

触摸屏点菜无线点菜电子点菜无线点单无线点餐

产品名称	触摸屏点菜无线点菜电子点菜无线点单无线点餐
公司名称	上海致鼎信息科技有限公司
价格	3000.00/套
规格参数	
公司地址	上海市嘉定工业区叶城路925号A区V546
联系电话	021-34091603

产品详情

1.点菜系统包括开单、销单、点菜、转台、并台、下单等功能，采用快捷键、拼音简码、数字代码等方式点单

2.点菜开单模块本模块用于开单点餐。开单时可以根据设置图形化点选桌台、用餐人数和服务员。点菜提供多种不同方式，针对不太熟练的收银员，提供鼠标点餐功能，只需简单的用鼠标在菜谱中点击，即可完成点菜；针对能够熟记酒菜编码的收银员，可以用编码点菜，只需输入酒菜编码，即可完成点菜；偶尔遇到不熟悉的酒菜，忘记编码时，还可以用智能拼音模糊方式查找，

3.下单功能主要功能是在点好酒菜后，将所点酒菜按设定送到不同的出品部门，如酒水通常下单给吧台，冷菜下单给冷菜厨房，热菜下单给热菜厨房，甚至在某些大规模的酒店可以按厨师的特长将菜品下单给不同的厨师。关于下单的方式有两种，打印出来或者显示在专用屏幕上，前者需要在出品部门安装打印机，下单时信息打印在窄行小票上，后者需要安装显示系统，下单时信息象证券市场里的股票信息一样显示在屏幕上。选用本模块的好处是不用再象传统那样耗费人力将点菜单送到厨房，当酒店规模较大，有多个楼层时，这一优势更加明显。再者，系统操作人员可随时检测菜品出品部门，字体大小同步显示。4.厨房出品功能本模块的功能是利用条形码技术，对厨房出品进行管理，选用此模块时，下单时每个菜品会打印一个条形码，厨房加工好该菜品后，用条码扫描器照射一下，然后按指示送到适当的桌台。此功能的好处，一是系统能够智能决定将菜送到那个桌台，避免了上菜不公的现象，让先来后到的客人都能尽可能快的有菜可用，二是管理人员可以看到每个菜的加工时间，对了解和改进厨房管理有很大帮助（硬件支持）。

5.收银系统支持多种结帐方式及折扣权限,操作灵活、界面美观、语音提示等；主要用于收银结账。计算消费金额时，有多种进位方式自动进位，如小数摸零、四舍五入、绝对进位等；支付消费款时，除了现金之外，系统还支持信用卡、支票和优惠券付账；对于折扣权限，可以做多级管理，即收银员不能折扣

，或只能在一定范围内折扣，更高折扣需要输入管理人员密码；针对许多酒店的酒水和海鲜不能打折，系统还能够根据设置自动的在折扣时先剔除这些不能折扣的酒菜。在结账时，还有买单、挂帐以及会员卡支付功能，同样，这些操作都有密码保护，足以应付各种不同管理需要。

6.预定系统记录预定详细信息、加收预定金等，可提前锁定预定台或解台，计算预定提成；支持来电身份识别，查看预定明细！颜色显示不同状态，迎宾可根据不同桌态正确领位。7.会员管理系统记录客户详细信息，支持挂单、欠费、预付款、费用抵扣、消费明细查询等；会员客户储值积分明细！会员卡发放充值折扣积分一卡通同时兼容，支持ic卡、磁卡、条码卡，客户可持一张充值卡至其他连锁门店消费；

（二）后台管理功能

·基础资料管理包括门店、桌台、口味、菜品、部门、员工资料，厨房出品，前台操作界面等初始化资料的录入设置！excel电子表格导入导出，使初始资料半小时搞定，大大节省了实施学习的周期性及操作上的误导性！

·营业管理优惠管理、特价策略、客户管理、会员卡管理、单据贴士、开单项目等营销策略；

·销售监控横向、纵向、多角度时时监控各档口营业情况；

·报表系统（财务管理）多角度多档口查询40多种销售、营业管理报表、制定营销策略并组成财务数据报表；对各种财务方面的数据报表进行查询统计，可按日月年任意查询单品销售报表、类别销售报表、营业收入报表、收发结存报表、毛利率报表等各种数据。查询结果可以精美的打印出来。且各类报表均可根据不同权限不同操作人员量身定制适合自己的或自己想查看的不想查看的报表，压缩了操作上的时间性，使操作更简单快速！

(5)·系统设置营业前的各种功能关闭开通（系统正常运行的重要通道），包括数据库管理，日志查询备份等，同权限不同参数设置！

(6)·前台管理系统随时打印交班报表、事后补打结帐单，有权限下改单避免误操作导致报表错误、时时查询钱箱金额，自动开启钱箱，等；会员卡快捷发放等！

(7)·会员管理系统记录客户详细信息，支持挂单、欠费、预付款、费用抵扣、消费明细查询等；支持ic卡、磁卡、条码卡、一卡通功能，客户凭卡消费、凭卡结帐；

（三）仓库进销存管理功能

原料入库、出库、厨房领料、退料、调拨、仓库盘点、报损、物品配料、成本控制等；对物料进行数量、成本，以及毛利润等方面的管理。在物料库存方面，有采购入库、退货出库、盘点、报损、领料、退料、保质期等管理，系统由此计算出物料的成本，进而计算出酒菜的成本，在销售时由售价计算出毛利率。启用本功能使得管理人员可以随时了解到准确的原料库存情况，以便做合理安排，避免沽清，更可以根据毛利率合理安排销售策略，争取利益最大化。

年老字号，“上海名涮”。锅是“铜锅”，汤底是“白开水”，不喜欢的人说吃起来“毫无味道”，喜欢的人则觉得这样才能煮出“忠于原味”的羊肉和蔬菜。热气羊肉“必点”，冬天吃那叫一“舒服”。“亲切”的服务员阿姨“不时加水加炭”，动作那叫一“利索”。

