

Phần mềm quản lý nhà hàng-café DMR

Với giao diện trực quan, hiện đại, phần mềm quản lý nhà hàng – bar – café - bida ... của Công ty Đất Mũi thực sự là lựa chọn số 1 của các nhà hàng, quán bar, quán café, karaoke, bida, ...



Giao diện trên máy vi tính



Để dàng quản lý & order trên máy tính bảng

Giao diện trên ipad

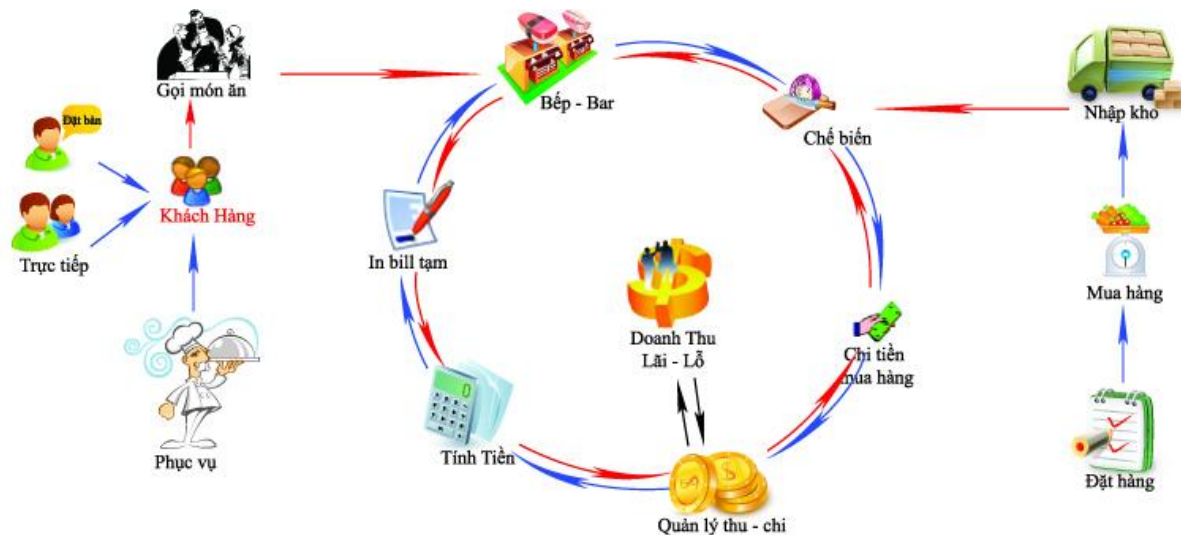
Chức năng quản lý: Phần mềm giúp quản lý hầu hết các công việc của nhà hàng (bar, café, ...), bắt đầu từ việc sắp xếp bàn, phục vụ gọi món đến việc lập và in hoá đơn tính tiền cho khách hàng. Với quy trình khép kín, phần mềm sẽ cho người dùng thấy rõ nhất hiện trạng phục vụ của nhà hàng (bar, café, ...): Bàn nào rảnh, bàn nào đang phục vụ và chờ tính tiền.

Ngoài ra, phần mềm còn giúp quản lý các dữ liệu khách hàng, chiến lược kinh doanh, thông tin mặt hàng, hóa đơn, ...

Đặc biệt, thiết kế hỗ trợ hoàn toàn thác tác bằng màn hình cảm ứng (touch-screen).

Khả năng quản lý từ xa: Người quản lý có thể xem số liệu, báo cáo trực tiếp qua mạng internet.

Hệ thống phân quyền chặt chẽ: Chỉ có quản lý hoặc nhân viên được cấp quyền mới có thể thao tác trên hệ thống. Người bán hàng chỉ có quyền theo dõi công việc đặt món ăn của khách hàng và in hóa đơn tính tiền.



Một số chức năng chính:

- ✓ Quản lý bàn, khu vực bàn (phòng)
- ✓ Quản lý thực đơn, nhóm thực đơn
- ✓ Nhập mua hàng
- ✓ Bán hàng – in bill – thu tiền
- ✓ Thu tiền khách hàng
- ✓ Chi trả tiền cho nhà cung cấp
- ✓ Chuyển bàn, tách bàn, gộp bàn
- ✓ Chính sách giảm giá chung theo thời gian (nhân dịp khai trương, khuyến mãi, lễ, tết, ...)
- ✓ Chính sách giảm giá riêng cho khách hàng thân thiết
- ✓ Quản lý khách hàng thân thiết với cơ chế tự động tích lũy điểm
- ✓ Thiết lập khu vực in bill cho nhiều bộ phận (bếp, pha chế, ...)
- ✓ Xác lập giá bán theo khu vực bàn (phòng)
- ✓ Điều chỉnh hàng tồn kho
- ✓ Định lượng nguyên liệu cho các món ăn, thức uống. Cho phép sử dụng đơn vị quy đổi để khai báo định lượng.
- ✓ Quản lý các hoá đơn đã bán
- ✓ Phân quyền sử dụng cho các cấp: Nhân viên, quản lý, ...
- ✓ Phân ca làm việc cho nhân viên
- ✓ Báo cáo hàng tồn kho (theo mặt hàng, nhóm hàng)
- ✓ Báo cáo doanh số bán hàng (theo mặt hàng, nhóm hàng, nhân viên, ca hay tất cả)
- ✓ Báo cáo doanh số theo hoá đơn
- ✓ Báo cáo công nợ phải thu, phải trả

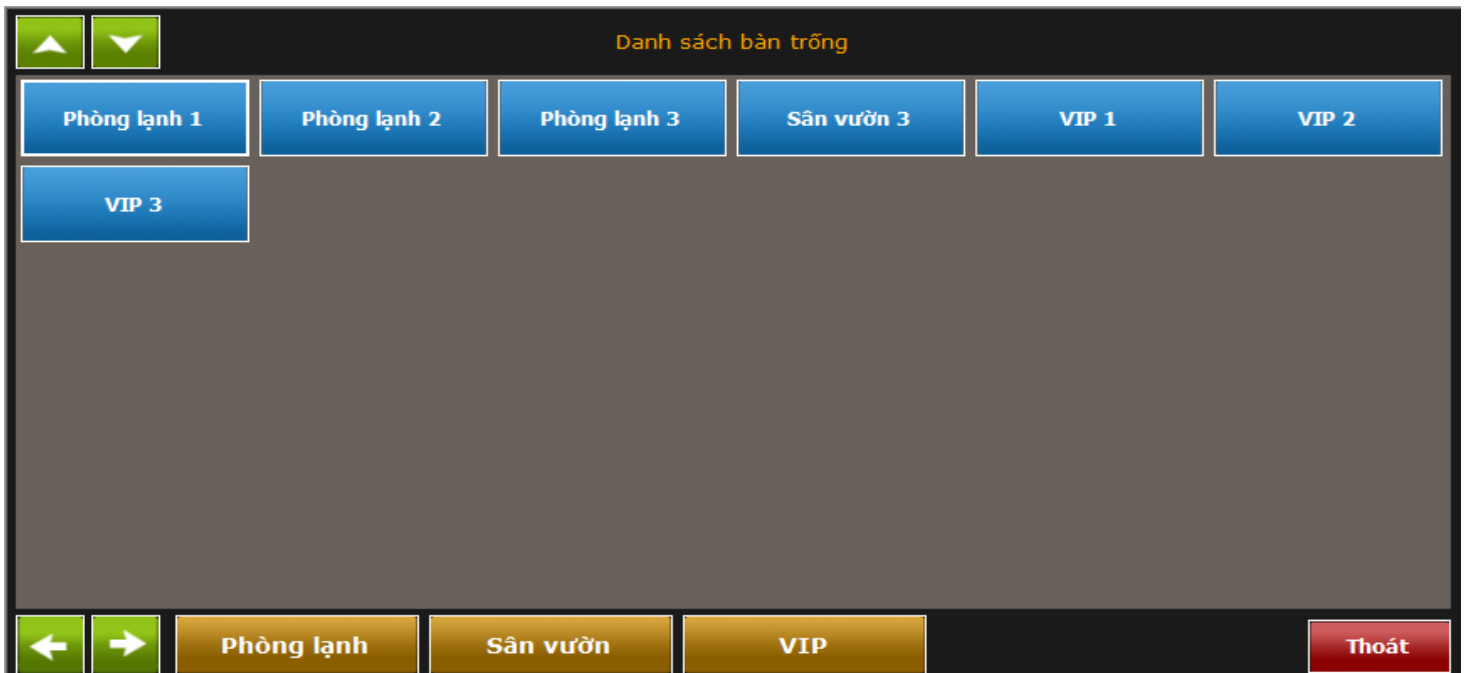


- ✓ Báo cáo chi phí quản lý
- ✓ Nhật ký thu – chi tiền
- ✓ In bảng chiết tính giá thành món ăn, thức uống
- ✓ In bảng kê định lượng nguyên liệu theo số lượng món ăn, thức uống

HƯỚNG DẪN TÓM TẮT MỘT SỐ NGHIỆP VỤ CHÍNH:

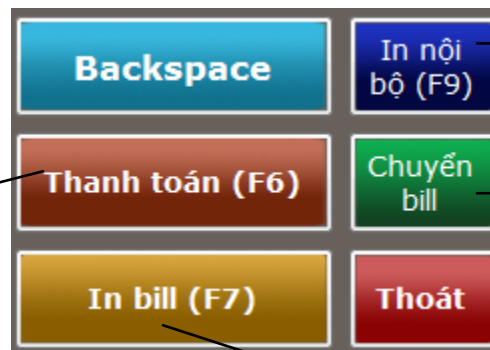
Khi vào chương trình, phần mềm tự động mở ra màn hình giao diện chính của nhân viên thu ngân (như đầu trang). Trong đó:

Bàn trống (F3) : Hiển thị danh sách bàn đang trống, để người nhập liệu chọn khi có 1 khách mới vào



**Bàn đang có khách
(F4)**

: Hiển thị danh sách bàn đang có khách và chờ tính tiền



Phục vụ nộp lại tiền khách thanh toán cho thu ngân và tắt toán bill

In bill tạm để phục vụ mang ra cho khách thanh toán

In bill cho các bộ phận pha chế, bếp, ... biết thông tin cần chế biến

Chuyển bàn, tách bàn, gộp bàn

Thanh toán/payment

Tổng thanh toán **133,000**

Tiền khách đưa **200,000**

Loại tiền VND ▾ 1

Tiền trả lại **67,000**

Lưu hoàn tất In và Lưu (F7) Thoát

0 1 2

3 4 5

6 7 8

9 . 00

000 CE Backspace

Màn hình thanh toán

Sân vườn 1

▼ ▲

	Tên hàng	Số Lượng	Thành tiền
▶ 1	Trà xanh 0 độ	1.00	10,000
2	7Up	1.00	8,000
3	Bia 333	1.00	20,000
4	Bò bitet	1.00	45,000
5	Cá lóc hấp bầu	1.00	50,000

> (1)

< (1)

>

>>

<

<<

Phòng lạnh 1

▼ ▲

	Tên hàng	Số Lượng	Thành tiền
--	----------	----------	------------

Đồng ý Bỏ qua

Màn hình chuyển bàn, tách bàn, gộp bàn

1. Danh mục thực đơn

DMR 2012

THỰC ĐƠN

Nhóm hàng

Mã	Tên
CANGU	Cá ngừ
COCA	Coca cola
DUONG	Đường
GAHAP	Gà hấp
HANHLA	Hành lá
HUTIU	Hủ tiếu
KEN	Heiniken
LAUTHAI	Lẩu thái
MUCHAP	Mực hấp
NUOCMAM	Nước mắm
PEPSI	Pepsi
PHO	Phở
PHOHN	Phở Hà Nội
RNAPOLEON	Rượu napoleon
RNGOAI	Rượu ngoại
SALAD	Salad
SAXI	Sá xị
SUSI	Sushi
TIEU	Tiêu
TIGER	Tiger beer

Theo mã

Chi tiết mặt hàng

Mã hàng: LAUTHAI
Nhóm hàng: LẨU CÁC LOẠI
Tên hàng: Lẩu thái
Tên khác:
ĐVT 1: CAI ĐVT 2:
Tỷ lệ quy đổi:
Quy cách:
Giá mua:
SL tồn max: 0.0000
Ghi chú:
Xuất xứ:
Giá bán: 120,000
SL tồn min: 0.0000



Giải thích một số chỉ tiêu trên thực đơn:

- **ĐVT 1:** Là đơn vị chính
- **ĐVT 2:** Là đơn vị quy đổi (đơn vị tính phụ). Với các nguyên liệu như Đường, Nước mắm, Bột ngọt, ... thì khi nhập hàng có thể là kg, lít, ... nhưng khi pha chế thì dùng định lượng gam, ml, ... Khi đó sẽ có tỷ lệ quy đổi từ kg -> gam, lít -> ml
- **Tỷ lệ quy đổi:** Từ ĐVT 1 sang ĐVT 2
- **Chọn ảnh:** Hình ảnh minh họa cho món ăn hay thức uống
- **Công thức pha chế:** Khai báo định lượng nguyên liệu cho các món ăn hay thức uống cần phải qua chế biến.

CÔNG THỨC PHA CHẾ

Lẩu thái

	Mã hàng	Tên hàng	Đơn vị tính	Số lượng	Tỷ lệ hao hụt	Số lượng hao hụt
► 01	BOTNGOT	Bột ngọt	GAM	30.00	0.00	0.00
02	BUN	Bún	KG	0.50	0.00	0.00
03	CACHUA	Cà chua	GAM	20.00	0.00	0.00
04	DUONG	Đường	GAM	30.00	0.00	0.00
05	GVLAUTHAI	Gia vị lẩu Thái	MIENG	1.00	0.00	0.00
06	ME	Me	GAM	10.00	0.00	0.00
07	MUC	Mực	GAM	50.00	0.00	0.00
08	NUOCMAM	Nước mắm	ML	20.00	0.00	0.00
09	OT	Ớt	GAM	20.00	0.00	0.00
10	RAUMUONG	Rau muống	GAM	40.00	0.00	0.00
11	RAUNHUT	Rau nhút	GAM	40.00	0.00	0.00
12	TOMSU	Tôm sú	GAM	100.00	0.00	0.00

Theo hình trên, để làm 1 cái Lẩu Thái thì cần các nguyên liệu như: Bột ngọt, bún, cà chua, đường, gia vị lẩu thái, me, mực, nước mắm, ớt, rau muống, rau nhút, tôm sú.

Bảng chiết tính giá thành của món lẩu Thái sẽ như báo cáo dưới đây:

CHIẾT TÍNH GIÁ THÀNH

Tên sản phẩm: Lẩu thái

Tháng: 12/2012

Trang: 1

STT	Diễn giải	ĐVT	Số lượng	Đơn giá	Thành tiền
1	Bột ngọt	GAM	30,00	40	1.200
2	Bún	KG	0,50	10.000	5.000
3	Cà chua	GAM	20,00	12	240
4	Đường	GAM	30,00	25	750
5	Gia vị lẩu Thái	MIENG	1,00	14.000	14.000
6	Me	GAM	10,00	35	350
7	Mực	GAM	50,00	200	10.000
8	Nước mắm	ML	20,00	25	500
9	Ớt	GAM	20,00	45	900
10	Rau muống	GAM	40,00	13	520
11	Rau nhút	GAM	40,00	28	1.120
12	Tiêu	GAM	5,00	80	400
13	Tôm sú	GAM	100,00	150	15.000
Giá thành sản phẩm					49.980

2. Danh mục khu vực bàn

DANH MỤC KHU VỰC BÀN

Mã	Tên
PL	Phòng lạnh
SV	Sân vườn
VIP	VIP

Thông tin chi tiết

Mã khu vực: PL

Tên khu vực: Phòng lạnh

Số hàng: 0 Số cột: 0

Ghi chú:

[Thêm] [Xóa] [Sửa] [In] [Thoát]

Theo mã: [vòng xoay] [Tìm]

3. Danh mục bản

DANH MỤC BÀN

Mã	Tên	Mã khu vực
PL1	Phòng lạnh 1	PL
PL2	Phòng lạnh 2	PL
PL3	Phòng lạnh 3	PL
SV01	Sân vườn 1	SV
SV02	Sân vườn 2	SV
SV03	Sân vườn 3	SV
VIP1	VIP 1	VIP
VIP2	VIP 2	VIP
VIP3	VIP 3	VIP

Theo mã ▾

 Tìm

Thông tin chi tiết

Mã số bàn:
 Tên bàn:
 Khu vực bàn: Phòng lạnh ▾
 Số khách:

Thêm
 Xóa
 Sửa
 In
 Thoát

4. Điều chỉnh hàng tồn kho

Vào cuối mỗi tháng, đơn vị có thể thực hiện kiểm kê để điều chỉnh lại số liệu tồn kho trên phần mềm cho khớp với thực tế.

DMR 2012

TẮNG GIẢM HÀNG TỒN KHO

12/2012

Tên kho

Kho nhà hàng

Số phiếu

Tìm kiếm

Theo mã hàng

Tìm

Mã hàng	Tên hàng	ĐVT	SL thực tế	Số lượng điều chỉnh	SL tồn trước điều chỉnh	Đơn giá	Số tiền

Thêm

Xóa

Sửa

In

Thoát

Tổng SL

0.00

Tổng tiền

0

5. **Thông tin tùy chọn:** Cho phép khai báo các thông tin về tên đơn vị, địa chỉ, điện thoại, khổ giấy in, ...

DMR 2012

THÔNG TIN TÙY CHỌN

	Ghi chú	Giá trị
02	Cách tính giá trung bình : 1- Giá chung, 2- Giá riêng theo từng kho	1
03	Dấu cách phần nghìn	.
04	Dấu cách phần thập phân	,
05	Địa chỉ công ty	07 Phan Chu Trinh, Phường Bến Thành, Q.1, TP.H...
06	Địa chỉ email công ty	
07	Điện thoại công ty	(84-8) 38223166
08	Đơn vị tiền mặc định	VND
► 09	Khổ giấy in nhiệt: 1-> k57, 2-> k75,80, ...	2
10	Kiểm tra khi xuất quá tồn kho : 1- Không cảnh báo, 2- Cảnh báo, 3- ...	2
11	Mã số thuế của công ty	
12	Ngành nghề kinh doanh	
13	Phường (xã)	Phường 11
14	Quận (huyện)	
15	Số chữ số thập phân của đơn giá	0
16	số chữ số thập phân của số lượng	2
17	Số chữ số thập phân của số tiền	0
18	Số fax công ty	08.35.160.848
19	Số file backup được lưu giữ tối đa	5
20	Tên công ty	Phượng Mai Art & Cafe
21	Thuế suất GTGT hàng bán ra	0
22	Tỉnh (thành phố)	TP.Vũng Tàu

Sửa

Thoát

6. Báo cáo thống kê

TỔNG HỢP DOANH THU THEO MẶT HÀNG

Thời gian: Từ 01/12/2012 đến 31/12/2012

Mã hàng	Tên hàng	ĐVT	Số lượng	Doanh thu	Tiền vốn	Chênh lệch	Ghi chú
BIA			6	102.000	35.100	66.900	
B333	Bia 333	LON	3	60.000	35.100	24.900	
KEN	Heimken	CHAI	3	42.000		42.000	
CÁC LOẠI KHÁC			1	20.000	7.550	12.450	
CAFESUA	Cafe sữa	LY	1	20.000	7.550	12.450	
LẨU CÁC LOẠI			1	120.000	4.150	115.850	
LAUTHAI	Lẩu thái	CAI	1	120.000	4.150	115.850	
NƯỚC GIẢI KHÁT			5	40.000		40.000	
7UP	7Up	LON	5	40.000		40.000	
Tổng cộng			13	282.000	46.800	235.200	

Ngày tháng năm

Người lập

TỔNG HỢP NHẬP XUẤT TỒN

Thời gian: Từ 01/12/2012 Đến 31/12/2012

Mã hàng	Tên hàng	ĐVT	Tồn đầu kỳ		Nhập trong kỳ		Xuất trong kỳ		Tồn cuối kỳ	
			Số lượng	Số tiền	Số lượng	Số tiền	Số lượng	Số tiền	Số lượng	Số tiền
B - BIA										
B333	Bia 333	LON			100,00	1.170.000	3,00	35.100	97,00	1.134.900
KEN	Heimiken	CHAI					3,00		-3,00	
GIAVI - GIA VỊ CÁC LOẠI										
BOTNGOT	Bột ngọt	KG			5,00	200.000	0,02	800	4,98	199.200
NUOCMAM	Nước mắm	LIT			10,00	250.000	0,01	250	9,99	249.750
TIEU	Tiêu	KG			1,00	80.000	0,01	400	1,00	79.600
KHAC - CÁC LOẠI KHÁC										
CAFESUA	Cafe sữa	LY			1,00	7.550	1,00	7.550		
LAU - LẨU CÁC LOẠI										
LAUTHAI	Lẩu thái	CAI			1,00	4.150	1,00	4.150		
NL - NGUYÊN LIỆU										
CACHEM	Cà chêm	KG			5,00	1.000.000	1,00	200.000	4,00	800.000
CAFEBOT	Cafe bột	KG			10,00	630.000	0,10	6.300	9,90	623.700
DUONG	Đường	KG			50,00	1.250.000	0,15	3.750	49,85	1.246.250
NGK - NƯỚC GIẢI KHÁT										
7UP	7Up	LON					5,00		-5,00	

Một số khách hàng tiêu biểu:

- WINCAFE – TP.Rạch Giá
- CAFÉ L'AMANT – Q.7, TP.HCM
- PHƯƠNG MAI ART & CAFE - Q.1, TP.HCM
- NHÀ HÀNG TÂN ĐÔNG HẢI – Q.8, TP.HCM
- LOTUS RESTAURANT - ĐỨC (Germany)

- CÔN ĐẢO RESORT – Côn Đảo - Vũng Tàu
- NHÀ HÀNG MARITIMEZ – Nha Trang
- QUÁN HẢI SẢN PHỐ BIỂN – Q.12, TP.HCM
- ẨM THỰC VƯỜN KHẾ - Q.12, TP.HCM
- ẨM THỰC HUẾ NGON – TP.Thủ Dầu Một, Bình Dương
- NHÀ HÀNG VIỆT NHẬT – P.7, TP.Bến Tre
- QUÁN NHẬU VIỆT HOA COỐC – Định Quán, Đồng Nai
- ĐÔNG NAM QUÁN – TP.Tân An, Long An
- QUÁN KHÓI – Q.Tân Bình, TP. HCM
- HP CAFE – TT. Bồng Sơn, Hoài Nhơn, Bình Định
- CÀ PHÊ SỎI ĐÁ – Hiệp Tân, Hoà Thành, Tây Ninh
- CAFÉ SÂN VƯỜN LỘNG GIÓ – TP. Vĩnh Long
- GU COFFEE AND MORE – TP.Leiku
- HOLIDAY KARAOKE – Q.9, TP. HCM
- BÁNH XÈO BÀ TÁM – TX.TÂY NINH
- QUÁN ĂN ORE-B – Q.Bình Thạnh, TP.HCM
- CAFÉ ĐÁ CUỘI – Cam Ranh, Khánh Hoà
- HƯƠNG MAI CAFÉ – Hà Nội
- QUÁN HẢI SẢN 99 – TP.HCM
- CAFÉ CĂN NHÀ 54 – Q.8, TP.HCM
- ...

Thông tin liên hệ:

CÔNG TY TNHH ĐẤT MŨI

58 Đường số 1, Phường 4, Quận Gò Vấp, TP.HCM

Tel: 08 62776862 - Hotline 0919 086 080

Fax: 08 73005641 Email: info@datmui.vn

Website: www.datmui.vn hoặc www.phanmemdoanhnghiep.vn hoặc www.chuyengiaphanmem.com hoặc www.maytinhtienplus.com