宇宙人餐饮管理系统|宇宙人餐饮管理软件|电子菜谱|电子菜牌

产品名称	宇宙人餐饮管理系统|宇宙人餐饮管理软件|电子菜谱|电子菜牌
公司名称	四川成都俊锐电子科技有限公司
价格	.00/普通
规格参数	
公司地址	成都成都市一环路南三段80号
联系电话	028-85176955 18708136006

产品详情

宇宙人餐饮管理系统|宇宙人餐饮管理软件|电子菜谱|电子菜牌餐饮管理软件,餐饮管理系统,餐饮管理,餐饮系统,餐厅管理软件,餐厅管理系统,餐厅管理, 餐厅软件,酒楼管理软件,酒楼管理系统,酒楼管理,酒楼软件, 酒店管理软件,酒店管理系统，酒店管理，酒店软件，点菜系统，点菜软件,电子菜牌，无线点菜软件，无限点菜软件，菜谱点菜，电子菜谱点菜，电子菜谱，ipad电子菜谱，android电子菜谱,安卓电子菜谱【028-85176955,18708136006，http://www.sc-junrui.cn,思迅软件西南服务中心】 餐饮信息化管理是指针对餐饮企业的所有环节采用信息手段进行整合，从预订、接待、点菜、菜品上传到厨房分单打印、条码划菜、收银、经理查询等全方位计算机管理信息系统。目前餐饮市场上使用的餐饮信息化管理系统大致有手工单据集中上传、pda点菜和ic卡手持点菜等三种类型。餐饮的信息化管理在改造流程、强化管理、降低成本、堵漏节流等方面已开始发挥巨大作用。 控制成本。餐饮的信息化管理系统可以控制餐饮成本。餐饮的信息化管理系统可以全程跟踪一道菜的过程——哪个厨师做的、客人点菜后几分钟上的、什么时候退回来的、什么原因，甚至这道菜毛利率，各个细节都能一清二楚。每到月底，也可以统计某一道菜，比如“东安子鸡”，卖出多少份，用了多少原料，赚了多少钱。也就是说，每一种菜品的投入产出都能做到心中有数。控制好了餐饮成本，可以最大化地优惠顾客，长久地留住顾客。 提高效率。计算机的快速反应可以提高酒店的工作效率，提高上菜的速度，减少上错菜、掉菜的机率；利用信息技术实现库存管理可以做好仓库中物品的“收”、“发”、“盘”、“存”，对有保质期要求的物品通过批号和保质期的管理，提高物品周转的合理性，减少损失，最大限度地缩短物品出入库的时间，减少消耗，保证库存账面数据与实物量一致，为其他相关系统及时提供最新的物品库存信息；另外，利用厨房和点菜联网，每一菜单经餐厅点菜后，通过网络及时传送到厨房，以便厨房及时掌握所需，减少了服务员的跑动，加快厨房出菜速度，提高服务质量。 体现更加人性化的服务。餐饮系统管理软件在界面的设计尽量做到人性化，菜单操作简单，界面直观，一般的操作都有提示，服务员使用起来很轻松。在预定、接待和收银这三个界面里，都能显示酒楼实际的台位布置，并且以不同的颜色来实时显示台位的预定、开单或用餐的情况，这样酒楼的前台预定和接待的管理就更加明了、更加科学、更加有序化。客人用餐完毕结账时，服务人员可到就近的上传机上打印出客人的留台单，以供结算用。结账由台面服务员同收款员配合完成。并可由收银打印出结算单；收银系统支持集团消费、会员卡、挂帐、现金、支票、礼卷等等多种付款方式，可根据酒店管理要求和在收银员权限范围内进行折扣和服务费等的使用。 改善餐厅的管理水平。餐饮的信息化系统先进性与灵活性完美统一能使酒店的管理迈向现代化的企业管理，使酒店的管理信息化、现代化、高效化、先进化、标准化、规范化，真正走进国际管理水平的行列。 提供管理者决策的依据。通过餐饮的信息化系统，总经理查询决策系统的功能非常强大，可以查询营业收入统计、员

工业绩统计、人均消费额、翻台率等；可以以图形或表格形式进行各种分析：财务状况分析、营销决策分析、营业收入分析等。能对餐饮企业的经营起到全面的辅助决策作用。