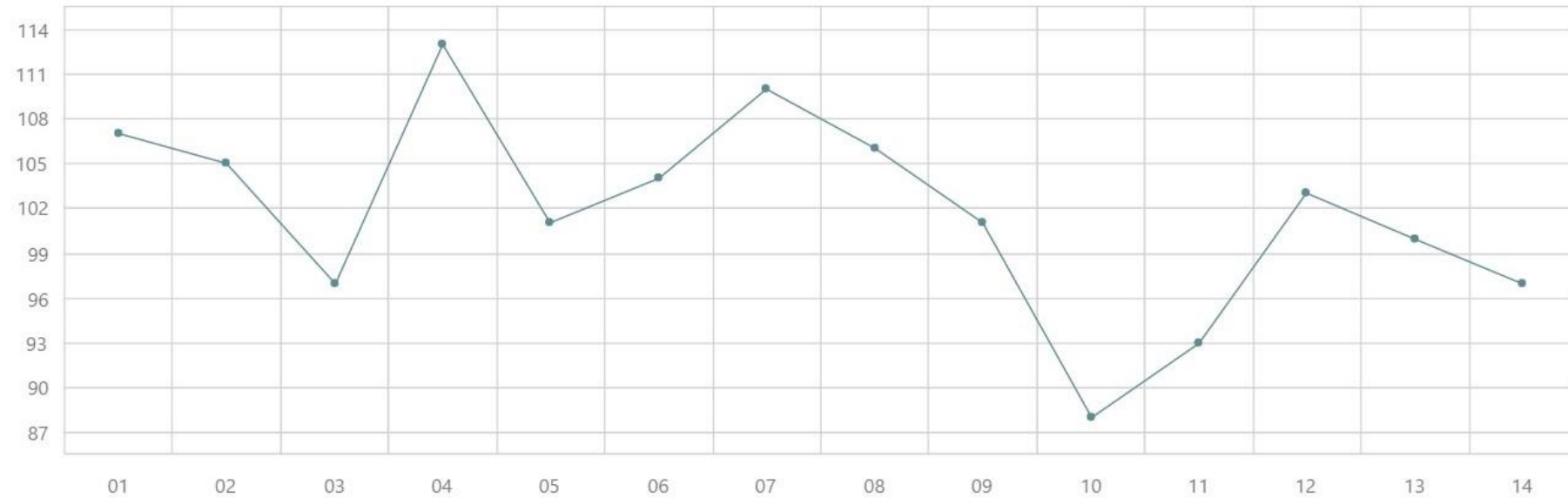


To

2016-11-14



Submit



Stock

การตรวจสอบยอดวัตถุดิบคงเหลือ (Stock) การรับมา ขายออก และการอัปเดตสต็อก ตามช่วงเวลา และแต่ละประเภทวัตถุดิบที่กำหนด

From

2016-07-01



To

2016-07-29



Stock category

เครื่องดื่ม



Submit

Name	Unit	Balance	Received	Cost	Updated	Sale	Stock
M 150	ขวด	8	30	0	0	-23	15
ชาเขียว	ขวด	11	72	0	0	-66	17
นมเปรี้ยว	ขวด	1	36	0	0	-22	15
น้ำดื่ม (1.5L)	ขวด	350	1,440	0	0	-1,462	328
น้ำดื่ม (600ml)	ขวด	57	108	0	0	-93	72
น้ำอัดลม (1.25L)	ขวด	199	720	0	0	-750	169
น้ำอัดลม (10 oz.)	ขวด	133	384	0	0	-328	189
บหรี่ LM เขียว	ซอง	13	10	0	0	-15	8

Material Cost

Daily food cost by stock category

ต้นทุนวัตถุดิบที่ใช้ในช่วงเวลาที่กำหนด และแบ่งตามประเภทของวัตถุดิบ

From  To 

Stock category ▼

Name	Unit	Received	Cost	Cost Per Unit
กุ้งขาวแฉะ	กิโลกรัม	15	3,900	260
กุ้งขาวใหญ่	กิโลกรัม	5	1,500	300
กุ้งแม่น้ำ	กิโลกรัม	5	1,850	370
ปลากะพงแดง	ตัว	40	4,995	124.9
ปลาข้าวสาร	กิโลกรัม	1	400	400
ปลาช่อน	ตัว	3	480	160

Stock category		ปริมาณการใช้วัตถุดิบตามช่วงเวลา และต้นทุนวัตถุดิบ แยกตามประเภท			Submit
ผักสด					
Name	Unit	Received	Cost	Cost Per Unit	
กระชายซอย	กิโลกรัม	1	90	90	
กระเทียมกลีบเล็ก	กิโลกรัม	1	150	150	
ขมิ้นขาว	กิโลกรัม	2	100	50	
ขิงซอย	กิโลกรัม	0.5	35	70	
ข่าสด	กิโลกรัม	2	90	45	
คะน้า	กิโลกรัม	2	80	40	
คื่นห่าย	กิโลกรัม	2	240	120	
ชะอม	กิโลกรัม	6	90	15	
ดอกกะหล่ำ	กิโลกรัม	1	60	60	
ตะไคร้	มัดใหญ่	1	90	90	
ตำลึง	กิโลกรัม	2	36	18	
ต้นหอม	กิโลกรัม	3	570	190	