

คู่มือการใช้งานโปรแกรม Aristo Food



A. ทำการเริ่มต้นเข้าใช้งานโปรแกรม โดยเข้าที่ Icon ดังภาพ



B. ผู้ใช้งานโปรแกรมจะต้องมี ชื่อผู้ใช้และรหัสผ่านสำหรับเข้าโปรแกรม และกดตกลง

(สำหรับการใช้งานครั้งแรก ชื่อผู้ใช้ = admin และรหัสผ่าน = admin)

ระบบรักษาความปลอดภัย

ชื่อผู้ใช้ : ADMIN

รหัสผ่าน : *****

วันที่ : 31/ 3 / 2560 เลขเครื่อง

ตกลง

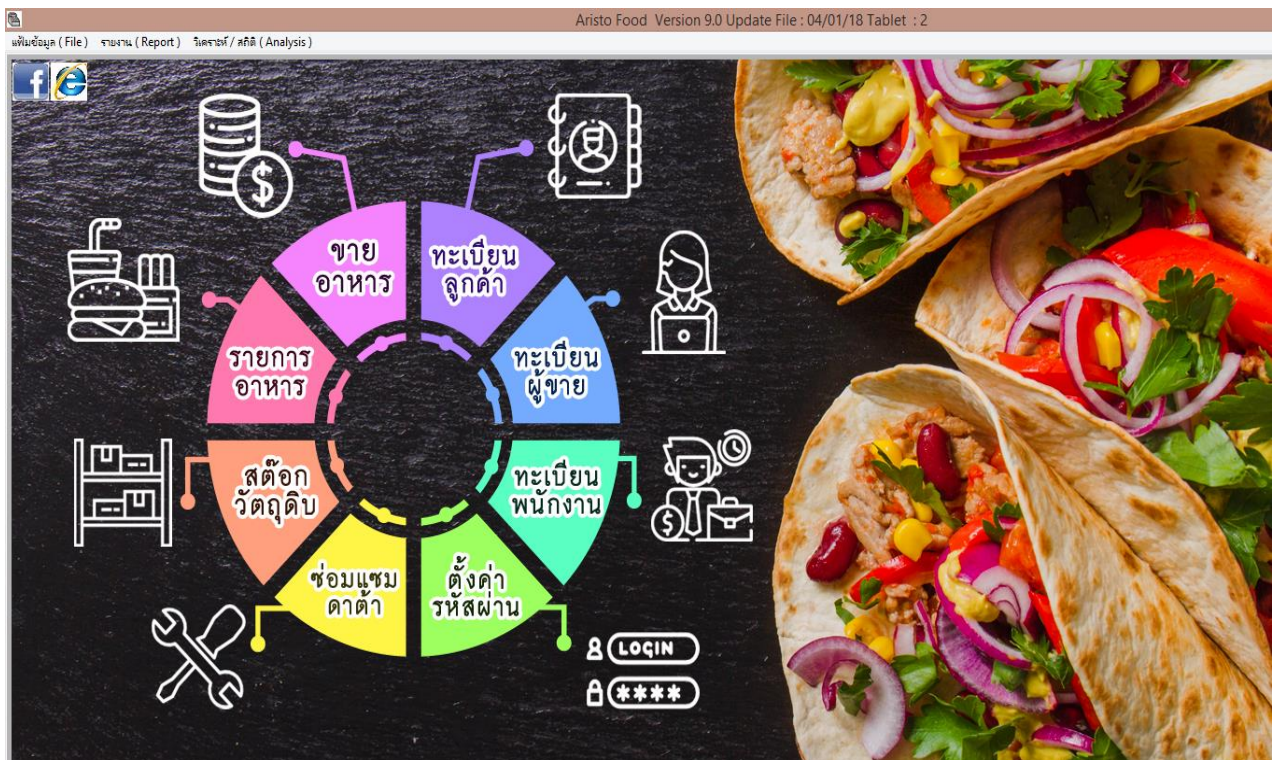
ยกเลิก

A	B	C	D	E	F	G	H
I	J	K	L	M	N	O	P
Q	R	S	T	U	V	W	X
Y	Z	1	2	3	4	5	6
7	8	9	0	ENTER	เคลียร์		

ลงทะเบียน Aristo Lock

SCANNING...

C. ถ้าใส่ชื่อผู้ใช้งานและรหัสผ่านถูกต้อง จะเข้าสู่หน้าเมนูหลักของโปรแกรม Aristo food

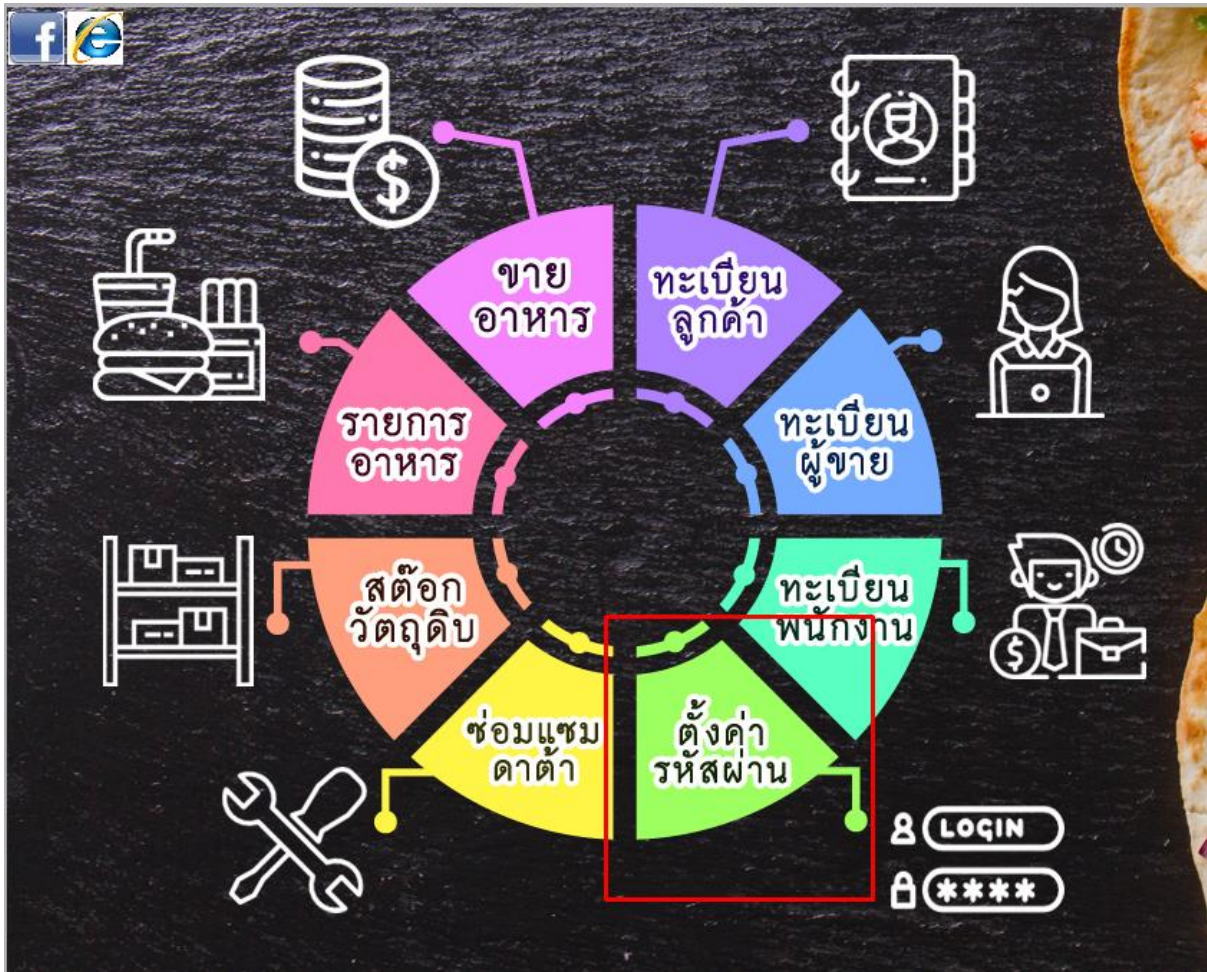


หัวข้อหลักๆ ในการใช้งานโปรแกรม Aristo Food

1. การตั้งค่าระบบรักษาความปลอดภัยของโปรแกรม (ตั้งค่ารหัสผ่าน)
2. ทะเบียนพนักงาน
3. ทะเบียนผู้ขาย
4. ทะเบียนลูกค้า
5. การสร้างทะเบียนเมนูอาหาร
6. รายการสต็อกวัตถุดิบ
7. การขายอาหาร
8. การบันทึกเงินทอนและการปิดกะสรุปยอดประจำวัน
9. การดูรายงาน (Report)
10. อื่นๆที่ควรรู้เกี่ยวกับโปรแกรม Aristo Food

1. การตั้งค่าระบบรักษาความปลอดภัยของโปรแกรม (ตั้งค่ารหัสผ่าน)

คือ การกำหนดชื่อผู้ใช้ รหัสผ่าน และการตั้งสิทธิในโปรแกรมร้านอาหาร



รักษาความปลอดภัย

ระบบรักษาความปลอดภัย

Username: ADMIN

Password: *****

Confirm Password: *****

Mr.Singchai

เลือกรายการทั้งหมด

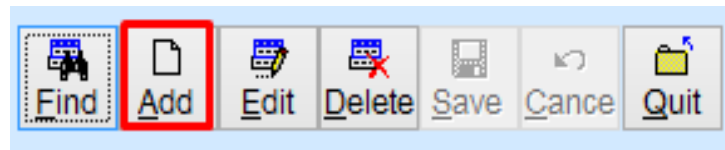
ยกเลิกรายการทั้งหมด

บันทึกลายนิ้วมือ

ตั้งค่าทะเบียนฐานข้อมูล (Database)	รายงาน (Report)
<input checked="" type="checkbox"/> ส่วนทะเบียนอาหาร <input checked="" type="checkbox"/> ทะเบียนพนักงาน <input checked="" type="checkbox"/> ทะเบียนลูกค้า <input checked="" type="checkbox"/> ทะเบียนผู้ขาย <input checked="" type="checkbox"/> ทะเบียนสต็อกอาหาร	<input checked="" type="checkbox"/> รายงานสต็อกสินค้า (Report Stock) <input checked="" type="checkbox"/> รายงานสรุปยอดขายตามใบเสร็จ <input checked="" type="checkbox"/> รายงานสรุปยอดขายแยกตามประเภทการจ่าย <input checked="" type="checkbox"/> รายงานสรุปยอดขายตามช่วงเวลา <input checked="" type="checkbox"/> รายงานสรุปยอดขายตามประเภทอาหาร <input checked="" type="checkbox"/> รายงานสรุปยอดขายอาหารพิเศษนอกเมนู <input checked="" type="checkbox"/> รายงานยอดขายตามใบเสร็จ/พนักงาน <input checked="" type="checkbox"/> รายงานยอดขายตามประเภทอาหาร/พนักงาน <input checked="" type="checkbox"/> รายงานสรุปยอดขายตามพนักงานเสร็จ (แจกแจงรายการอาหาร) <input checked="" type="checkbox"/> รายงานสรุปยอดขายพนักงานเสร็จ (ไม่แจกแจงรายการอาหาร) <input checked="" type="checkbox"/> รายงานสรุปยอดขาย (แจกแจงรายการอาหาร) <input checked="" type="checkbox"/> รายงานสรุปยอดขาย แยกตามโต๊ะ (AREA) <input checked="" type="checkbox"/> รายงานสรุปยอดขาย แยกตามอาหาร /พนักงาน <input checked="" type="checkbox"/> รายงานสรุป วัตถุดิบที่ใช้ไป <input checked="" type="checkbox"/> รายงานการพิมพ์เข้าครัว <input checked="" type="checkbox"/> รายงานการยกเลิกรายการอาหารประจำวัน <input checked="" type="checkbox"/> รายงานสรุปยอดขาย/แยกตามลูกค้า <input checked="" type="checkbox"/> ค้นหาประวัติการสั่งอาหาร (Log File)
การตั้งค่าระบบ และ รักษาความปลอดภัย	
<input checked="" type="checkbox"/> ตั้งค่ารหัสผ่าน / บริษัท <input checked="" type="checkbox"/> แก็ฟอร์ม	
ส่วนปฏิบัติงาน (Process)	
<input checked="" type="checkbox"/> ส่วนหน้าขา <input checked="" type="checkbox"/> ส่วนหน้ารับ Order <input checked="" type="checkbox"/> ของแถม <input checked="" type="checkbox"/> ลดราคา <input checked="" type="checkbox"/> เปิดใช้ "จ่ายบางส่วน" <input checked="" type="checkbox"/> แก้ไขเพิ่มรายการอาหาร	<input checked="" type="checkbox"/> ส่วนการปรับยอดสิ้น <input checked="" type="checkbox"/> แก้ไขเวลาสินค้าจบเวลา <input checked="" type="checkbox"/> ยกเลิกรายการ <input checked="" type="checkbox"/> ยกเลิกบิล <input checked="" type="checkbox"/> แก้ไขจำนวน&ราคา <input checked="" type="checkbox"/> เปิดใช้ พิมพ์ใบแจ้งยอด
รายงาน การปรับปรุงสต็อก	
<input checked="" type="checkbox"/> รายงานการซื้อสินค้าวัตถุดิบเข้าสต็อก <input checked="" type="checkbox"/> รายงานปรับปรุง เพิ่ม / ลดสินค้า	

1.1 การเพิ่มชื่อผู้ใช้งาน

- กดปุ่ม Add ดังภาพ



- ทำการใส่รายละเอียดของ User ที่ต้องการสร้าง

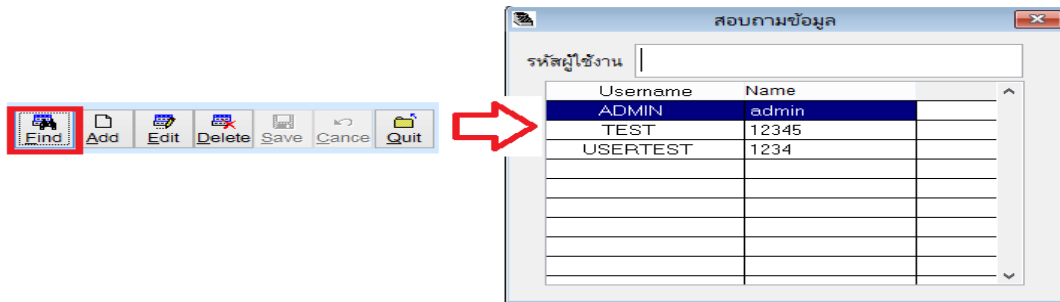
- User: ชื่อผู้ใช้งานใหม่ที่จะสร้าง
- Password: รหัสผ่าน (ไม่เกิน 9 ตัวอักษร)
- Confirm Password: ยืนยันรหัสผ่าน
- ช่องด้านล่างสุด จะเป็นข้อมูลให้ระบุว่า ผู้ใดเป็นคนใช้งานชื่อ User นี้ (มาจากทะเบียนพนักงาน)
- ตารางขวามือ คือ สิทธิที่จะกำหนดให้กับผู้ใช้ท่านนี้ (ในช่องที่ / หมายถึงให้สิทธินั้นกับผู้ใช้)

- ใส่ข้อมูลครบแล้วให้กดที่ปุ่ม Save เพื่อบันทึกข้อมูล



1.2 การแก้ไขข้อมูลผู้ใช้งาน

- กดปุ่ม Find ค้นหารายชื่อที่ต้องการแก้ไข เลือกรายชื่อและกดปุ่มกากบาท

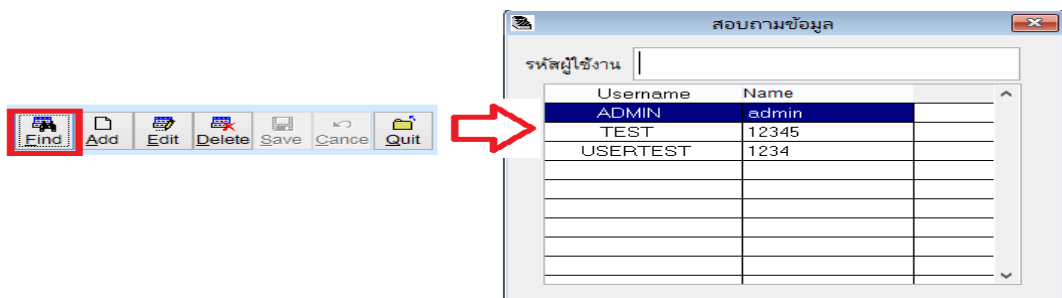


- กดปุ่ม Edit และทำการปรับปรุงข้อมูลของตามที่ต้องการ และกด Save เพื่อบันทึกข้อมูล



1.3 การลบข้อมูลผู้ใช้งาน

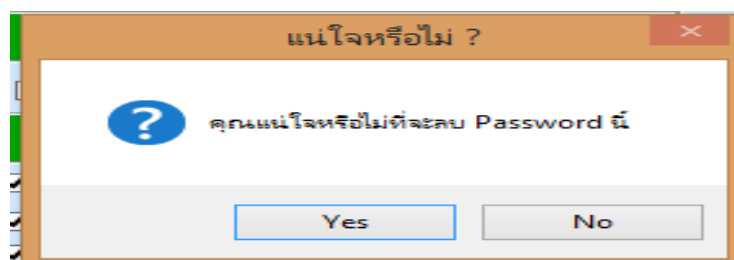
- กดปุ่ม Find ค้นหารายชื่อที่ต้องการลบ เลือกรายชื่อและกดปุ่มกากบาท



- กดปุ่ม Delete เพื่อลบข้อมูลของตามที่ต้องการ

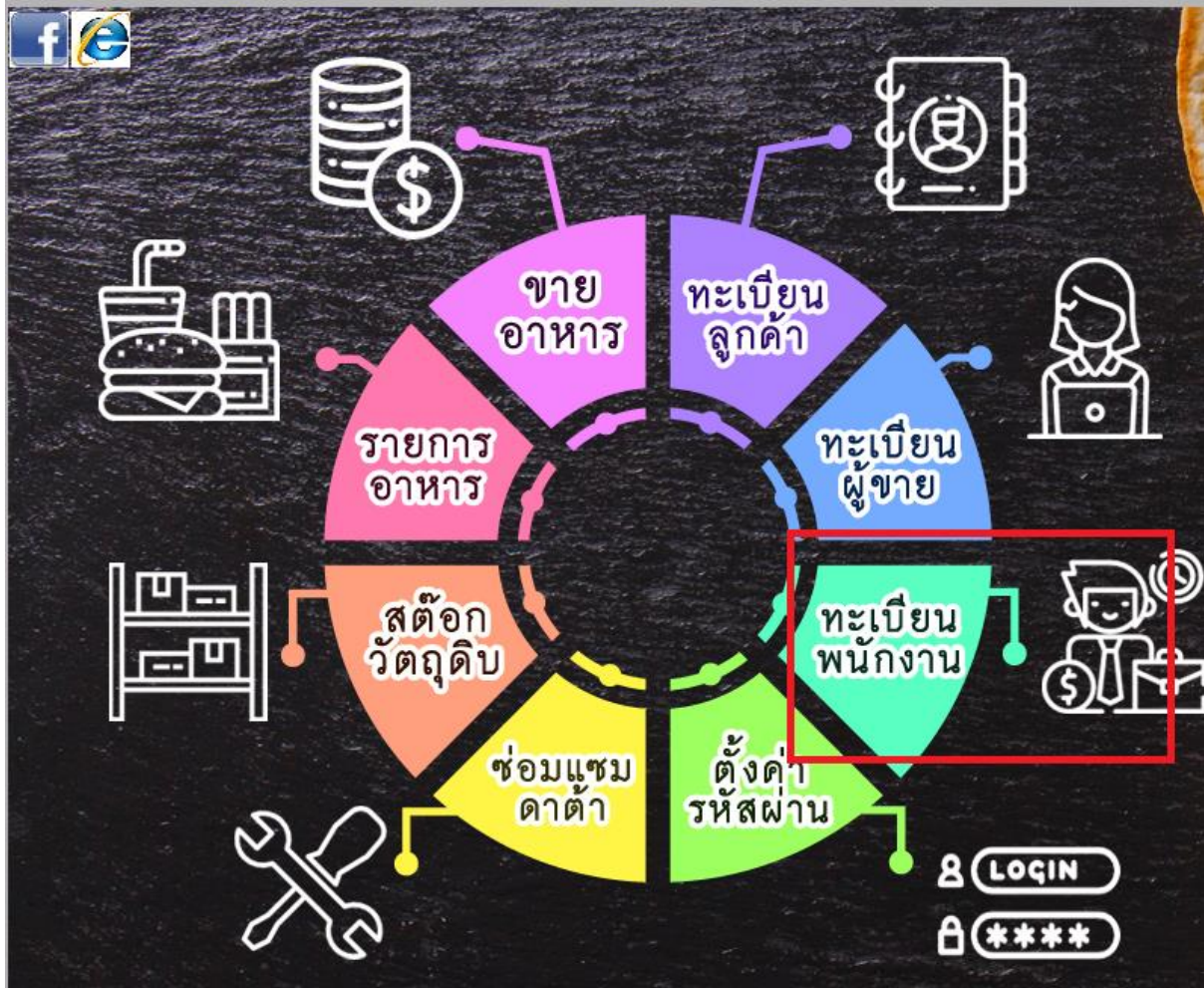


- ระบบจะให้ยืนยันการลบ ตอบ Yes เพื่อยืนยันและตอบ No เพื่อยกเลิก



2. ทะเบียนพนักงาน

คือ ทะเบียนข้อมูลพนักงานของ ร้านอาหาร เช่น แคชเชียร์ พนักงานรับ Order เป็นต้น



ทะเบียนพนักงาน

รหัสพนักงาน :

ชื่อ : นามสกุล :

ที่อยู่ :

รหัสไปรษณีย์ : ทุกประเภท เฉพาะประเภท

โทรศัพท์ :

ส่วนลด % (ส่วนลด สูงสุดที่พนักงานท่านนี้สามารถลดราคาได้)

กำหนดประเภทอาหารที่สามารถสั่งได้

รหัส	ชื่อประเภท

Top Prev Next Bottom Find Add Edit Delete Save Cancel Report Quit

2.1 การเพิ่มข้อมูลทะเบียนพนักงาน

- กดปุ่ม Add เพื่อเริ่มการเพิ่มข้อมูล

ทะเบียนพนักงาน

รหัสพนักงาน :

ชื่อ : นามสกุล :

ที่อยู่ :

รหัสไปรษณีย์ : ทุกประเภท เฉพาะประเภท

โทรศัพท์ :

ส่วนลด % : (ส่วนลด สูงสุดที่พนักงานท่านนี้สามารถลดราคาได้)

กำหนดประเภทอาหารที่สามารถสั่งได้

รหัส	ชื่อประเภท

Top Prev Next Bottom Find **Add** Edit Delete Save Cancel Report Quit

- ใส่ข้อมูลของพนักงานให้เรียบร้อยและกดปุ่ม Save เพื่อบันทึกข้อมูล

ทะเบียนพนักงาน

รหัสพนักงาน : 01

ชื่อ : เดชา นามสกุล : ขยันยิ่ง

ที่อยู่ : 77/88 ต.มหาชัย อ.เมือง จ.สมุทรสาคร

รหัสไปรษณีย์ : 74000 ทุกประเภท เฉพาะประเภท

โทรศัพท์ : 099-7777777

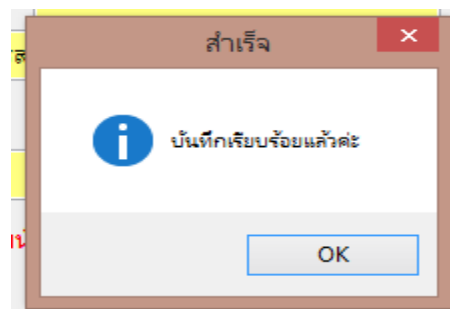
ส่วนลด % : (ส่วนลด สูงสุดที่พนักงานท่านนี้สามารถลดราคาได้)

กำหนดประเภทอาหารที่สามารถสั่งได้

รหัส	ชื่อประเภท

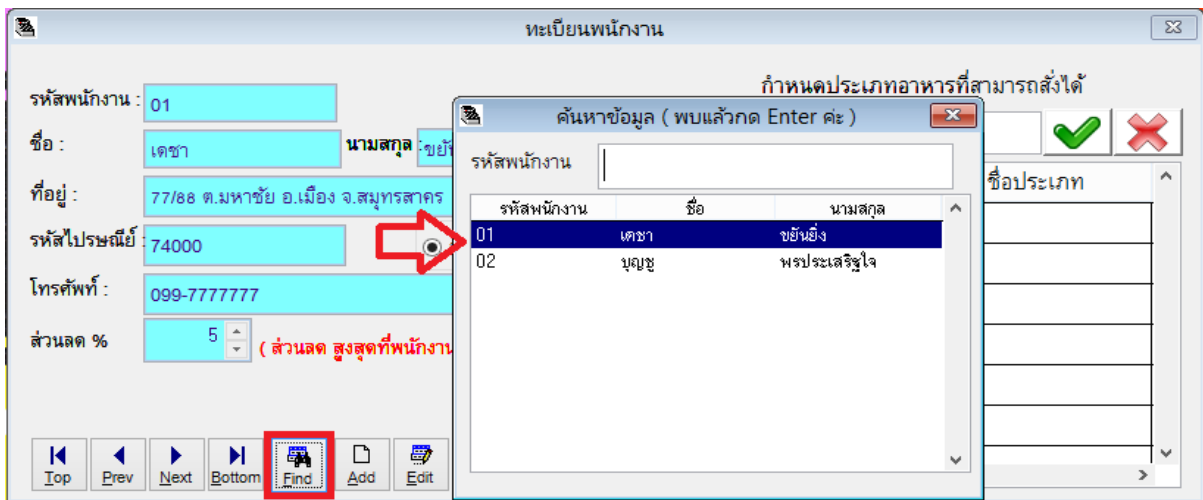
Top Prev Next Bottom Find Add Edit Delete **Save** Cancel Report Quit

- ระบบจะแจ้งว่าบันทึกข้อมูลเรียบร้อยแล้ว

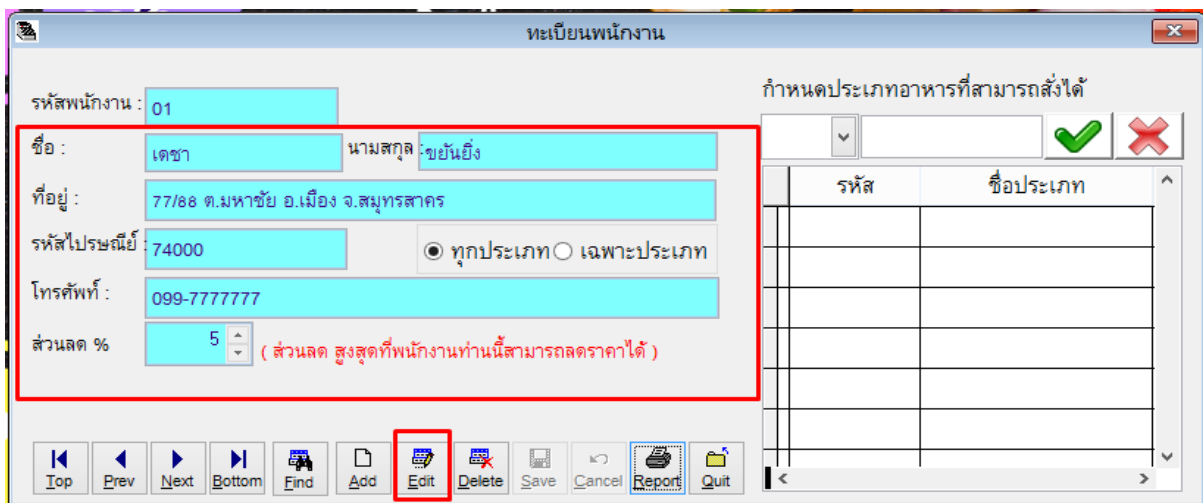


2.2 การแก้ไขทะเบียนข้อมูลพนักงาน

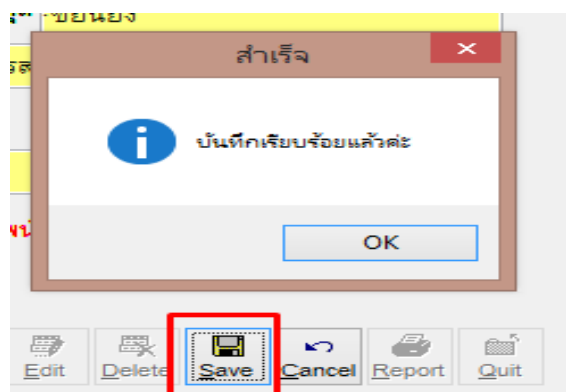
- กดปุ่ม Find เพื่อค้นหารายชื่อพนักงานที่ต้องการแก้ไขข้อมูล จากนั้นกดปุ่ม Enter



- กดปุ่ม Edit จากนั้นทำการแก้ไขข้อมูลตามต้องการ (ยกเว้น รหัสพนักงาน แก้ไขไม่ได้ หากผิดต้องลบแถว สร้างใหม่)

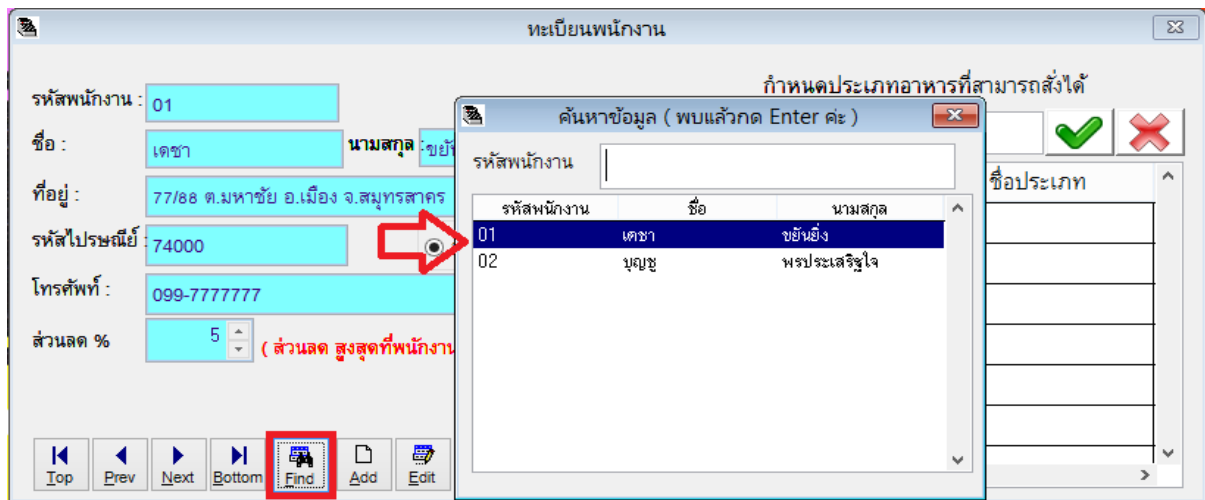


- กดปุ่ม Save เพื่อ Update ข้อมูลที่มีการแก้ไข

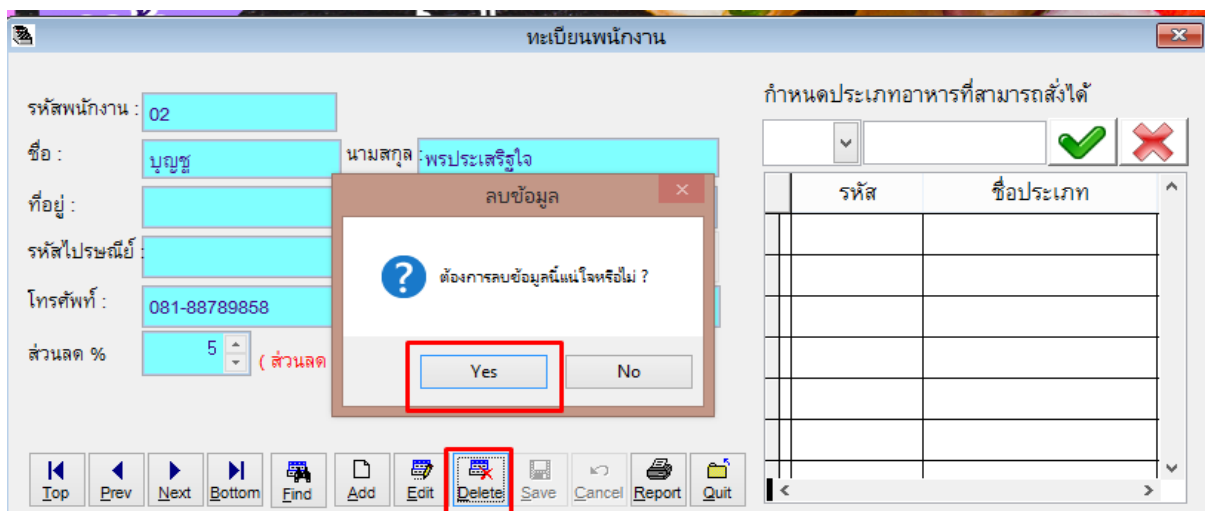


2.3 การลบข้อมูลทะเบียนข้อมูลพนักงาน

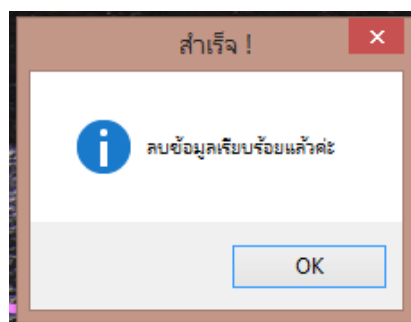
- กดปุ่ม Find เพื่อค้นหารายชื่อพนักงานที่ต้องการลบข้อมูล จากนั้นกดปุ่ม Enter



- กดปุ่ม Delete จากนั้นระบบจะให้ยืนยันการลบด้วยการกดปุ่ม Yes หรือตอบ No เพื่อยกเลิก

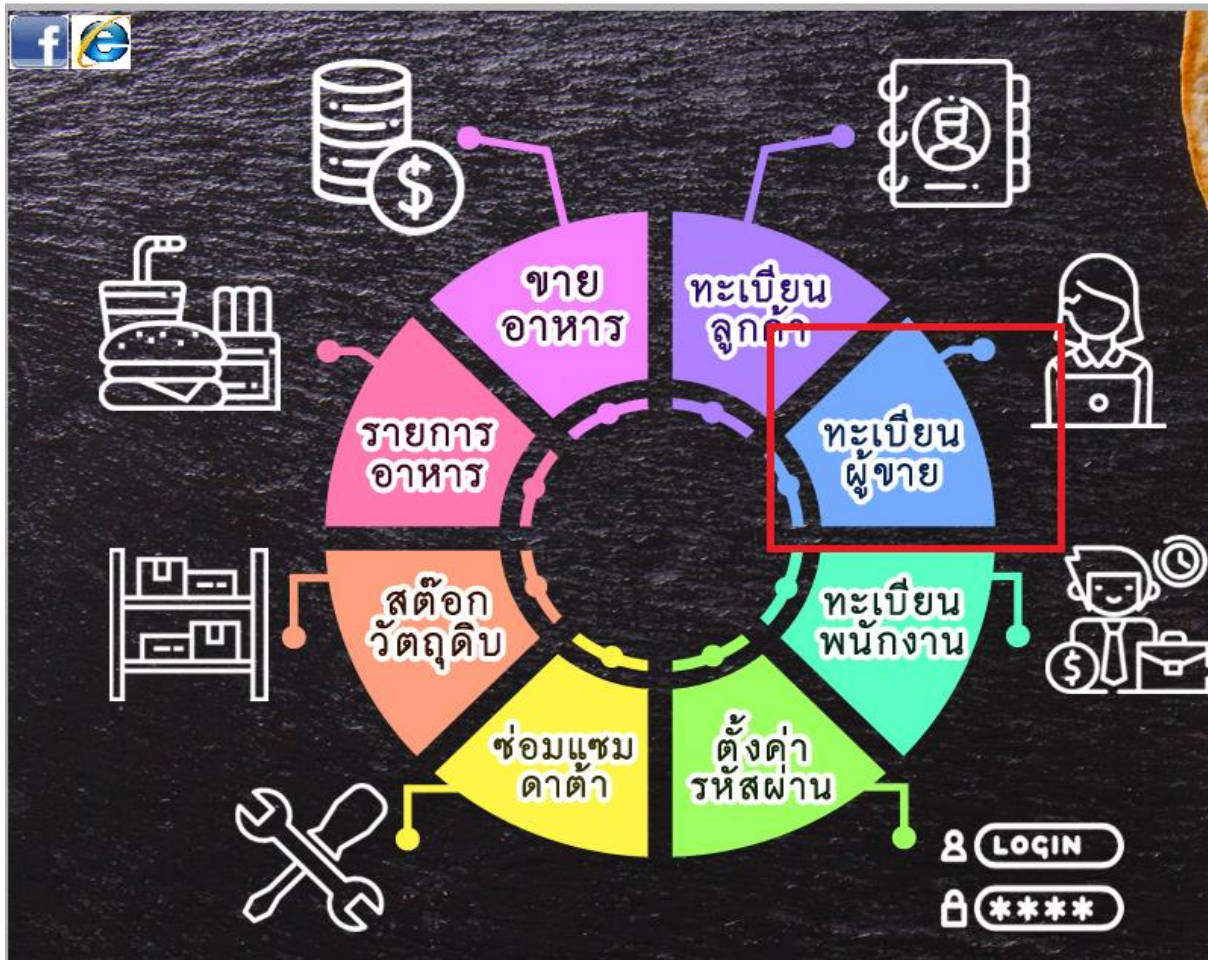


- ระบบจะแจ้งว่าลบข้อมูลเรียบร้อยแล้ว



3. ทะเบียนผู้ขาย

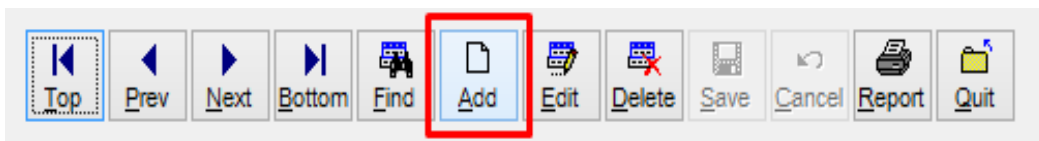
คือ ทะเบียนข้อมูลของผู้ขาย หรือ Supplier ที่จำหน่ายวัตถุดิบให้กับร้านอาหาร



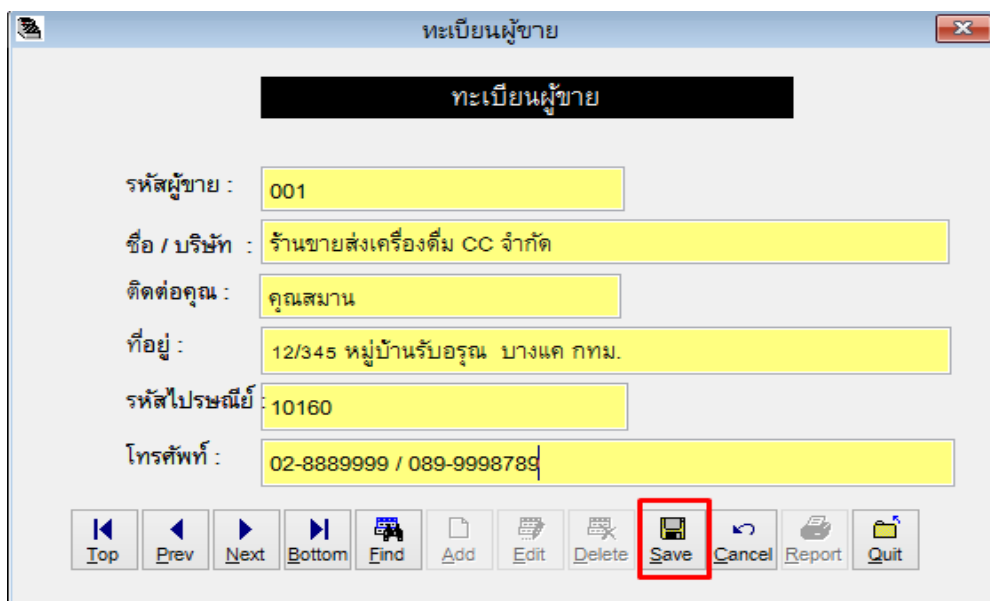
The screenshot shows the 'ทะเบียนผู้ขาย' (Supplier Register) form. The form has a title bar 'ทะเบียนผู้ขาย' and a header 'ทะเบียนผู้ขาย'. It contains input fields for: รหัสผู้ขาย (Supplier ID), ชื่อ / บริษัท (Name / Company), ติดต่อคุณ (Contact Name), ที่อยู่ (Address), รหัสไปรษณีย์ (Postal Code), and โทรศัพท์ (Phone Number). At the bottom, there is a toolbar with icons for Top, Prev, Next, Bottom, Find, Add, Edit, Delete, Save, Cancel, Report, and Quit.

3.1 การเพิ่มทะเบียนข้อมูลผู้ขาย

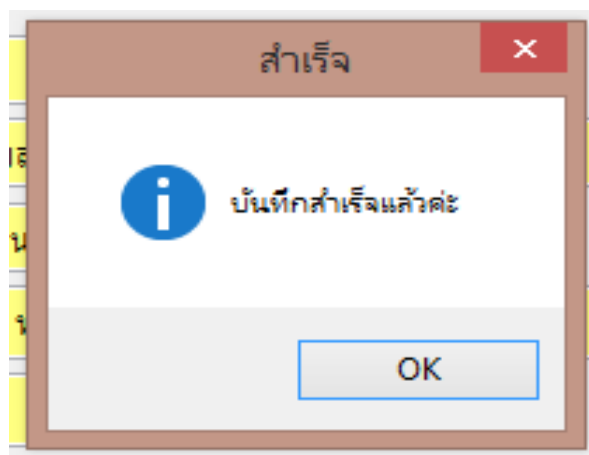
- กดปุ่ม Add เพิ่มเริ่มการเพิ่มข้อมูล



- ใส่ข้อมูลของผู้ขาย เมื่อเรียบร้อยแล้วกดปุ่ม Save ดังภาพ

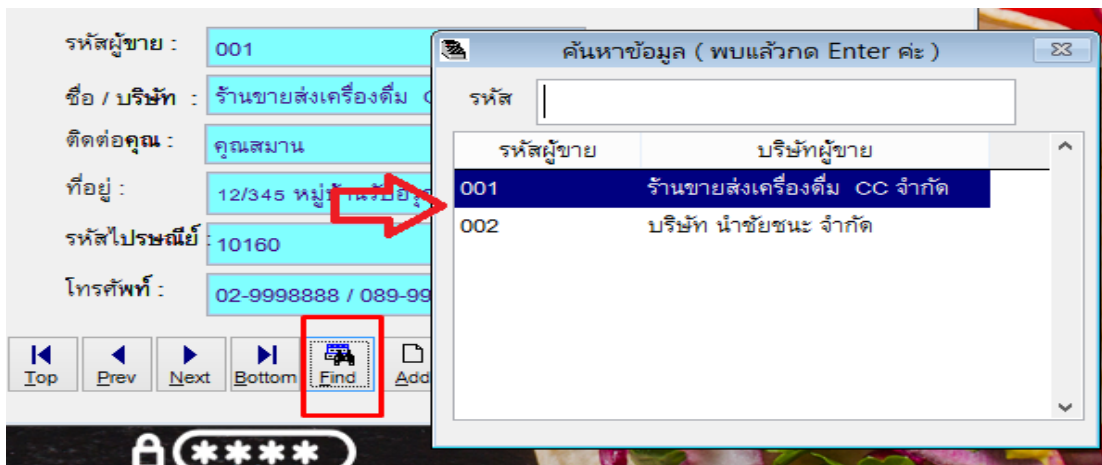
A screenshot of a software window titled 'ทะเบียนผู้ขาย' (Seller Registration). The window contains a form with the following fields: 'รหัสผู้ขาย' (Seller ID) with value '001', 'ชื่อ / บริษัท' (Name / Company) with value 'ร้านขายส่งเครื่องดื่ม CC จำกัด', 'ติดต่อคุณ' (Contact Person) with value 'คุณสมาน', 'ที่อยู่' (Address) with value '12/345 หมู่บ้านรับอรุณ บางแค กทม.', 'รหัสไปรษณีย์' (Postal Code) with value '10160', and 'โทรศัพท์' (Phone Number) with value '02-8889999 / 089-9998789'. At the bottom of the window is a toolbar with buttons for Top, Prev, Next, Bottom, Find, Add, Edit, Delete, Save, Cancel, Report, and Quit. The 'Save' button, which features a floppy disk icon, is highlighted with a red rectangular box.

- ระบบจะขึ้นแจ้งเมื่อบันทึกข้อมูลเรียบร้อยแล้วดังภาพ

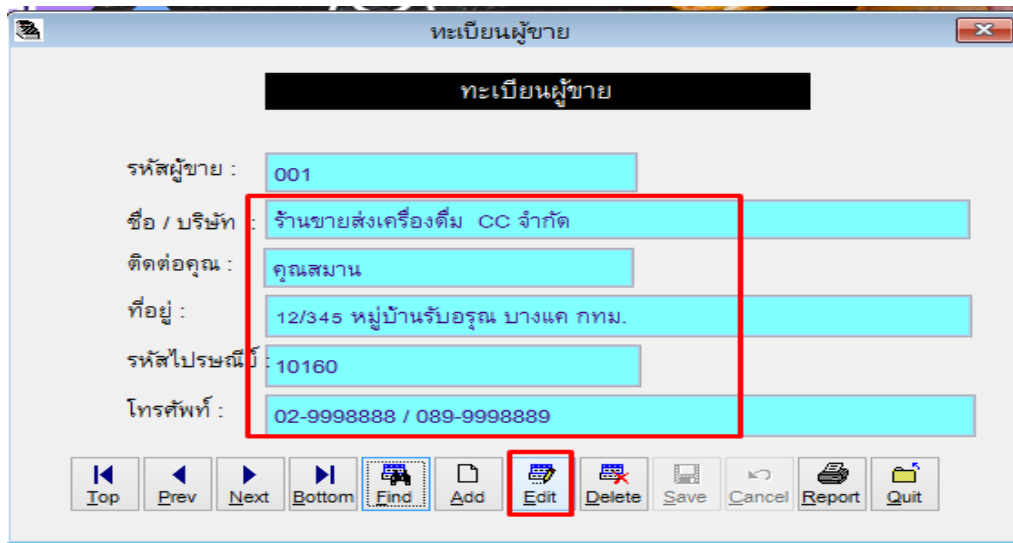


3.2 การแก้ไขข้อมูลทะเบียนผู้ขาย

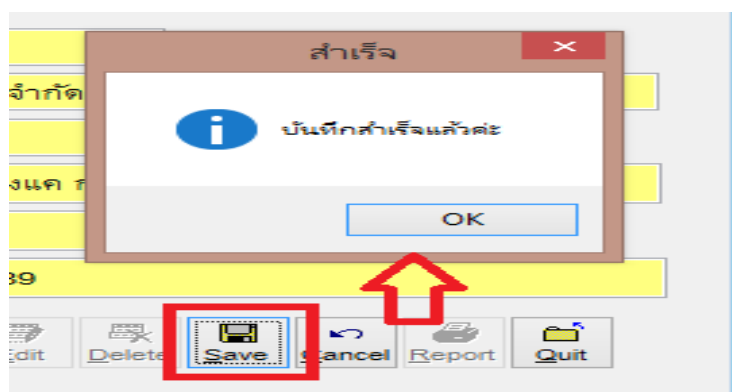
- กดปุ่ม Find ค้นหารายชื่อที่ต้องการแก้ไข และกดปุ่ม Enter



- กดปุ่ม Edit จากนั้นทำการแก้ไขข้อมูลตามต้องการ (ยกเว้น รหัสผู้ขาย แก้ไขไม่ได้ หากผิดพลาดและสร้างใหม่)

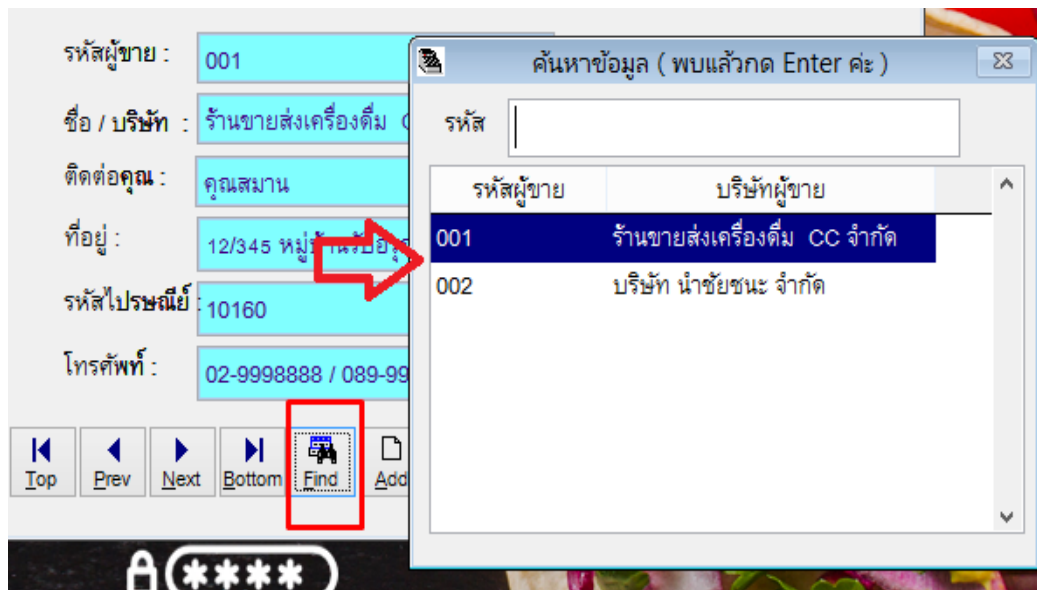


- กดปุ่ม Save เพื่อ Update ข้อมูลที่มีการแก้ไข

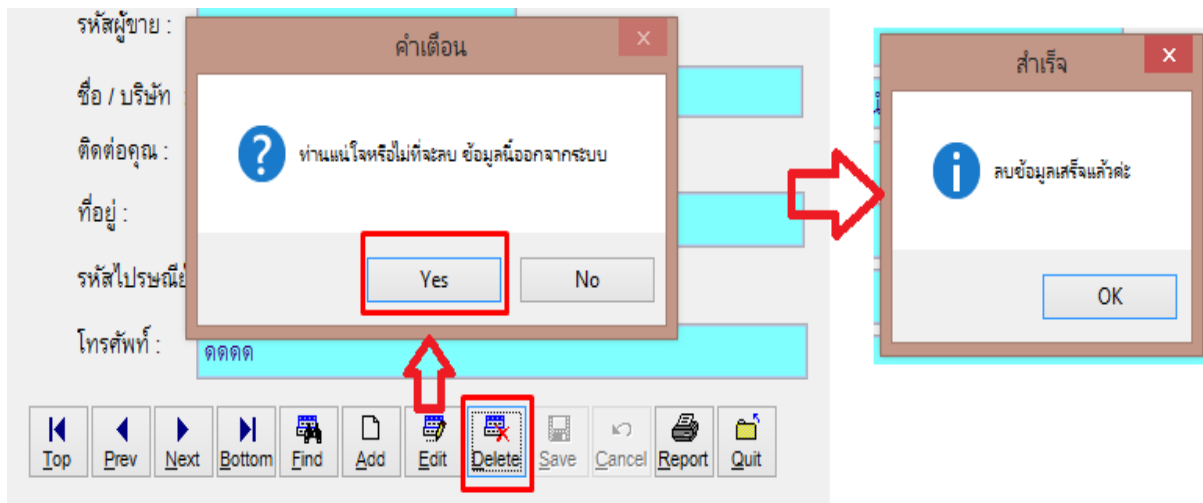


3.3 การลบข้อมูลทะเบียนผู้ขาย

- กดปุ่ม Find ค้นหารายชื่อที่ต้องการลบ และกดปุ่ม Enter

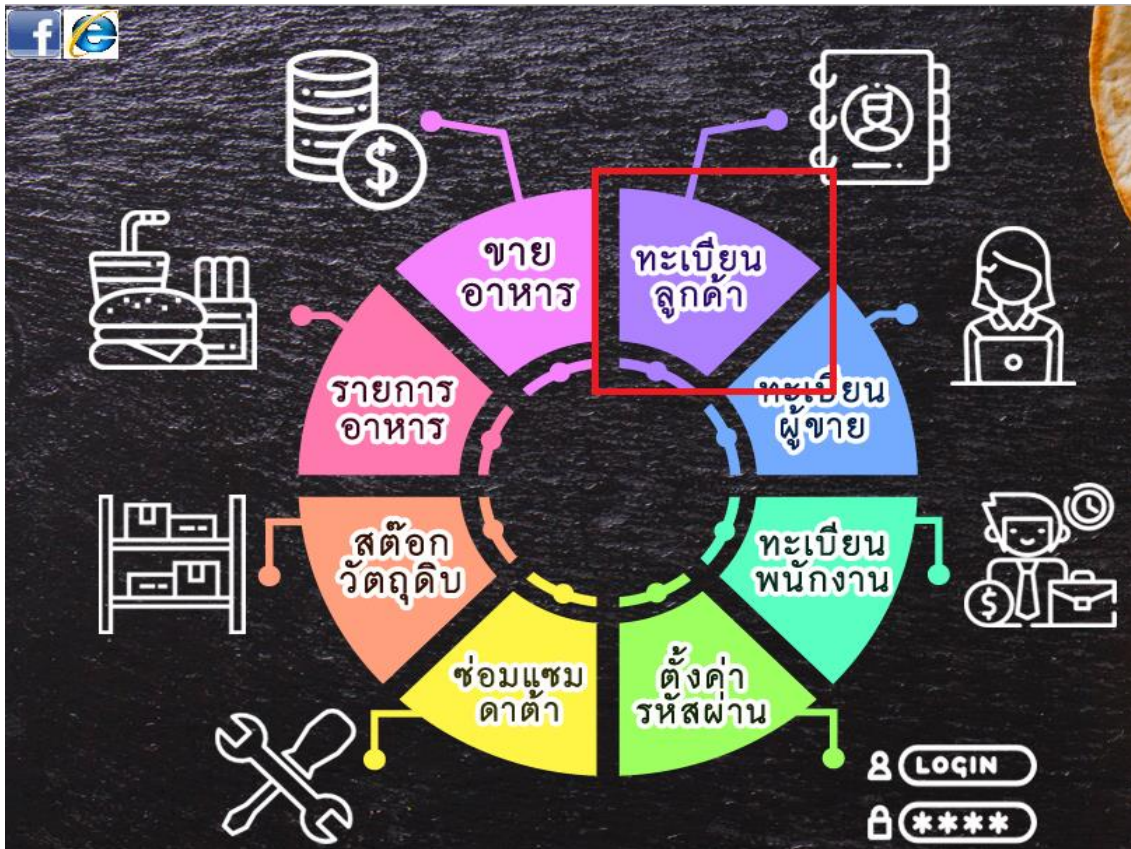


- กดปุ่ม Delete จากนั้นระบบจะให้ยืนยันการลบด้วยการกดปุ่ม Yes หรือตอบ No เพื่อยกเลิก



4. ทะเบียนลูกค้า

คือ ทะเบียนข้อมูลของลูกค้าร้านอาหาร หรือทะเบียนสมาชิก



เพิ่มประวัติลูกค้า

เพิ่มประวัติลูกค้า

รหัสลูกค้า	<input type="text"/>	* ยอดเงินสมาชิก	<input type="text"/>
ชื่อ	<input type="text"/>	* นามสกุล	<input type="text"/>
บริษัท	<input type="text"/>		
เลขที่ผู้เสียภาษี	<input type="text"/>	สาขา	<input type="text"/>
ที่อยู่	<input type="text"/>		
รหัสไปรษณีย์	<input type="text"/>	ส่วนลด	<input type="text"/> %
โทรศัพท์	<input type="text"/>	ฝากเหลือ	<input type="text"/>
วันที่สมัคร	<input type="text"/>	ปริมาณ	<input type="text"/> %
วันเกิด	<input type="text"/>	ยี่ห้อเหลือ	<input type="text"/>
พิกัด Map	<input type="text"/>		
หมายเหตุ	<input type="text"/>		

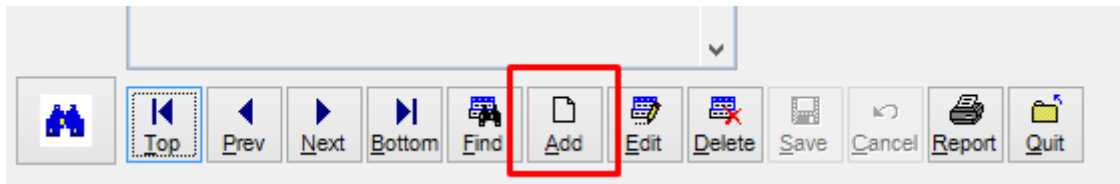
ประเภทลูกค้า

แผนที่ (Google Map)

Top Prev Next Bottom Find Add Edit Delete Save Cancel Report Quit

4.1 การเพิ่มข้อมูลทะเบียนลูกค้า

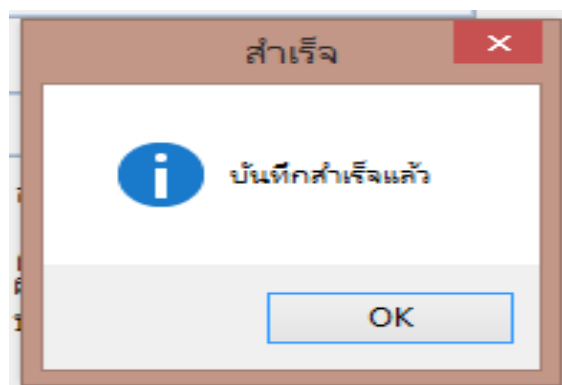
- กดปุ่ม Add เพิ่มเริ่มการเพิ่มข้อมูล



- ใส่ข้อมูลของลูกค้า เมื่อเรียบร้อยแล้วกดปุ่ม Save ดังภาพ

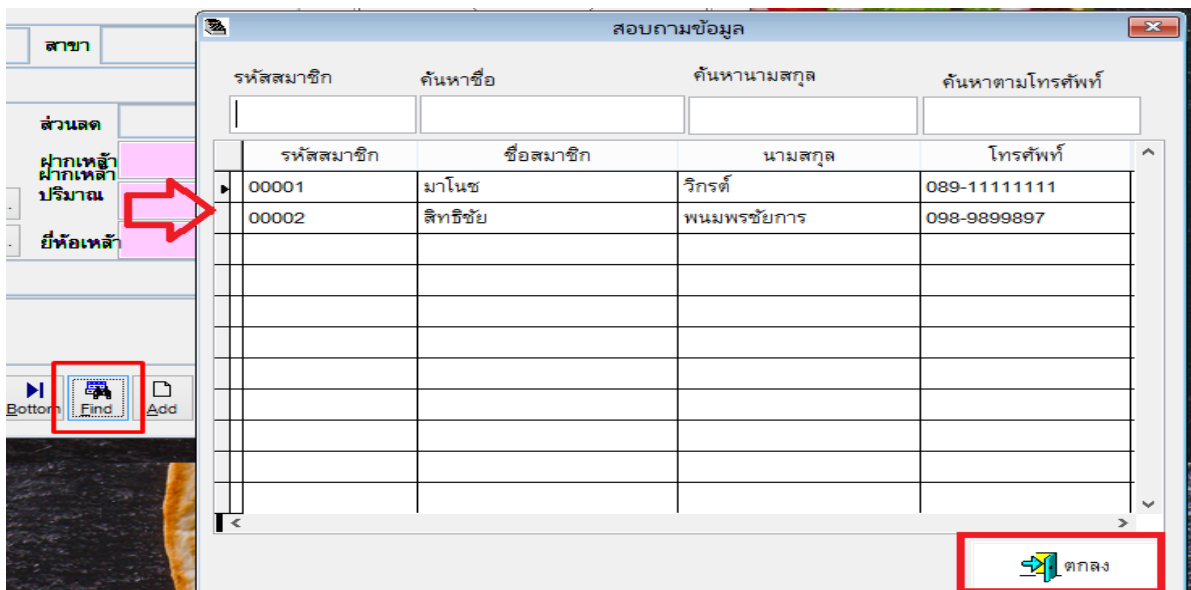
A screenshot of a software window titled 'เพิ่มประวัติลูกค้า' (Add Customer History). The window contains a form with various fields for customer information. The 'Save' button in the bottom toolbar is highlighted with a red rectangular box. The form fields include: รหัสลูกค้า (00001), ยอดเงินสมาชิก, ชื่อ (มาโนช), *นามสกุล (วิรัตน์), บริษัท, เลขที่ผู้เสียภาษี (1111122222333), สาขา, ที่อยู่, รหัสไปรษณีย์, ส่วนลด (%), โทรศัพท์ (089-1111111), ผูกเหล่า (ผูกเหล่า), วันที่สมัคร (2018-03-01), ปริมาณ (%), วันเกิด (1988-03-01), ยี่ห้อเหล่า, พิกัด Map (บางแค), and หมายเหตุ. There is also a 'ประเภทลูกค้า' dropdown menu and a 'แผนที่ (Google Map)' button.

- ระบบจะขึ้นแจ้งเมื่อบันทึกข้อมูลเรียบร้อยแล้ว

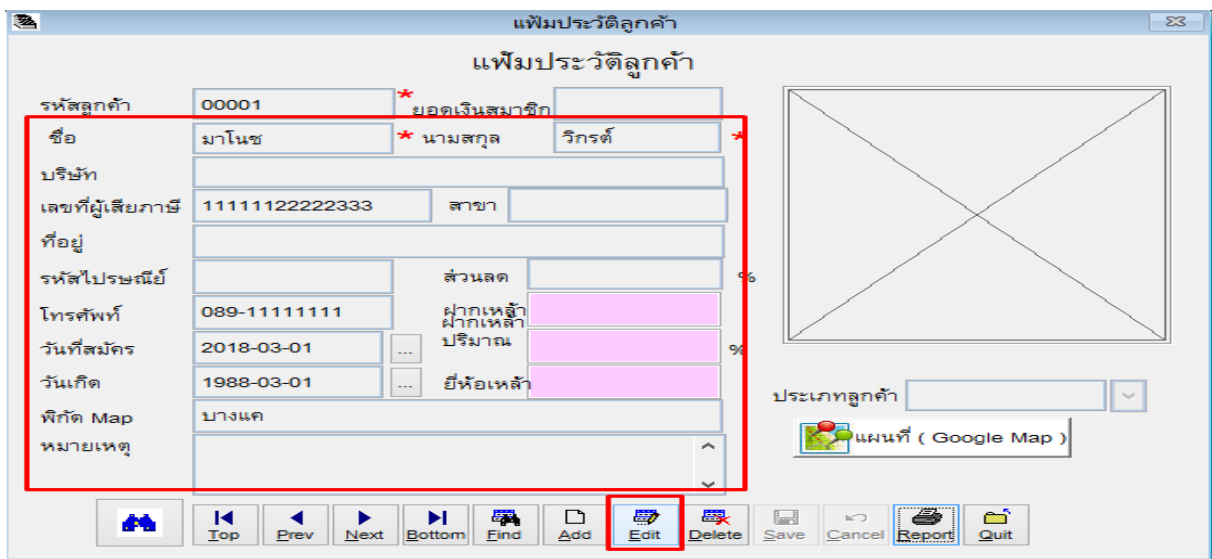


4.2 การแก้ไขทะเบียนลูกค้า

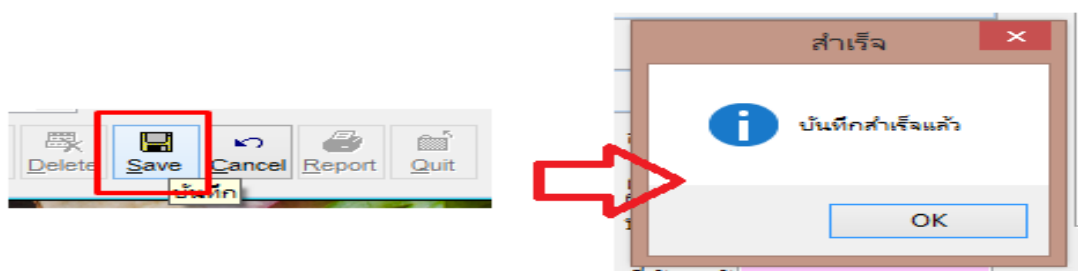
- กดปุ่ม Find ค้นหารายชื่อลูกค้าที่ต้องการแก้ไข และกดปุ่มตกลง



- กดปุ่ม Edit จากนั้นทำการแก้ไขข้อมูลตามต้องการ (ยกเว้น รหัส แก้ไขไม่ได้ หากผิดต้องลบและสร้างใหม่)

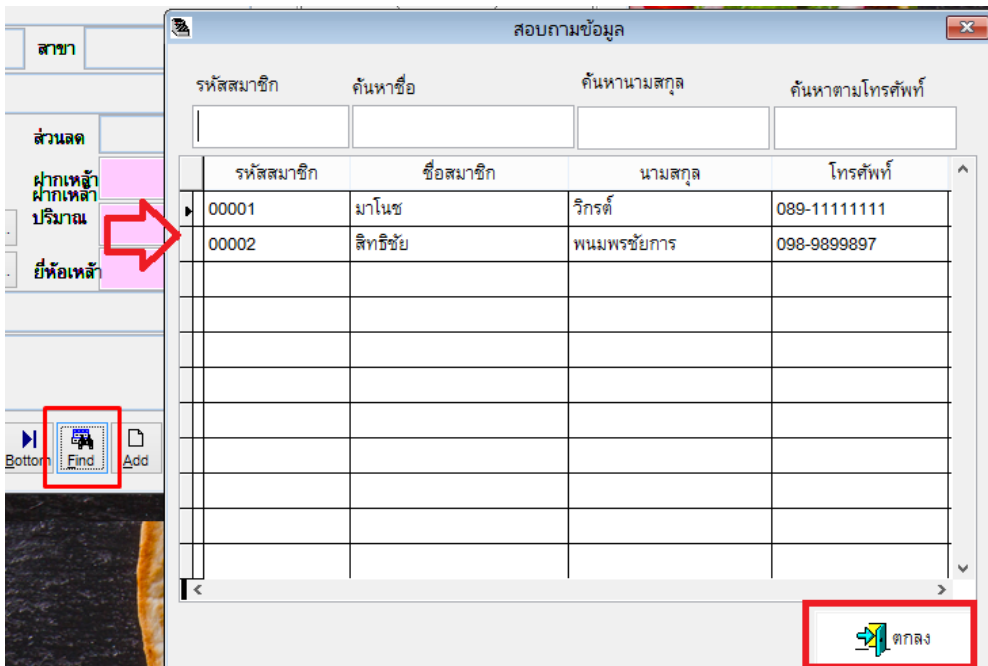


- กดปุ่ม Save เพื่อ Update ข้อมูลที่มีการแก้ไข

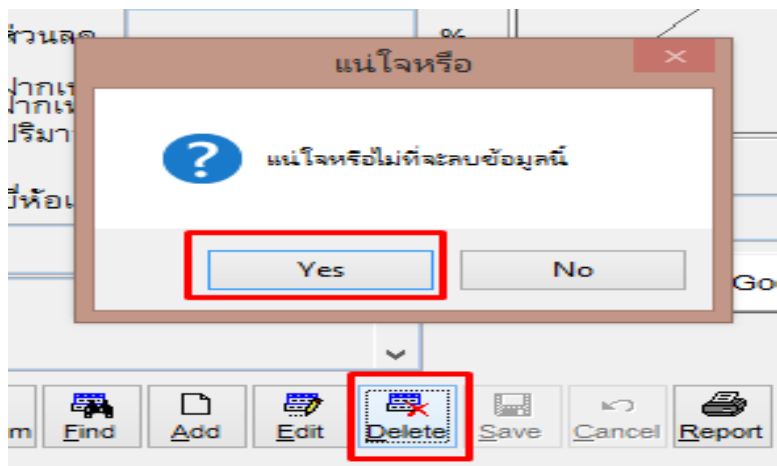


4.3 การลบข้อมูลทะเบียนลูกค้า

- กดปุ่ม Find ค้นหารายชื่อลูกค้าที่ต้องการลบ และกดปุ่มตกลง

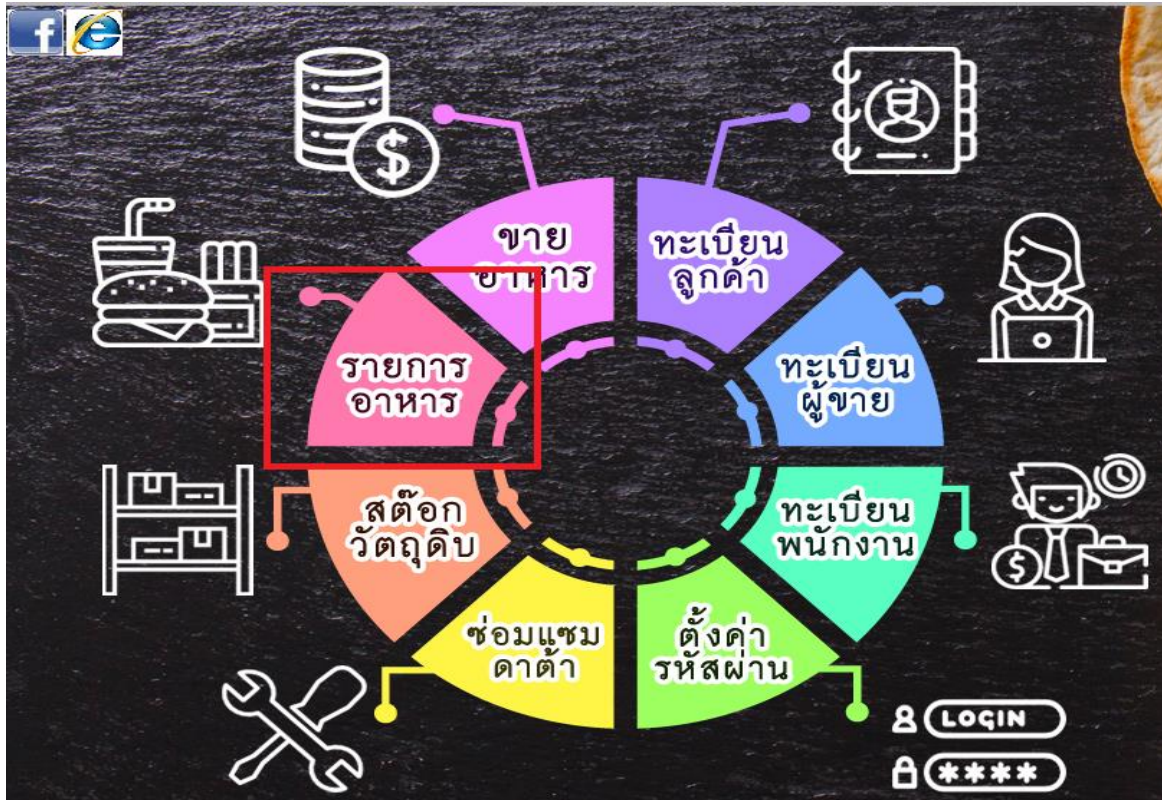


- กดปุ่ม Delete และตอบ Yes เพื่อยืนยันการลบข้อมูล หรือ ตอบ No เพื่อยกเลิก



5. การสร้างทะเบียนเมนูอาหาร

คือ การสร้างเมนูอาหาร หรือ เครื่องดื่ม ที่มีขายและให้บริการกับลูกค้า

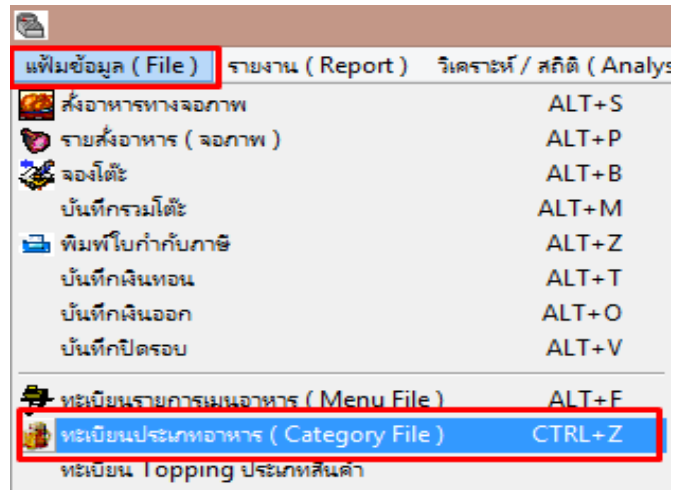


The screenshot shows a software interface for creating a menu item. The window title is "ทะเบียนสินค้า". The form includes the following fields and options:

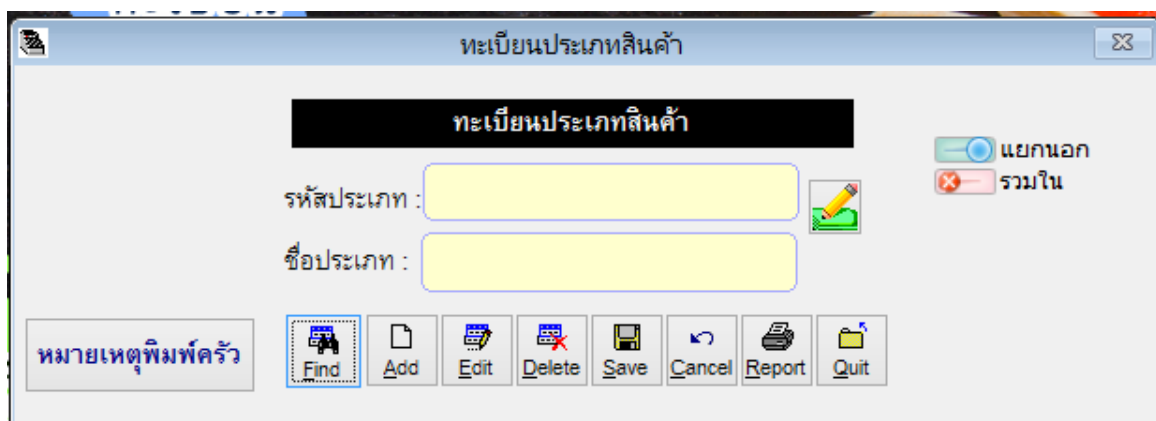
- รหัส: 013
- ชื่อสินค้า: ข้าวผัดสมุนไพรมะเขือเทศ
- ชื่อสินค้า Eng:
- ประเภทสินค้า: 001 (อาหารแนะนำ)
- ราคาขาย 1: 80.00 บาท
- ราคาขาย 2:
- ราคาขาย 3:
- ราคาขาย 4:
- ครัวที่พิมพ์: PRN1
- ประเภทอาหาร: อาหาร, เครื่องดื่ม, แอลกอฮอล์, สินค้าจัมเวลา
- Options: ตัดสต็อก, ลดราคาได้, อาหารหมด, อาหารชุด
- Buttons: บันทึกสูตร, ปรับปรุงเมนูที่ยังไม่สรุป, บันทึกหมายเหตุ, บันทึกเมนูอาหารชุด
- Bottom navigation: ค้นหารหัสเมนู, ค้นหาชื่อเมนู, เพิ่มข้อมูลใหม่, แก้ไขรายการ, ลบรายการ, บันทึก, ยกเลิก, รายงานเมนู, จบ

5.1 การกำหนดทะเบียนประเภทอาหาร (หมวดหมู่อาหาร เช่น หมวดทอด , หมวดยำ , หมวดของหวาน)

- กดที่ปุ่ม เพิ่มข้อมูล (File) ด้านบนสุดของโปรแกรม และเลือกที่ ทะเบียนประเภทอาหาร (Category File) ดังภาพ

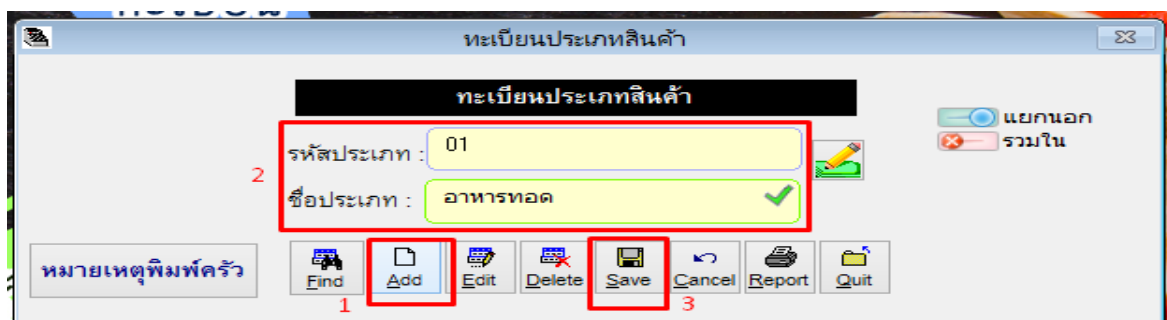


- จะมีหน้าต่างสำหรับการสร้างทะเบียนประเภทอาหารขึ้นมา

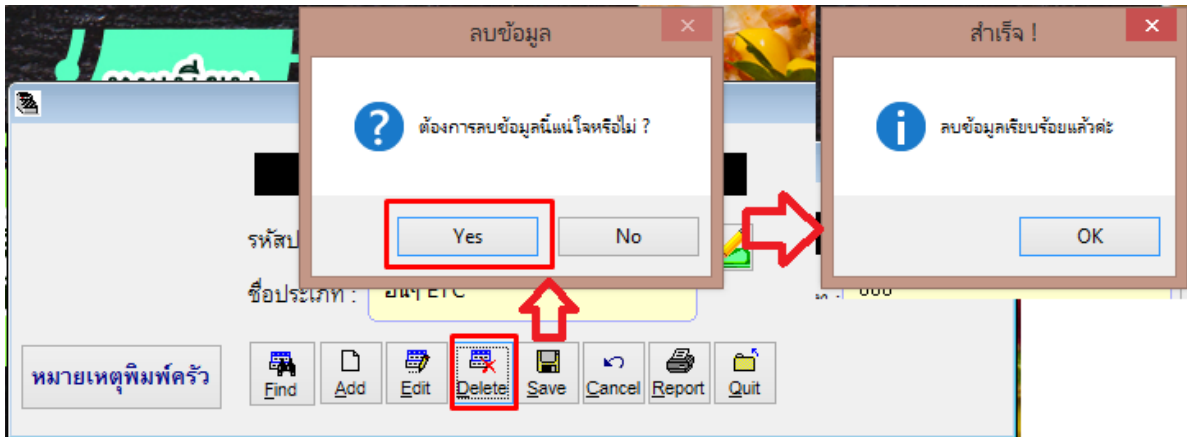


5.1.1 การสร้างทะเบียนประเภทอาหาร

- กดปุ่ม Add ใส่ข้อมูล รหัสประเภท และชื่อประเภทให้เรียบร้อย กดปุ่ม Save เพื่อบันทึกข้อมูล



- กดปุ่ม Delete จากนั้นระบบจะให้ทำการยืนยันการลบด้วยการกด Yes หรือ ตอบ No เพื่อยกเลิก

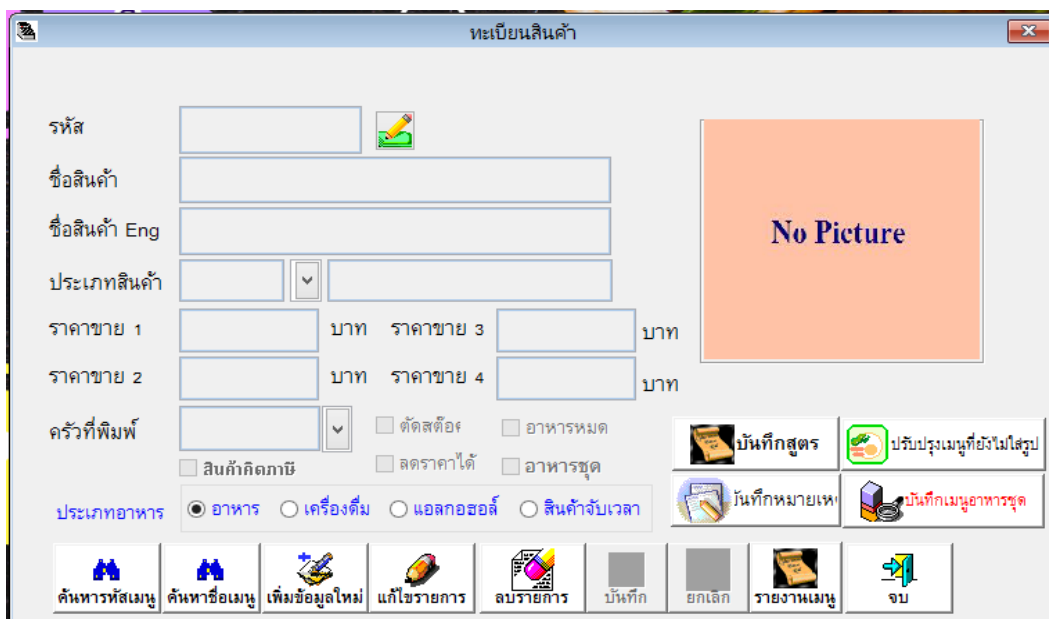


5.2 การสร้างเมนูรายการอาหาร

- เข้าที่เมนูรายการอาหาร



- จะมีหน้าต่างสำหรับการสร้างเมนูขึ้นมาดังภาพ



5.2.1 การเพิ่มเมนูรายการอาหาร

- กดปุ่มเพิ่มข้อมูล



- กรอกข้อมูลรายการอาหาร และกดปุ่มบันทึก

รหัส	001				
ชื่อสินค้า	ยำกุยเชียง				
ชื่อสินค้า Eng					
ประเภทสินค้า	001	อาหารแนะนำ			
ราคาขาย 1	380.00	บาท	ราคาขาย 3		บาท
ราคาขาย 2		บาท	ราคาขาย 4		บาท
ครัวที่พิมพ์	PRN1	<input checked="" type="checkbox"/> ตัดสต็อก	<input type="checkbox"/> อาหารหมด		
	<input type="checkbox"/> สิ้นกักตุน	<input checked="" type="checkbox"/> ลดราคาได้	<input type="checkbox"/> อาหารขาด		
ประเภทอาหาร	<input checked="" type="radio"/> อาหาร <input type="radio"/> เครื่องดื่ม <input type="radio"/> แอลกอฮอล์ <input type="radio"/> สินค้าจับเวลา				

****รหัส :** รหัสของรายการอาหารแต่ละอย่าง เช่น 001 , A001 เป็นต้น (แต่ละตัวห้ามซ้ำกัน)

****ชื่อสินค้า:** ชื่อของรายการอาหาร

ชื่อสินค้า Eng : ชื่อของรายการอาหารภาษาอังกฤษ (สำหรับร้านที่ใช้งานไบเอร์จแบบ 2 ภาษา)

****ประเภทสินค้า :** ใช้วิธีการคลิกเลือกตามประเภทอาหารที่สร้างไว้ในหัวข้อ 5.1.1

ประเภทสินค้า	001	▼	อาหารแนะนำ	
ราคาขาย 1	380.00		001	อาหารแนะนำ
ราคาขาย 2			002	อาหารทะเล
			003	หมวดย่า
			004	เครื่องดื่ม
			005	ขนมหวาน

****ราคาขาย 1 :** ราคาขายของอาหารชนิดนั้นๆ

ครัวที่พิมพ์ : สำหรับร้านอาหารที่มีการใช้งาน พิมพ์ครัว (ถ้าไม่มีการใช้งานไม่ต้องใส่)

****ประเภทอาหาร :** หมวดหมู่ของรายการอาหาร เลือกอย่างใดอย่างหนึ่ง

ประเภทอาหาร อาหาร เครื่องดื่ม แอลกอฮอล์ สินค้าจับเวลา

อื่นๆ : กรณี / คือ การใช้งาน Faction นั้นๆ

ตัดสต็อก อาหารหมด
 ลดราคาได้ อาหารชุด

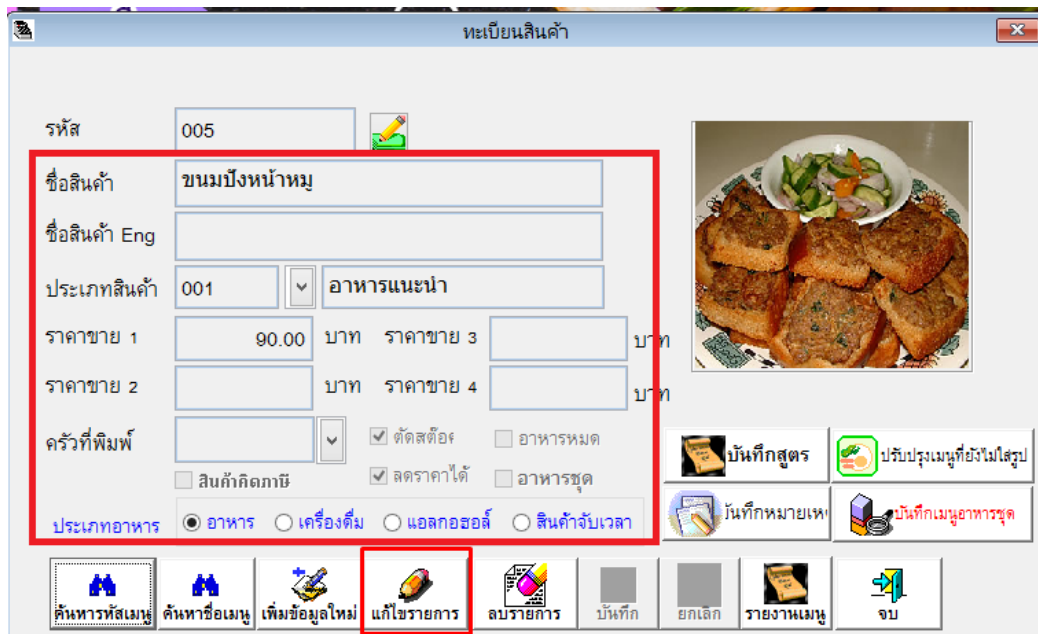
- ตัดสต็อก (ใช้สำหรับกรณีที่ต้องการทำ Stock สินค้า ดูเพิ่มเติมได้จากหัวข้อ Inventory)
- ลดราคา (ใช้สำหรับกรณีที่ต้องการให้สามารถลดราคาอาหารชนิดนั้นๆได้ ในรูปแบบ %)
- อาหารหมด (ใช้สำหรับกรณีที่อาหารหมด เพื่อให้ไม่สามารถสั่งอาหารชนิดนั้นได้)
- อาหารชุด (ใช้สำหรับการกำหนดอาหารเป็นชุด ดูเพิ่มเติมได้จากหัวข้อการสร้างอาหารชุด)

5.2.2 การแก้ไขเมนูรายการอาหาร

- ค้นหารายการเมนูที่ต้องการแก้ไข โดยสามารถค้นหาจากรหัสเมนู หรือชื่อเมนู โดยเมื่อเลือกเมนูที่ต้องการได้แล้วให้กดปุ่มกากบาท

รหัสอาหาร	ชื่ออาหาร
001	ยำกุ้งเชียงใหม่
002	ทอดมันกุ้ง
003	ปีกไก่ทอดน้ำปลา
004	ขานมเย็น
005	ขนมปังหน้าหมู
006	ไขยัดไส้
007	หอยทอดแบ่งกรอบ
008	ขนมจีนน้ำยาป่า
009	กุ้งอบวุ้นเส้น
010	หมูบึ่งนมสด
011	ไก่อบซอสน้ำแดงญี่ปุ่น
012	ไข่ตุ๋นทรงเครื่อง
013	ข้าวผัดสมุนไพรมะเขือเทศ
014	ยำปลาชุกฟู

- กดปุ่มแก้ไขรายการ ดังภาพ จากนั้นทำการแก้ไขรายละเอียดตามที่ต้องการ (ยกเว้นรหัสห้ามแก้ไข)

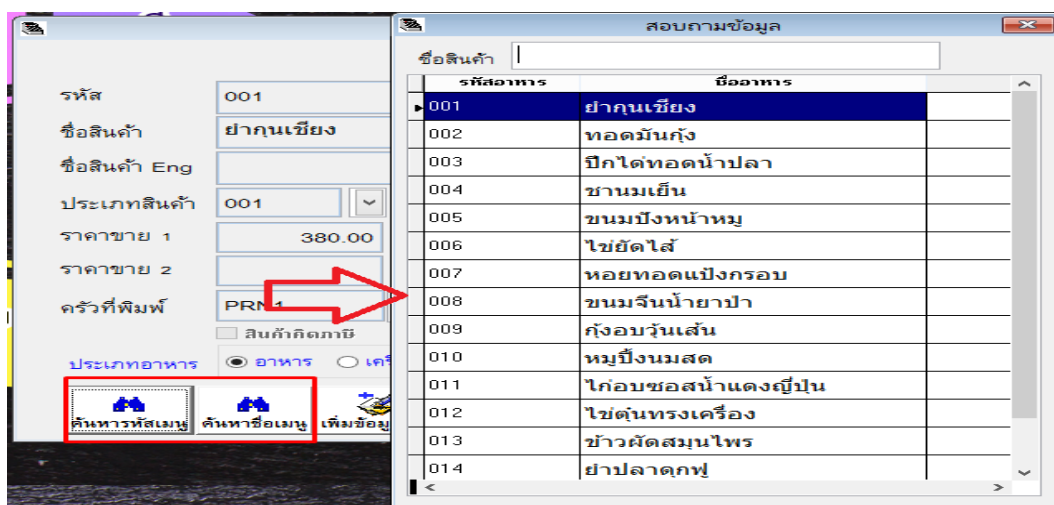


- กดบันทึกเพื่อให้ระบบ Update ข้อมูลที่มีการแก้ไข



5.2.3 การลบเมนูอาหาร

- ค้นหารายการเมนูที่ต้องการลบ โดยสามารถค้นหาจาก รหัสเมนู หรือชื่อเมนู โดยเมื่อเลือกเมนูที่ต้องการได้แล้วให้กดปุ่มกากบาท



- กดปุ่มลบรายการดังกล่าว

ทะเบียนสินค้า

รหัส: 005

ชื่อสินค้า: ขนมหิงหน่าหมู

ชื่อสินค้า Eng:

ประเภทสินค้า: 001 อาหารแนะนำ

ราคาขาย 1: 120.00 บาท ราคาขาย 3: บาท

ราคาขาย 2: บาท ราคาขาย 4: บาท

ครัวที่พิมพ์: ตัดสต็อก อาหารหมด
 สิ้นค้าถัดมา ลดราคาได้ อาหารขาด

ประเภทอาหาร: อาหาร เครื่องดื่ม แอลกอฮอล์ สินค้าจับเวลา

ปุ่มที่กด: บันทึกสูตร, ปรับปรุงเมนูที่ยังไม่ใส่รูป, บันทึกหมายเหตุ, บันทึกเมนูอาหารชุด

ปุ่มที่เน้น: ค้นหารหัสเมนู, ค้นหาชื่อเมนู, เพิ่มข้อมูลใหม่, แก้ไขรายการ, **ลบรายการ**, บันทึก, ยกเลิก, รายงานเมนู, จบ

- ตอบ Yes เพื่อยืนยันการลบ หรือ ตอบ No เพื่อยกเลิก

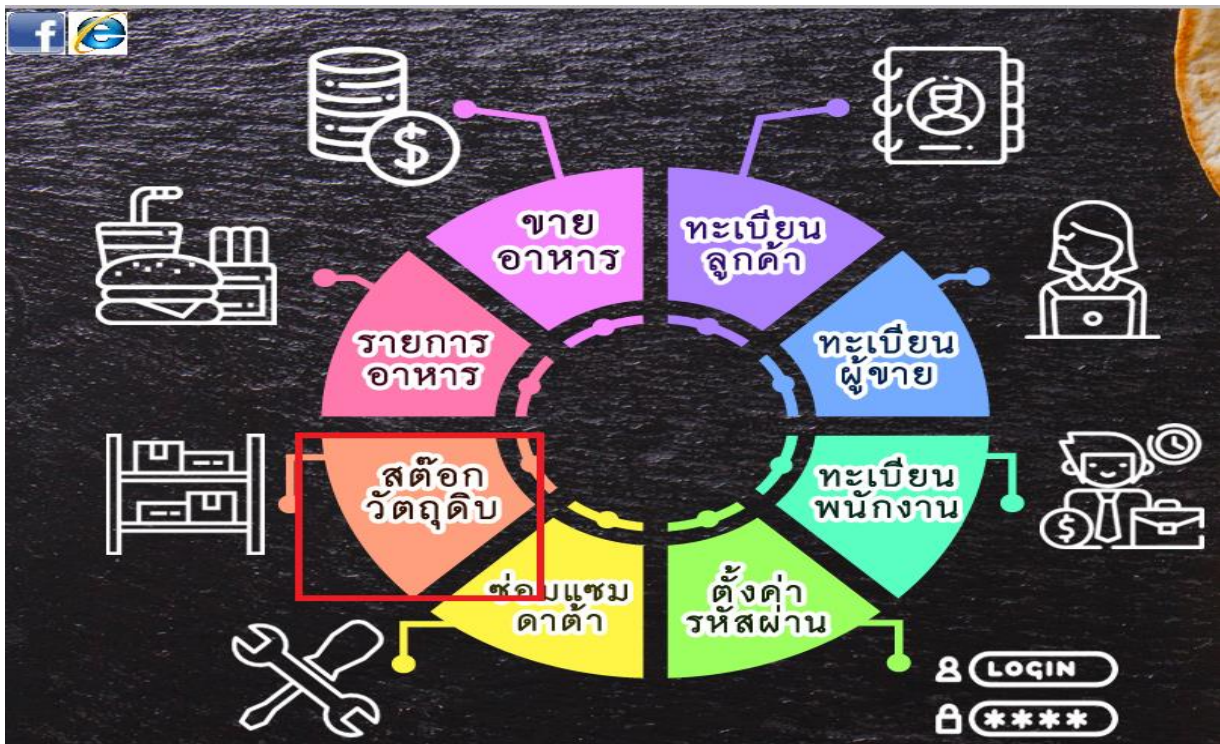
คำเตือน

คุณแน่ใจหรือไม่ที่จะลบข้อมูลนี้

Yes No

6. รายการสต็อกวัตถุดิบ

คือ การจัดการเกี่ยวกับสต็อกสินค้าและวัตถุดิบภายในร้านอาหาร



ทะเบียนสต็อกวัตถุดิบ

ทะเบียนสต็อกวัตถุดิบ

รหัส

ชื่อสินค้า ไม่กีดภาษี กีดภาษี

ประเภทสินค้า

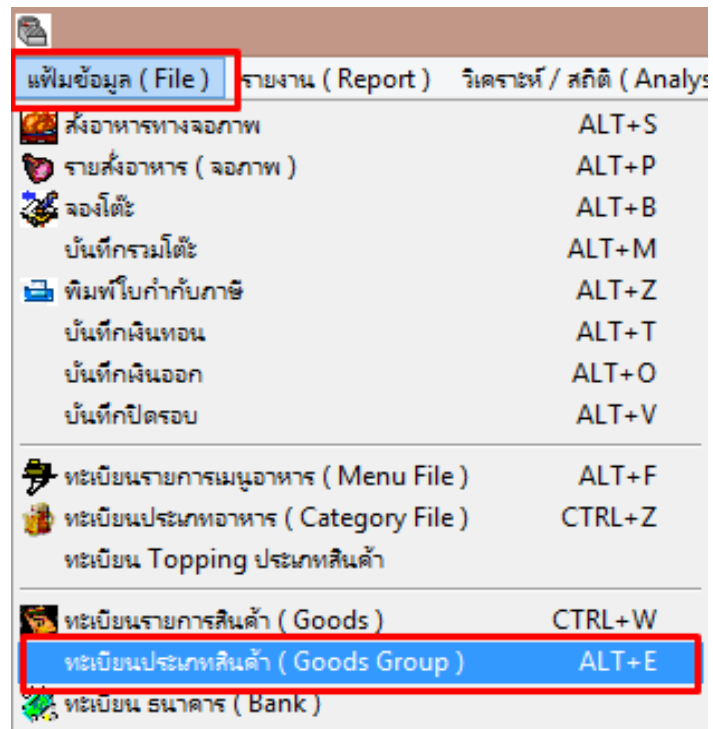
จุดสั่งซื้อ ต้นทุน

คงเหลือ หน่วยนับ

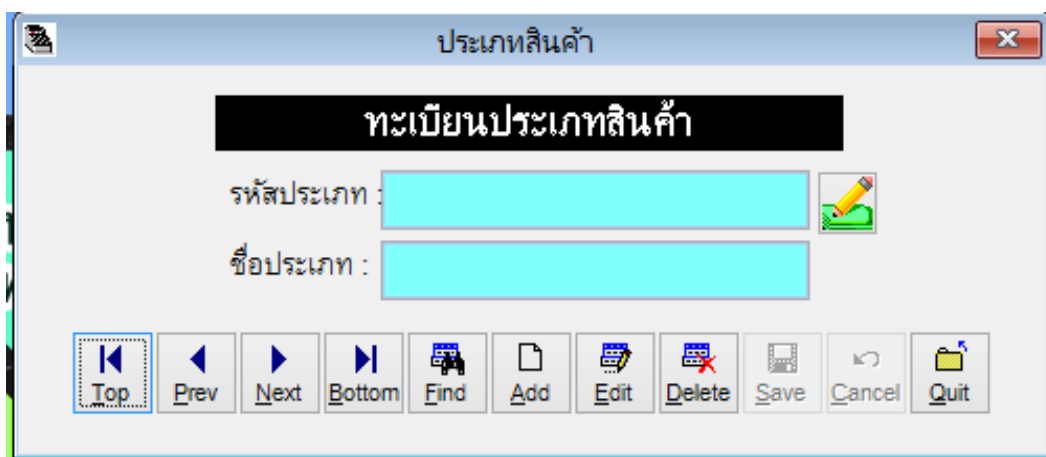
ค้นหา

6.1 การเพิ่มทะเบียนประเภทสต็อกวัตถุดิบ

- กดที่ปุ่ม เพิ่มข้อมูล (File) ด้านบนสุดของโปรแกรม และเลือกที่ ทะเบียนประเภทสินค้า (Good Group) ดังภาพ

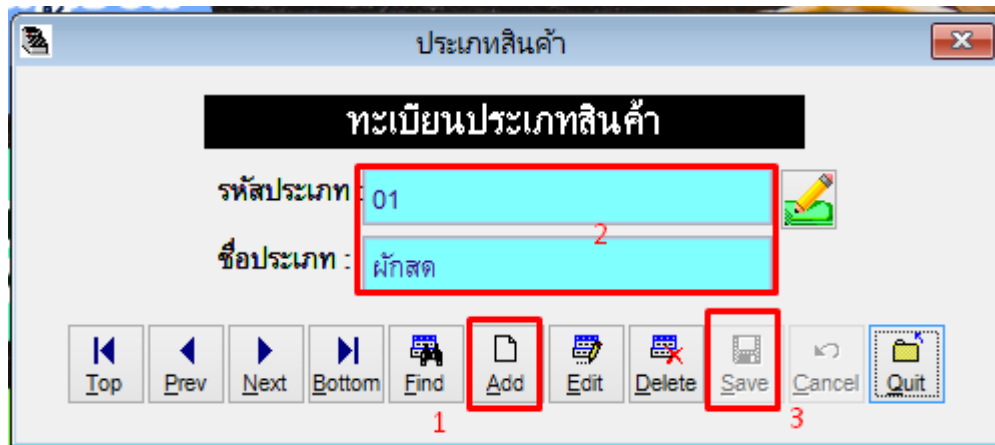


- จะมีหน้าต่างสำหรับการสร้างทะเบียนประเภทอาหารขึ้นมา



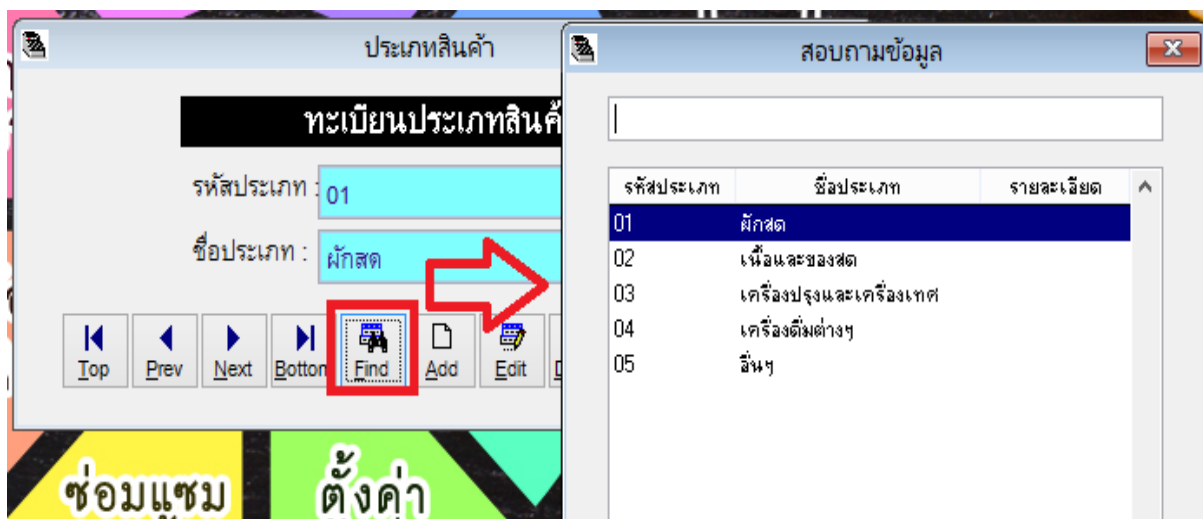
6.1.1 การสร้างทะเบียนประเภทอาหาร

- กดปุ่ม Add ใส่ข้อมูล
- รหัสประเภท และชื่อประเภทให้เรียบร้อย
- กดปุ่ม Save เพื่อบันทึกข้อมูล

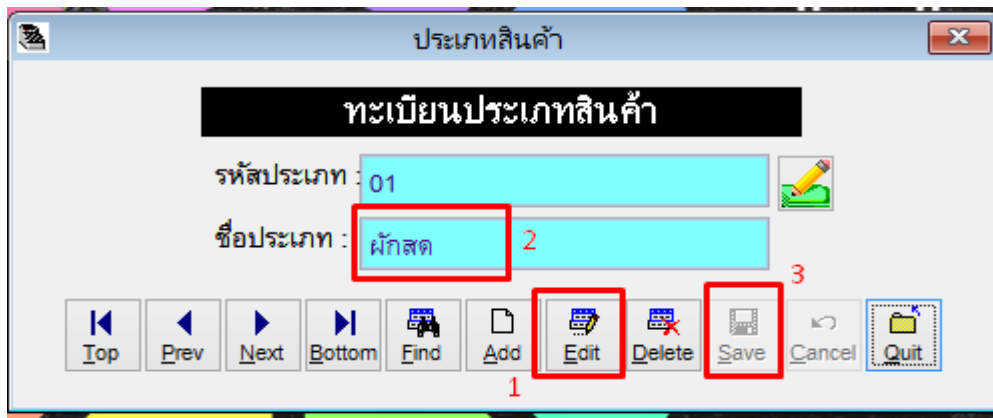


6.1.2 การแก้ไขทะเบียนประเภทอาหาร

- กดปุ่ม Find เพื่อค้นหาประเภทที่ต้องการแก้ไข และกดปุ่ม Enter

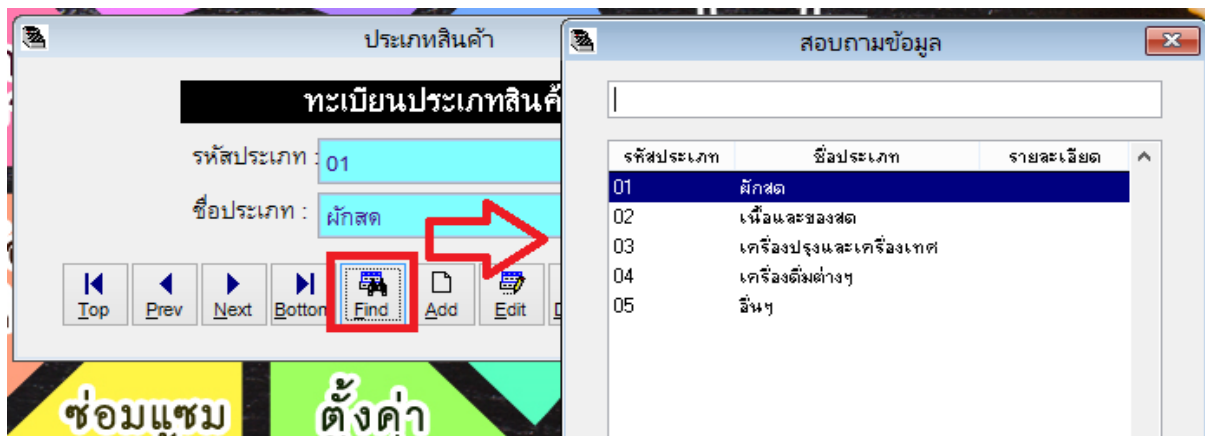


- กดปุ่ม Edit จากนั้นทำการแก้ไขข้อมูลตามต้องการและกดปุ่ม Save เพื่อ Update ข้อมูล

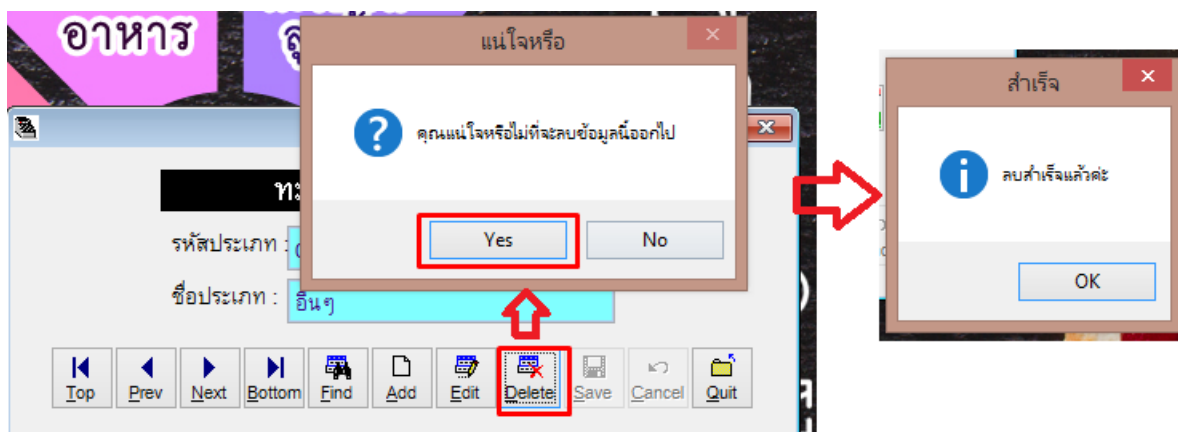


6.1.3 การลบทะเบียนประเภทอาหาร

- กดปุ่ม Find เพื่อค้นหาประเภทที่ต้องการลบ และกดปุ่ม Enter



- กดปุ่ม Delete จากนั้นระบบจะให้ทำการยืนยันการลบด้วยการกด Yes หรือ ตอบ No เพื่อยกเลิก



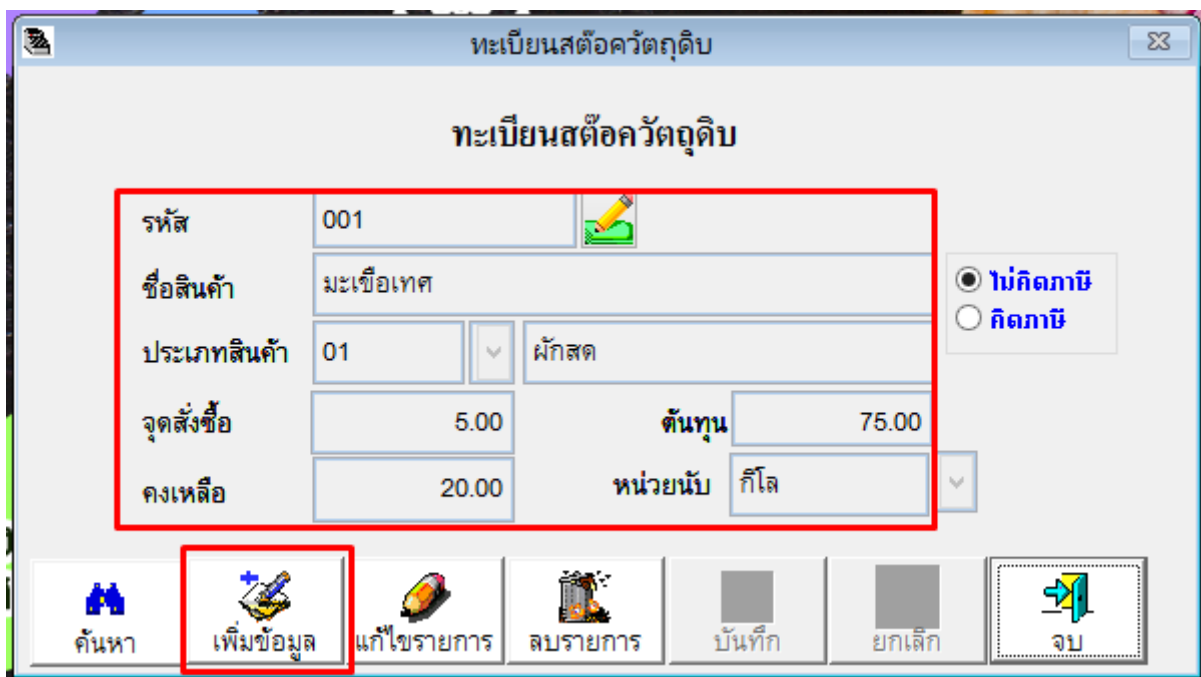
6.2 การจัดการรายการสต็อกวัตถุดิบ

6.2.1 การเพิ่มทะเบียนรายการสต็อกวัตถุดิบ

- เข้าไปที่เมนูสต็อกวัตถุดิบจากหน้าหลักของโปรแกรม



- กดปุ่มเพิ่ม ใส่ข้อมูลของวัตถุดิบ
- ใส่ข้อมูลของวัตถุดิบ โดยมีรายละเอียดดังนี้



ทะเบียนสต็อกวัตถุดิบ			
รหัส	001		
ชื่อสินค้า	มะเขือเทศ		
ประเภทสินค้า	01	ผักสด	
จุดสั่งซื้อ	5.00	ต้นทุน	75.00
คงเหลือ	20.00	หน่วยนับ	กิโล

Buttons: ค้นหา, **เพิ่มข้อมูล**, แก้ไขรายการ, ลบรายการ, บันทึก, ยกเลิก, จบ

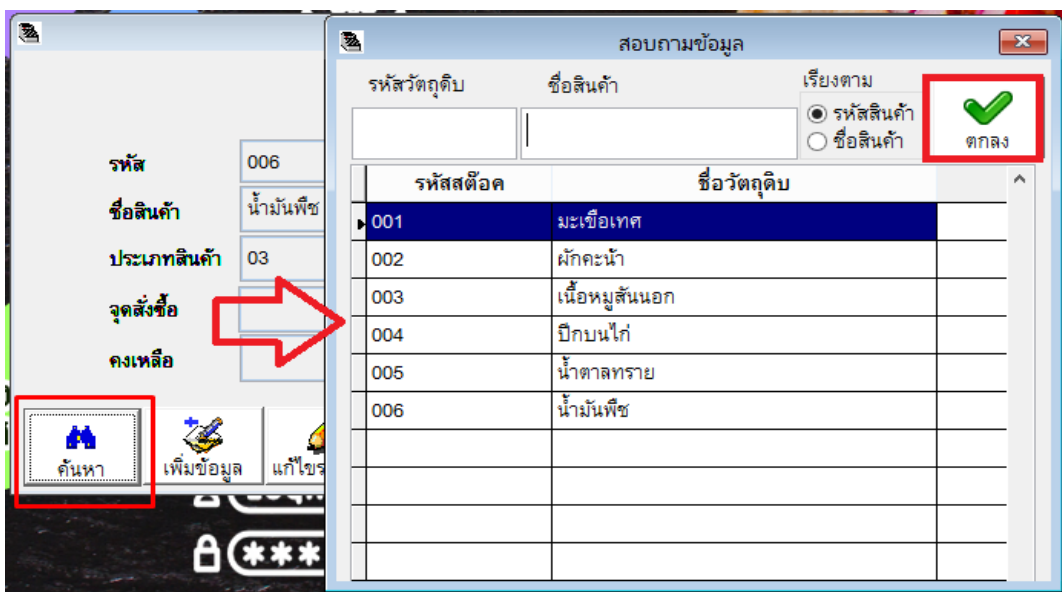
- รหัส = รหัสของวัตถุดิบชิ้นนั้นๆ (ห้ามซ้ำกัน)
- ชื่อสินค้า = ชื่อวัตถุดิบ
- ประเภทสินค้า = ประเภทหรือหมวดหมู่ของวัตถุดิบ (มาจากหัวข้อที่ 6.1)
- จุดสั่งซื้อ = ปริมาณน้อยสุดของสต็อกสินค้า ก่อนที่จะสั่งซื้อมาเพิ่ม
- ต้นทุน = ราคาต้นทุนวัตถุดิบที่ซื้อเข้ามาต่อหน่วย
- คงเหลือ = จำนวนคงเหลือของวัตถุดิบ
- หน่วยนับ = หน่วยของวัตถุดิบชิ้นนั้นๆ

- กดปุ่มบันทึกข้อมูล

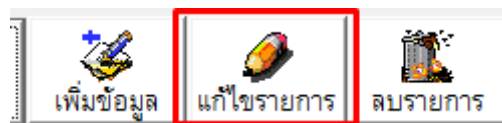


6.2.2 การแก้ไขรายการทะเบียนรายการสต็อกวัตถุดิบ

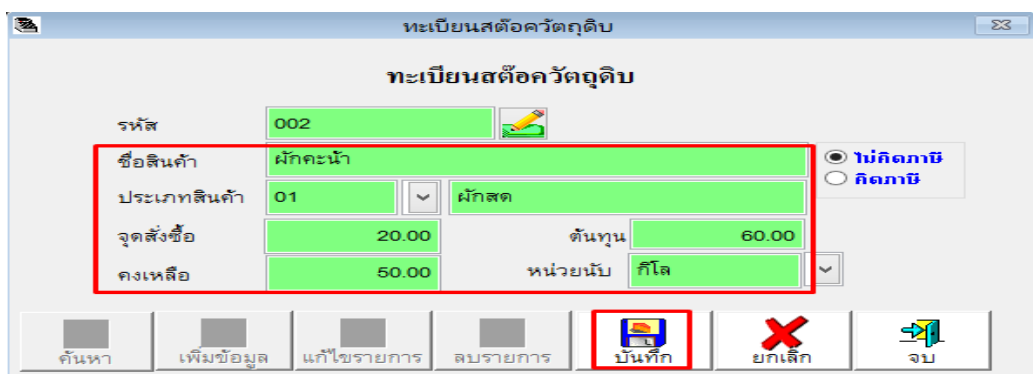
- กดปุ่มค้นหารายการที่จะแก้ไข และกดตกลง



- กดปุ่มแก้ไข

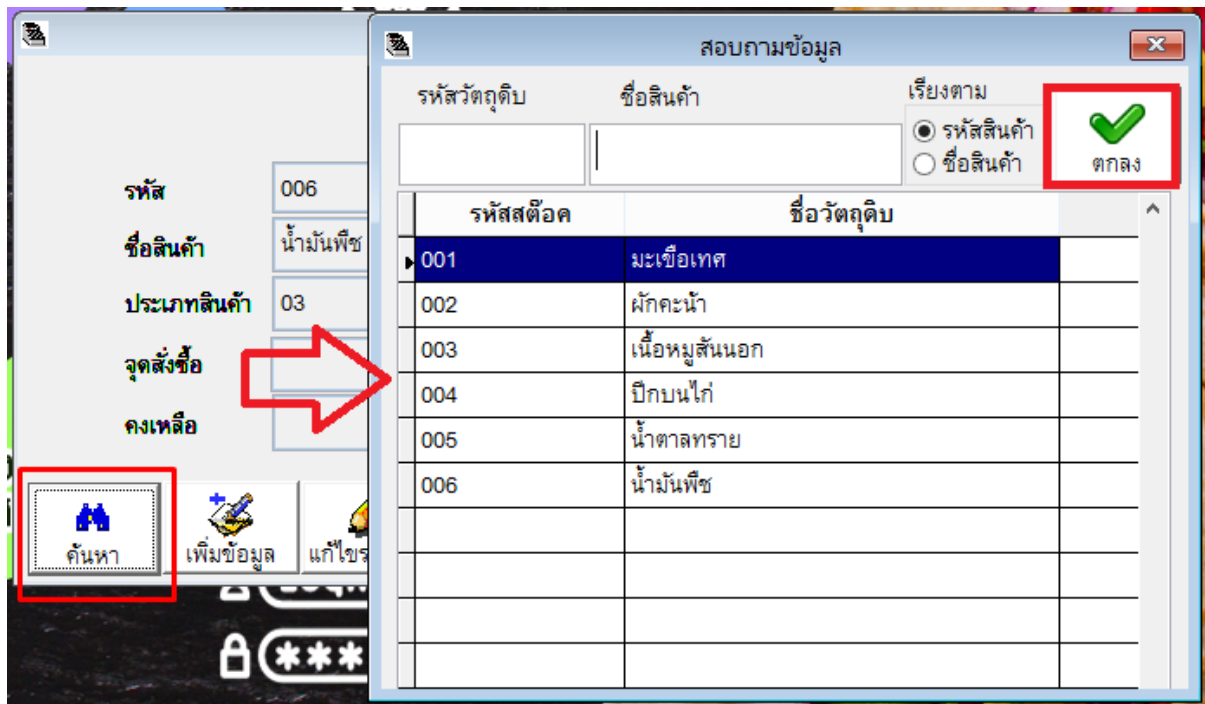


- ทำการแก้ไขข้อมูลตามต้องการ และกดปุ่ม บันทึกเพื่อ Update ข้อมูล

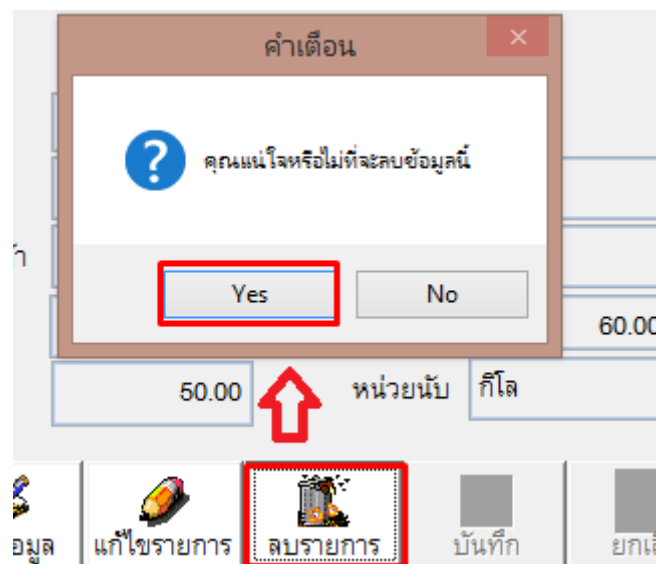


6.2.3 การลบรายการทะเบียนรายการสต็อกวัตถุดิบ

- กดปุ่มค้นหารายการที่จะลบ และกดตกลง



- กดปุ่มลบรายการ และตอบ Yes เพื่อยืนยันการลบข้อมูล



6.3 การผูกสูตรให้รายการอาหารที่ขายได้ไปตัดสต็อกวัตถุดิบ

(ต้องทำการสร้างทะเบียนเมนูอาหารและทะเบียนเมนูวัตถุดิบให้เรียบร้อยก่อน)

- ค้นหาเมนูรายการอาหารจากหน้ารายการอาหาร



- รายการอาหารนั้นต้อง / เลือกว่าตัดสต็อกไว้ ถ้ายังไม่ได้เลือก กดแก้ไขและกดบันทึก ดังภาพ

ทะเบียนสินค้า

รหัส: 011

ชื่อสินค้า: ไก่อบซอสน้ำแดงญี่ปุ่น

ชื่อสินค้า Eng:

ประเภทสินค้า: 001 อาหารนึ่งปลา

ราคาขาย 1: 150.00 บาท

ราคาขาย 2: บาท

ราคาขาย 3: บาท

ราคาขาย 4: บาท

ครั้งที่พิมพ์: 1

ตัดสต็อก

อาหารหมด

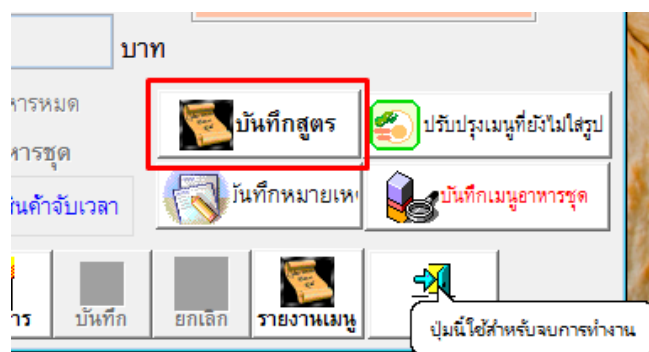
ลดราคาได้

อาหารขาด

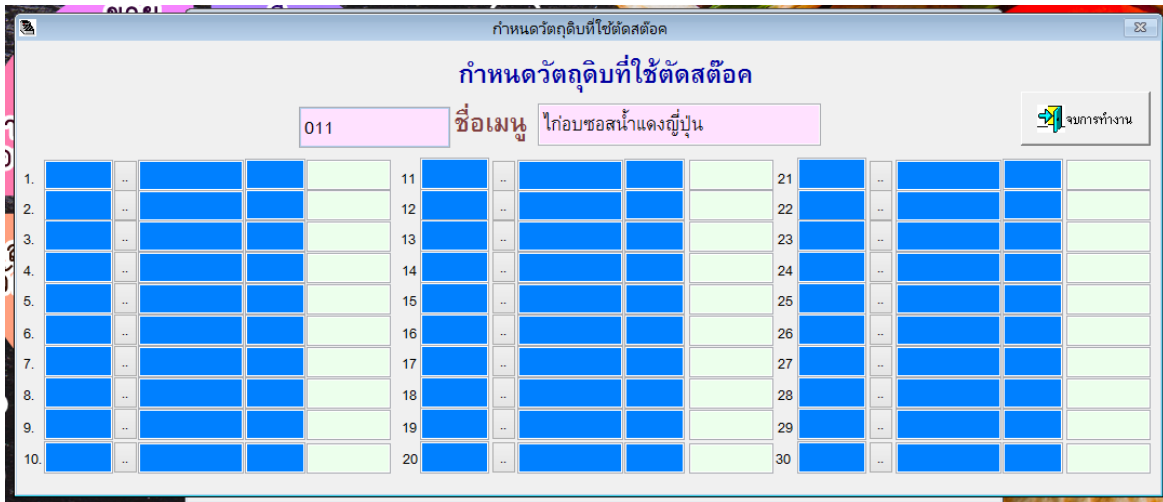
ประเภทอาหาร: อาหาร เครื่องดื่ม แอลกอฮอล์ สินค้าจับเวลา

บันทึก

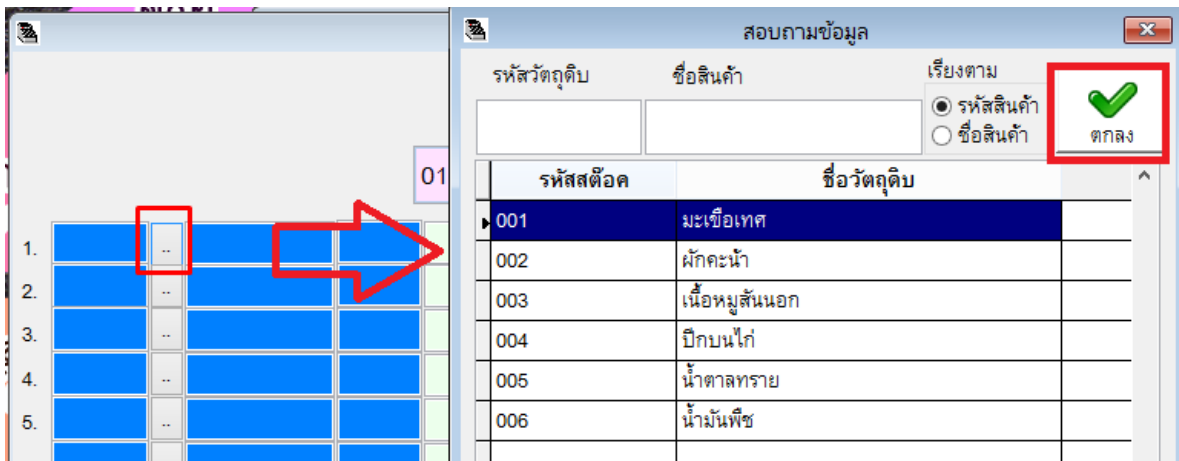
- กดปุ่มบันทึกสูตร



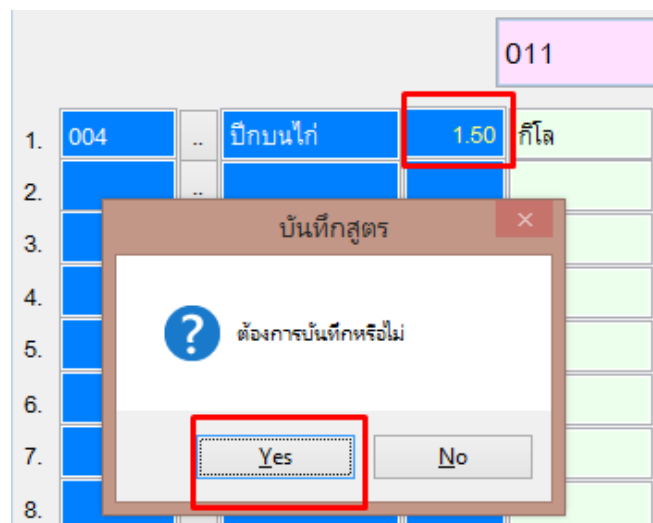
- จะมีหน้าต่างสำหรับการผูกสูตรสต็อก ดังภาพ



- เลือกรายการวัตถุดิบที่จะผูกสูตรอาหารชนิดนั้นๆ และกดปุ่มตกลง



- ใส่จำนวนที่ต้องการให้ตัดสต็อกต่อ 1 จานอาหารนั้นๆ กดปุ่ม Enter และ ตอบ Yes เพื่อบันทึก



- กรณีมีวัตถุดิบหลายอย่างในอาหาร 1 จาน ที่ต้องการให้ตัดสต็อกให้ใส่จนครบ และกดปุ่มจบการทำงาน

กำหนดวัตถุดิบที่ใช้ตัดสต็อก

011 ชื่อเมนู ไก่อบซอสน้ำแดงญี่ปุ่น

จบการทำงาน

1.	004	..	ปีกบนไก่	1.50	กิโล	11	..				21	..			
2.	005	..	น้ำตาลทราย	0.10	กิโล	12	..				22	..			
3.	001	..	มะเขือเทศ	0.15	กิโล	13	..				23	..			
4.	006	..	น้ำมันพืช	0.02	ขวด	14	..				24	..			
5.				15	..				25	..			
6.				16	..				26	..			
7.				17	..				27	..			
8.				18	..				28	..			
9.				19	..				29	..			
10.				20	..				30	..			

- เมื่อมีการขายอาหาร ระบบจะตัดสต็อกตามจำนวนรายการเมนูที่ผูกสูตรไว้ ช่องจำนวนคงเหลือในหน้าทะเบียนสต็อกวัตถุดิบจะลดลง

ทะเบียนสต็อกวัตถุดิบ

ทะเบียนสต็อกวัตถุดิบ

รหัส 001

ชื่อสินค้า มะเขือเทศ

ประเภทสินค้า 01 ผักสด

จุดสั่งซื้อ 5.00 ต้นทุน 75.00

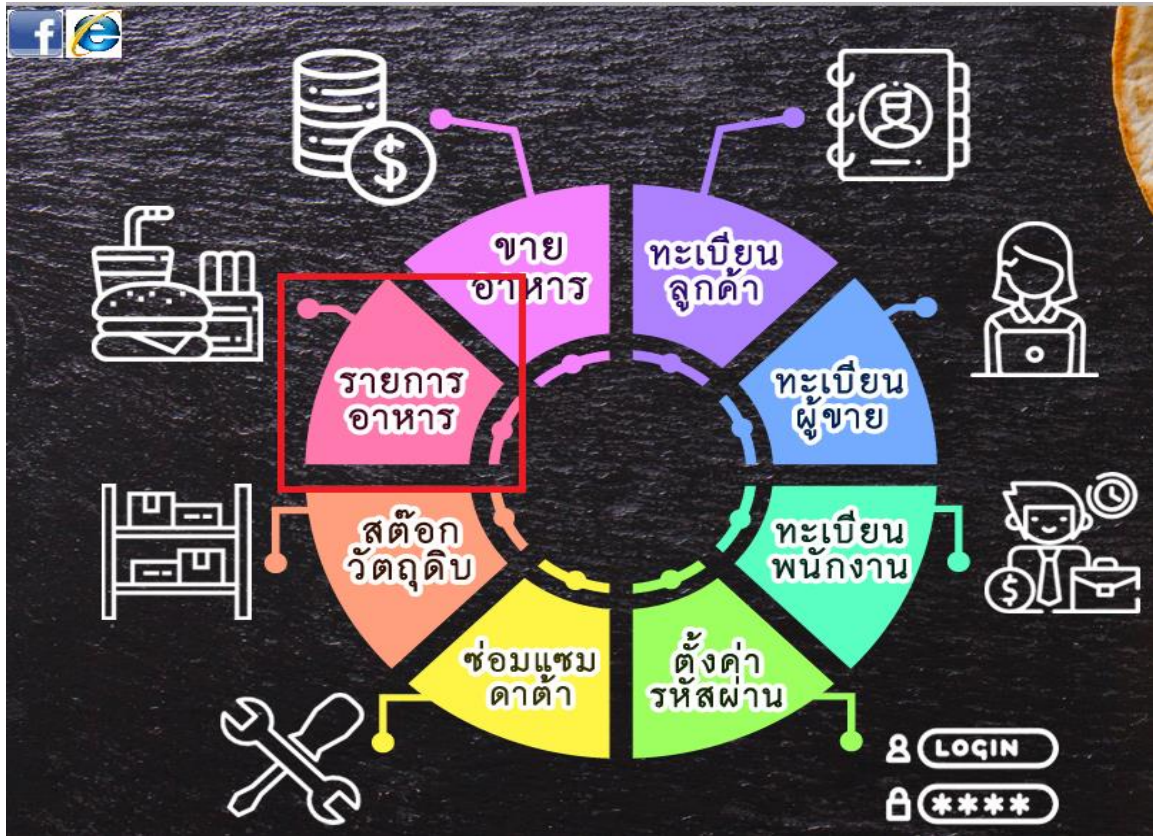
คงเหลือ 20.00 หน่วยนับ กิโล

ไม่กักภาษี
กักภาษี

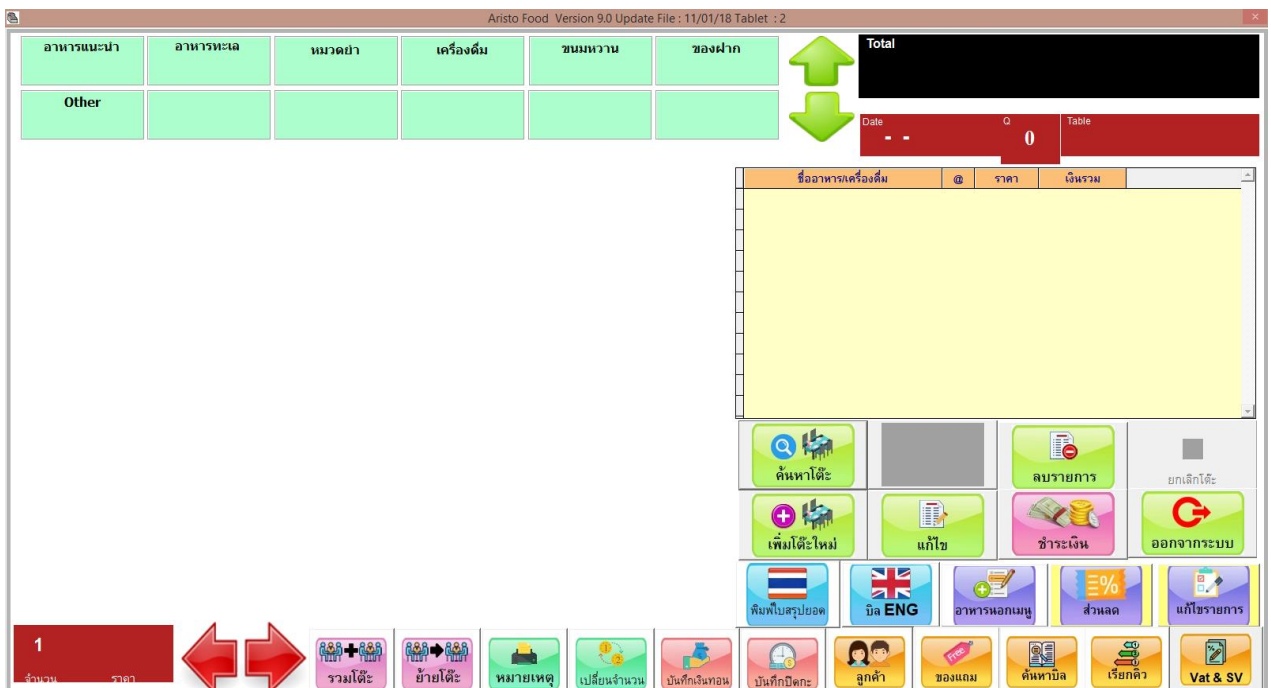
ค้นหา เพิ่มข้อมูล แก้ไขรายการ ลบรายการ บันทึก ยกเลิก จบ

7. การขายอาหาร

คือ การเริ่มขั้นตอนการขายของโปรแกรมร้านอาหาร ตั้งแต่ รับ Order จนถึงคิดเงินและพิมพ์ใบเสร็จ



- หน้าจอหลักของหน้าขายอาหาร

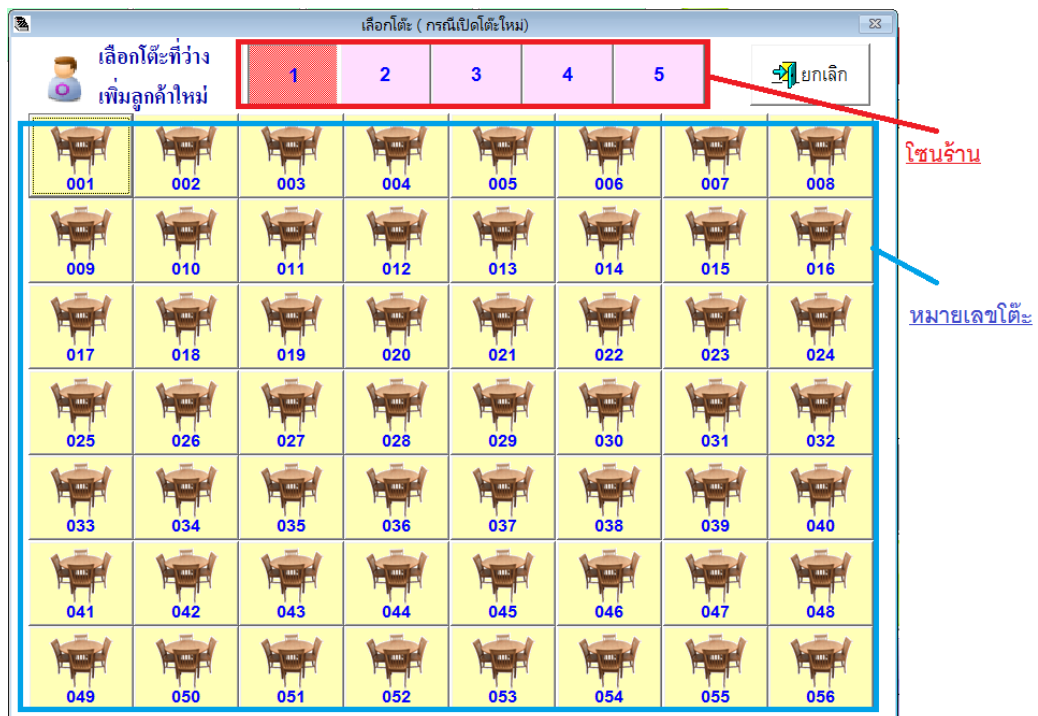


7.1 เริ่มต้นการขาย (รับ Order)

- กดปุ่ม “เพิ่มโต๊ะใหม่”



- เลือกหมายเลขโต๊ะและโซนที่ลูกค้ามานั่ง



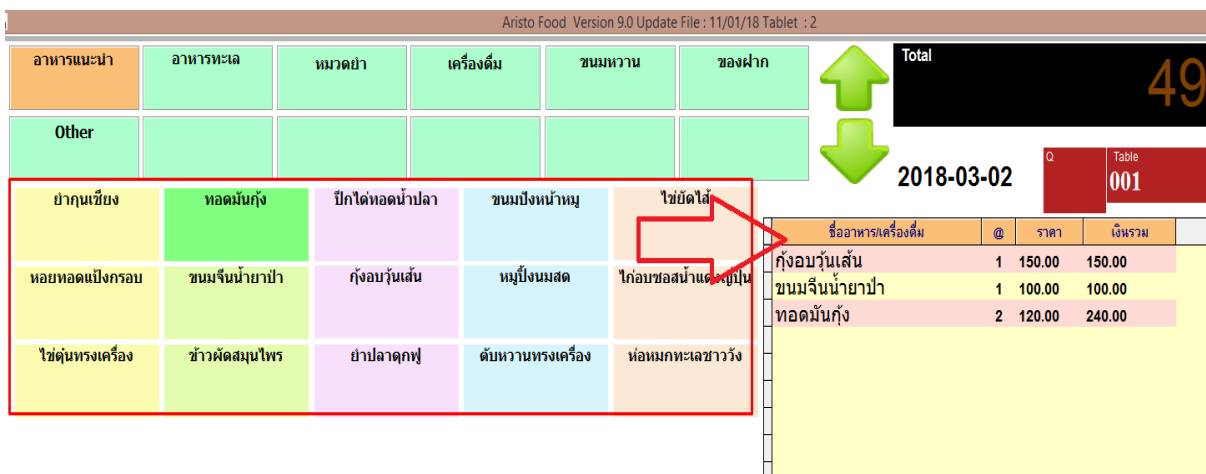
- เลือกร้านอาหารตามที่ถูกคำสั่ง โดยเริ่มจากประเภทหรือหมวดของอาหารก่อน



- ระบบจะใช้ข้อมูลของรายการอาหารในหมวดนั้นๆ ตามที่ได้มีการสร้างไว้ ให้เลือกรายการตามที่ถูกคำสั่ง



- เมื่อคลิกเลือกแล้วเมนูจะไปโชว์ในรายการสั่งอาหารด้านขวาตามภาพ (คลิก 1 ครั้ง คือ 1 จาน)



- หลังจากเลือกรายการอาหารครบตามที่ลูกค้าสั่งแล้วให้กดปุ่ม “พักโต๊ะ” เพื่อยืนยันการสั่งอาหาร (หากมีการตั้ง Faction ใช้งาน Printer ในครัว จะมีใบ Order พิมพ์ออกไปทันทีหลังจากกดพักโต๊ะ)



- ตัวอย่างใบพิมพ์ครัว

พิมพ์ครัว 1

โต๊ะ : **007**

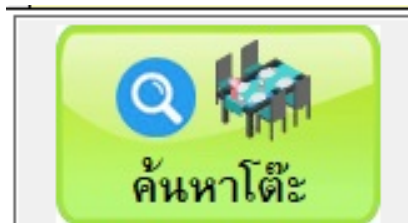
Date: 2018-03-05

Time: 10:35:30

รายละเอียด	จำนวน
ข้าวผัดสมุนไพร	2

7.2 การรับ Order เพิ่มสำหรับโต๊ะลูกค้าเดิมที่เปิดไว้แล้ว

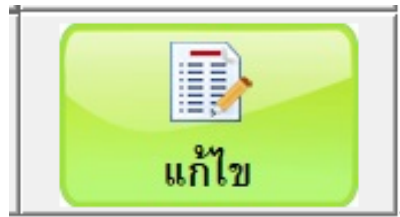
- กดปุ่มค้นหาโต๊ะ



- เลือกหมายเลขโต๊ะที่ต้องการสั่งอาหารเพิ่ม



- กดปุ่มแก้ไข



- ทำการเลือกรายการอาหารเพิ่มเติม เมื่อเสร็จแล้วให้กดที่ปุ่ม “พักโต๊ะ” เพื่อยืนยันการสั่งอาหาร

Aristo Food Version 9.0 Update File : 11/01/18 Tablet : 2

อาหารแนะนำ	อาหารทะเล	หมวดยา	เครื่องดื่ม	ขนมหวาน	ของฝาก
Other					
ขนมเย็น	น้ำปลาราดเล็ก A	น้ำผลไม้รวม			

Total 640.00

2018-03-02 Table 002

ชื่ออาหารเครื่องดื่ม	๙	ราคา	เงินรวม
รวมเย็น	2	50.00	100.00
ยำปลาคอกฟู	1	150.00	150.00
คัมหวานทรงเครื่อง	1	90.00	90.00
กุ้งอบวุ้นเส้น	1	150.00	150.00
ไขยัดไส้	1	100.00	100.00
น้ำผลไม้รวม	1	50.00	50.00

Buttons: พักโต๊ะ, ลบรายการ, ยกเลิกโต๊ะ, ชำระเงิน

7.3 การยกเลิกรายการอาหารที่มีการสั่งไปแล้ว

- กดปุ่มค้นหาโต๊ะ



- เลือกหมายเลขโต๊ะที่ต้องการยกเลิกรายการอาหารที่สั่งไปแล้ว

เลือกโต๊ะที่ลูกค้านั่งอยู่แล้ว

เลือกโต๊ะที่ลูกค้านั่งอยู่ในร้าน


Buttons: ยกเลิก

001	002	005	007	018	028

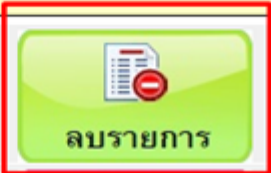
- เลือกรายการอาหารที่ต้องการยกเลิก และกดปุ่ม ลบรายการ

ชื่ออาหาร/เครื่องดื่ม	@	ราคา	เงินรวม
ก๋วยเตี๋ยวเส้น	1	150.00	150.00
ขนมจีนน้ำยาป่า	1	100.00	100.00
ทอดมันกุ้ง	2	120.00	240.00
น้ำปลาขวดเล็ก A	1	15.00	15.00
น้ำผลไม้รวม	1	50.00	50.00


เลือกรายการที่ต้องลบ ↓



ค้นหาโต๊ะ



ลบรายการ



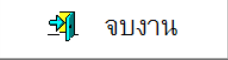
ยกเลิกโต๊ะ

- จะมีหน้าต่างขึ้นมาทวนรายการอาหารที่ต้องการลบออกจากโต๊ะนั้นๆ

เลือกรายการที่ต้องการ

เลือกรายการที่ต้องการ

รหัสเมนู	ชื่อเมนู	จำนวนที่สั่ง	เวลาที่สั่ง	ลำดับที่
009	ก๋วยเตี๋ยวเส้น	1	03/02/2018 09:37:34 A	1



จบงาน

- สามารถเลือกจำนวนที่ต้องการยกเลิกออก ในกรณีที่สั่งมากกว่า 1 จำนวน และสามารถใส่สาเหตุที่ยกเลิกรายการอาหารชนิดนั้นๆได้ (ไม่ใส่ก็ได้)
- จากนั้นกดปุ่ม ลบรายการ

ยกเลิกรายการอาหาร

เลขที่บิล: 0000000001 เบอร์โต๊ะ: 001

ชื่ออาหาร: กุ้งอบวุ้นเส้น

ราคาอาหาร: 150.00 จำนวน: 1.00

พวง.ยกเลิก: 1

จำนวนที่ต้องการยกเลิก: 1.00 เลขที่ คิว:

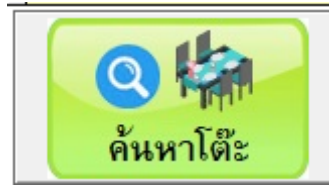
สาเหตุยกเลิก: อาหารหมด รอนาน

- รายการอาหารจะถูกลบออกไปจากโต๊ะนั้นๆ

ชื่ออาหาร/เครื่องดื่ม	@	ราคา	เงินรวม
ขนมจีนน้ำยาปลา	1	100.00	100.00
ทอดมันกุ้ง	2	120.00	240.00
น้ำปลาขวดเล็ก A	1	15.00	15.00
น้ำผลไม้รวม	1	50.00	50.00

7.4 การยกเลิกโต๊ะ

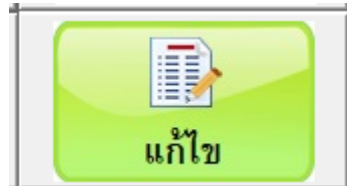
- กดปุ่มค้นหาโต๊ะ



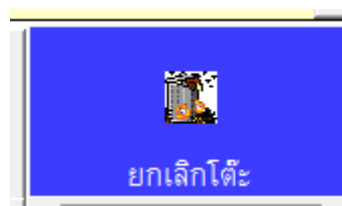
- เลือกหมายเลขโต๊ะที่ต้องการยกเลิก (ยกเลิกทั้งโต๊ะ)



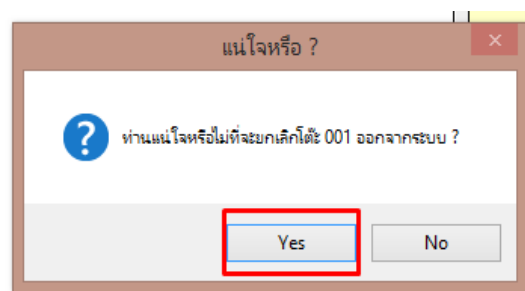
- กดปุ่มแก้ไข



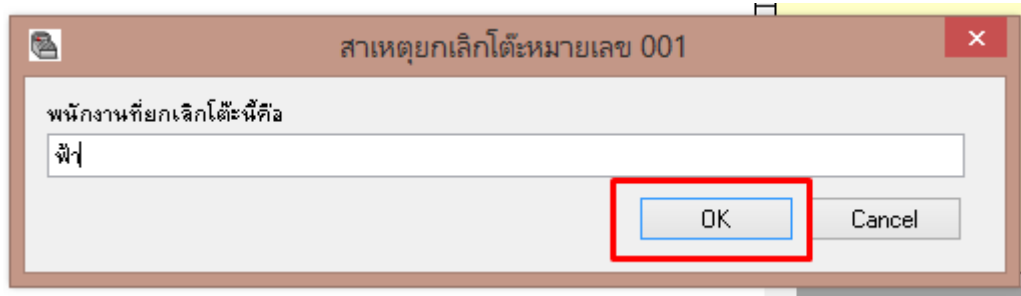
- จากนั้นกดปุ่มยกเลิกโต๊ะ



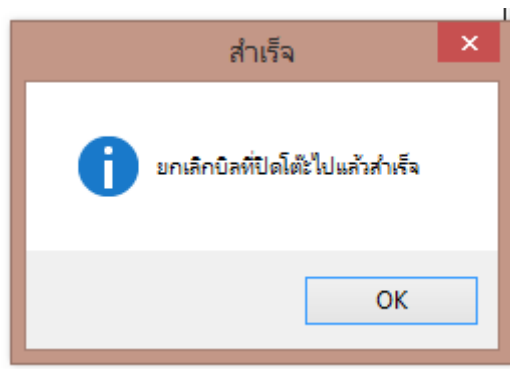
- ตอบ Yes เพื่อเป็นการยืนยันการยกเลิกโต๊ะอาหารนั้นๆ



- สามารถชื่อพนักงานที่ยกเลิกโต๊ะได้ (ไม่ใส่ก็ได้) จากนั้นกดปุ่ม OK

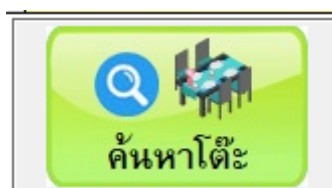


- ระบบจะแจ้งว่าการยกเลิกโต๊ะสำเร็จแล้ว ดังรูป



7.5 การพิมพ์ใบสรุปยอดและการคิดเงิน (เมื่อลูกค้าเรียกให้เช็คบิล)

- กดปุ่มค้นหาโต๊ะ



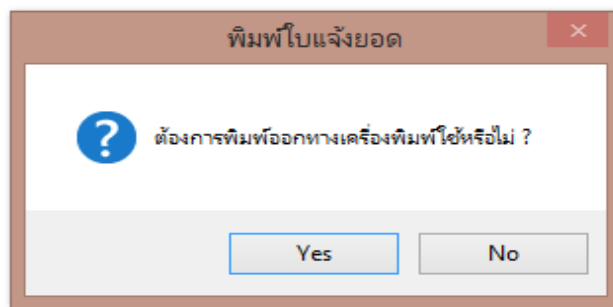
- เลือกหมายเลขโต๊ะ ที่ต้องการเช็คบิล



- กดปุ่มพิมพ์ใบสรุปยอด



- จะขึ้นตัวเลือกดภาพขึ้นมา หากตอบ Yes จะสั่งพิมพ์ออกที่เครื่องพิมพ์ทันที แต่หากตอบ No ระบบจะ Preview ขึ้นมาให้ดูตัวอย่างก่อน



- ตัวอย่างหน้าตาของใบสรุปยอด นำใบนี้ไปให้ลูกค้าเพื่อตรวจสอบรายการอาหารและแจ้งยอดที่ต้องชำระ

Report Preview - bill.frx - Pag...

Aristo Food
 71/103 หมู่บ้านอรุณทอง บางแค กทม.
 10160
 โทร.02-4960181-84

Table : **018** No. 0000000003
 Time : 14:17:44 Date : 2018-03-02

No.	Items	Qty.	Price	Amount
1	ข้าวผัดสมุนไพรม	2	80	160
2	ไข่ค่นทรงเครื่อง	1	80	80
รวมค่าอาหาร =				<u>240.00</u>
1	ชานมเย็น	1	50	50
2	น้ำผลไม้รวม	1	50	50
3	น้ำปลาขวดเล็ก A	1	15	15
รวมค่าเครื่องดื่มและ Drink =				<u>115.00</u>
Sub Total				355.00
TOTAL				<u>355.00</u>

ขอขอบคุณผู้มีอุปการะคุณทุกท่าน

Report Preview - bill.frx
 100%
 สั่งพิมพ์ออกที่เครื่องปริ้นเตอร์
 กดออกจากหน้านี้

- เมื่อลูกค้าจ่ายเงินมาแล้วให้ คลิกที่ปุ่ม



- ใส่จำนวนเงินที่ได้รับมาจากลูกค้า ทำได้ 3 วิธีดังนี้

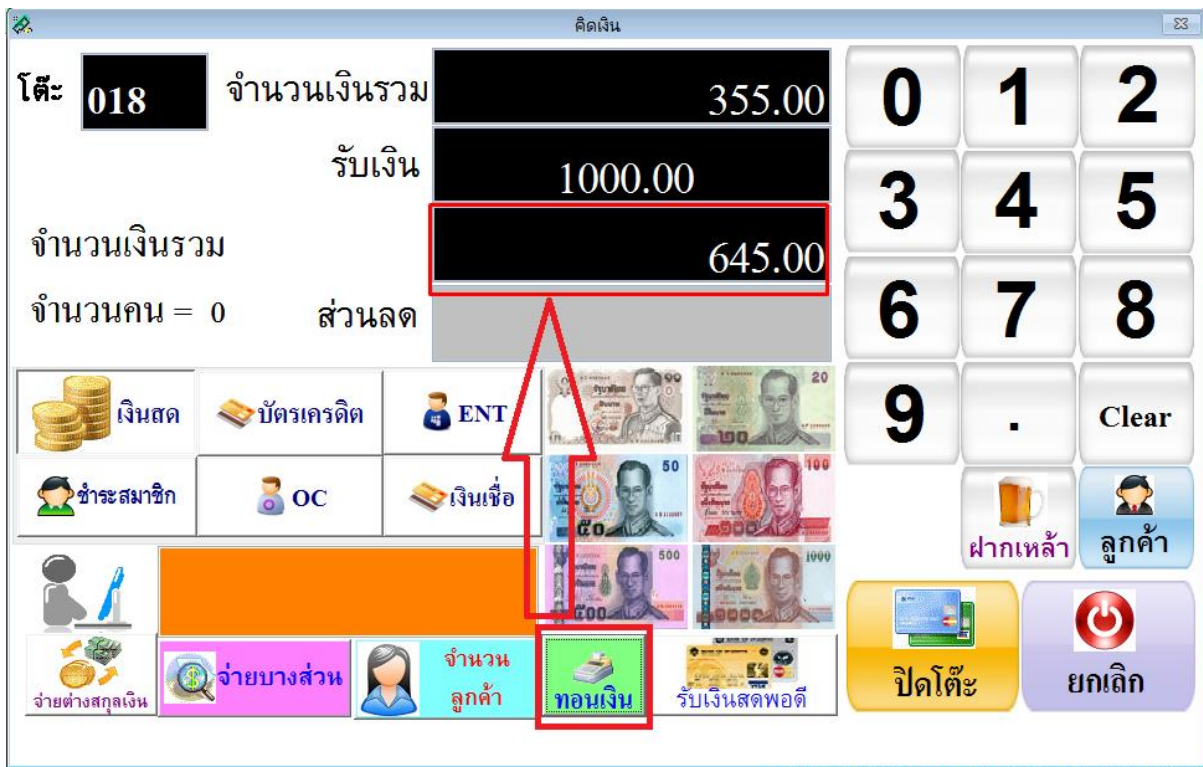


- o ใช้การพิมพ์จำนวนเงินที่ได้รับมาจากลูกค้า ลงในช่อง รับเงิน
- o ใช้การคลิกที่รูปแบงค์ต่างๆ ตามจำนวนเงินที่รับมา
- o ใช้การกดตัวเลขบนหน้าจอตามจำนวนเงินที่รับมา

- กดปุ่มทอนเงิน



- ระบบจะช่วยคำนวณเงินทอนให้ดังภาพ
(หากมีการใช้งานตัวลื่นชักเก็บเงินไฟฟ้า เมื่อกดปุ่มทอนเงินจะดึงออกอัตโนมัติ)



- หากใส่ยอดเงินผิดสามารถกดปุ่ม Clear เพื่อใส่ยอดเงินที่ถูกต้องใหม่ได้



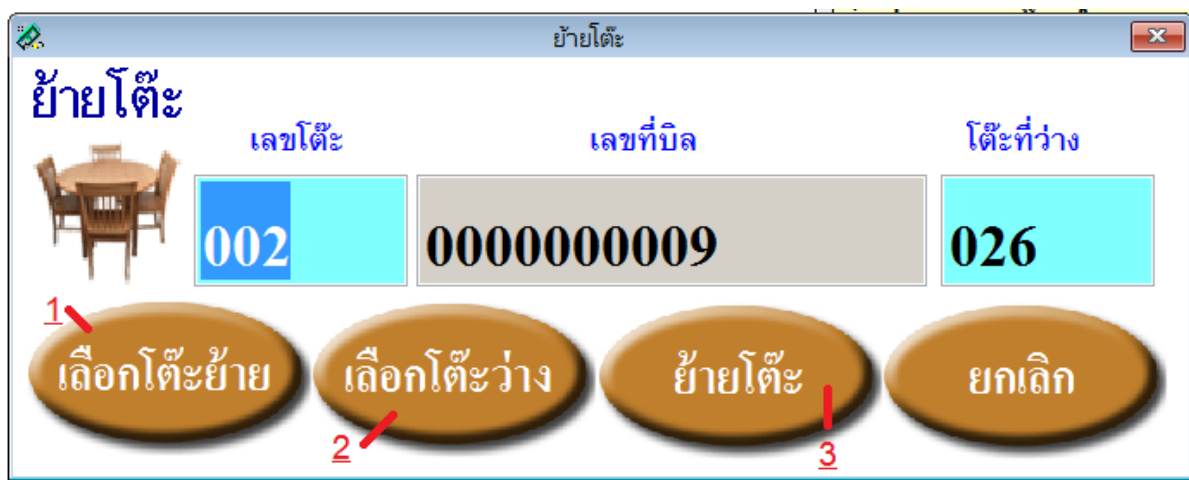
- หากคิดเงินถูกต้องให้กดที่ปุ่มปิดโຕ้ะ เพื่อจบการขายของโຕ้ะนั้นๆ ระบบจะสั่งพิมพ์ใบเสร็จทันที



7.6 การย้ายโต๊ะ ใช้สำหรับกรณีลูกค้าเปลี่ยนโต๊ะนั่ง



- เลือกโต๊ะที่จะย้าย (หมายเลข 1)
- กดเลือกโต๊ะว่างที่จะย้ายไป (หมายเลข 2)
- กดปุ่มย้ายโต๊ะ (หมายเลข 3)



- รายการอาหารทั้งหมดจะถูกย้ายไปยังโต๊ะใหม่ทันที

Date		Q		Table	
2018-03-02				026	
ชื่ออาหาร/เครื่องดื่ม	@	ราคา	เงินรวม		
ยำกุนเชียง	1	380.00	380.00		
ขนมจีนน้ำยาป่า	1	100.00	100.00		
ขนมปังหน้าหมู	1	120.00	120.00		

7.7 การรวมโต๊ะ



- กดเลือกโต๊ะที่จะถูกยุบไปรวมกับโต๊ะอื่น (หมายเลข 1)
- กดปุ่มบันทึก (หมายเลข 2)
- หากมีการรวมโต๊ะมากกว่า 1 โต๊ะขึ้นไป ให้ทำซ้ำขั้นตอนตามหมายเลข 1 และ 2
- เลือกโต๊ะที่จะเป็นโต๊ะหลัก ในการนำโต๊ะอื่นมารวมด้วย (หมายเลข 3)
- กดปุ่มรวมโต๊ะ (หมายเลข 4)

รวมโต๊ะ

รวมโต๊ะ	เลขโต๊ะ	เลขที่บิล
007		0000000004

หมายเลขบิล	เบอร์โต๊ะ
0000000006	005

1 เลือกโต๊ะ

2 บันทึก

ลบโต๊ะ

ลบทั้งหมด

เลขโต๊ะ	รวมกับ	เลขที่บิล
028		0000000005

3 เลือกโต๊ะ

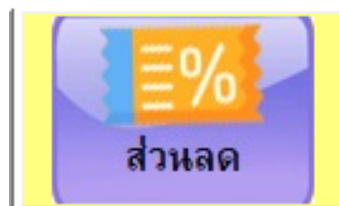
4 รวมโต๊ะ

ยกเลิก

- รายการอาหารจะไปรวมกันตามโต๊ะหลักที่เราเลือกไว้

		Date	Q	Table
		2018-03-02		028
ชื่ออาหาร/เครื่องดื่ม	@	ราคา	เงินรวม	
หอยทอดแป้งกรอบ	1	80.00	80.00	
ขนมจีนน้ำยาป่า	2	100.00	200.00	
ไก่อบซอสน้ำแดงญี่ปุ่น	1	150.00	150.00	
ไชยัดไส้	1	100.00	100.00	
น้ำปลาขวดเล็ก A	3	15.00	45.00	
น้ำผลไม้รวม	2	50.00	100.00	
หมูบึ่งนมสด	1	10.00	10.00	
ยำกุนเชียง	1	380.00	380.00	
ทอดมันกุ้ง	1	120.00	120.00	
ชานมเย็น	1	50.00	50.00	

7.8 การให้ส่วนลด มี 2 รูปแบบคือ การให้ส่วนลดเป็น % และการให้ส่วนลดเป็นเงินบาท



7.8.1 การให้ส่วนลดในรูปแบบของเปอร์เซ็นต์ (%)

- ค้นหาโต๊ะที่ต้องการให้ลดส่วนและกดที่ปุ่มส่วนลด และเลือกปุ่มส่วนลด % ดังภาพ

- ใส่จำนวนเปอร์เซ็นต์ที่ต้องการให้ส่วนลดกับลูกค้าโต๊ะนั้นๆ โดยจะใช้การพิมพ์ลงในช่องเลข หรือ ใช้การกดปุ่มตัวเลขบนหน้าจอก็ได้
- กดปุ่มตกลง

- เมื่อพิมพ์ใบสรุปยอดจะมีส่วนลดขึ้นให้ และหักลบกับจำนวนยอดเต็ม ดังภาพ

Aristo Food				
71/103 หมู่บ้านอรุณทอง บางแค กทม. 10160 โทร.02-4960181-84				
Table : 026		No. 0000000009		
Time : 09:44:36		Date : 2018-03-02		
No.	Items	Qty.	Price	Amount
1	ยำกุนเชียง	1	380	380
2	ขนมปังหน้าหมู	1	120	120
3	ขนมจีนน้ำยาปลา	1	100	100
รวมค่าอาหาร =				600.00
Sub Total				600.00
Discount 10% =				60.00
TOTAL				540.00
ขอขอบคุณผู้มีอุปการะคุณทุกท่าน				

หมายเหตุ การให้ส่วนลดในรูปแบบ % โปรแกรมจะคิดส่วนลดตามรายการอาหารที่มีการ / ว่าสามารถให้ส่วนลดได้จากหน้ารายการอาหารเท่านั้น

7.8.2 การให้ส่วนลดในรูปแบบของเงินบาท

- ค้นหาโต๊ะที่ต้องการให้ลดส่วนและกดที่ปุ่มส่วนลด และเลือกปุ่มส่วนลด % ดังภาพ

- ใส่จำนวนเงินบาทที่ต้องการให้ส่วนลดกับลูกค้าได้ระนั้นๆ โดยจะใช้การพิมพ์ลงในช่องเลย หรือ ใช้การกดปุ่มตัวเลขบนหน้าจอก็ได้
- กดปุ่มตกลง

ส่วนลดเงินบาท **100** บาท พวง.ลดราคา เดชา

ส่วนลด % %

ส่วนลด % ส่วนลดเงินบาท

ลดอาหาร ลดเครื่องดื่ม

MEMBER บัตรเครดิต

0 1 2 3 4

5 6 7 8 9 .

CLEAR **ตกลง** ยกเลิก

- เมื่อพิมพ์ใบสรุปยอดจะมีส่วนลดขึ้นให้ และหักลบกับจำนวนยอดเต็ม ดังภาพ

Aristo Food

71/103 หมู่บ้านอรุณทอง บางแค กทม.
10160
โทร.02-4960181-84

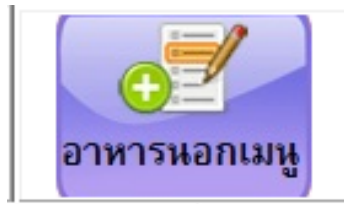
Table : **026** No. 0000000009
Time : 09:58:24 Date : 2018-03-02

No.	Items	Qty.	Price	Amount
1	ยำกุนเชียง	1	380	380
2	ขนมปังหน้าหมู	1	120	120
3	ขนมจีนน้ำยาปลา	1	100	100
รวมค่าอาหาร =				<u>600.00</u>
Sub Total				600.00
Discount 0% =				100.00
TOTAL				<u>500.00</u>

ขอขอบคุณผู้มีอุปการะคุณทุกท่าน

7.9 การสั่งอาหารนอกเมนู

ใช้สำหรับสั่งอาหารที่ไม่ได้มีในเมนูหลักของรายการอาหารที่สร้างไว้



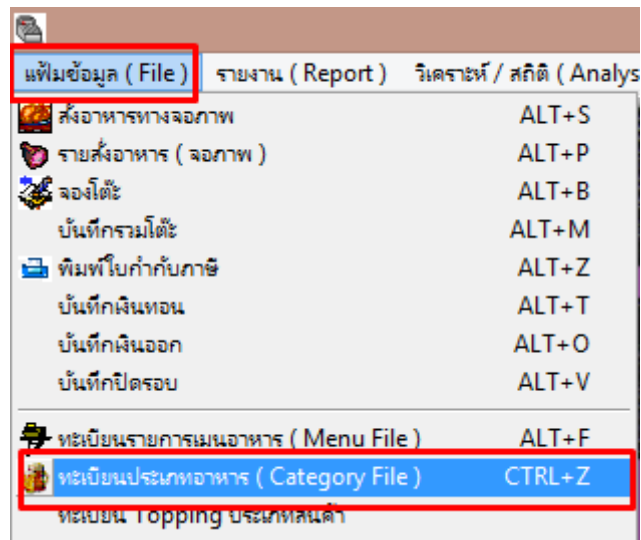
- เลือกโต๊ะที่ต้องการสั่งอาหารนอกเมนู
- คลิกที่ปุ่มอาหารนอกเมนู
- ใส่รายละเอียดของอาหารนอกเมนูชนิดนั้น
- กดปุ่มบันทึกเมนู

- รายการนอกเมนูชนิดนี้จะเข้าไปอยู่ในรายการอาหารที่สั่งตามโต๊ะที่เลือกไว้

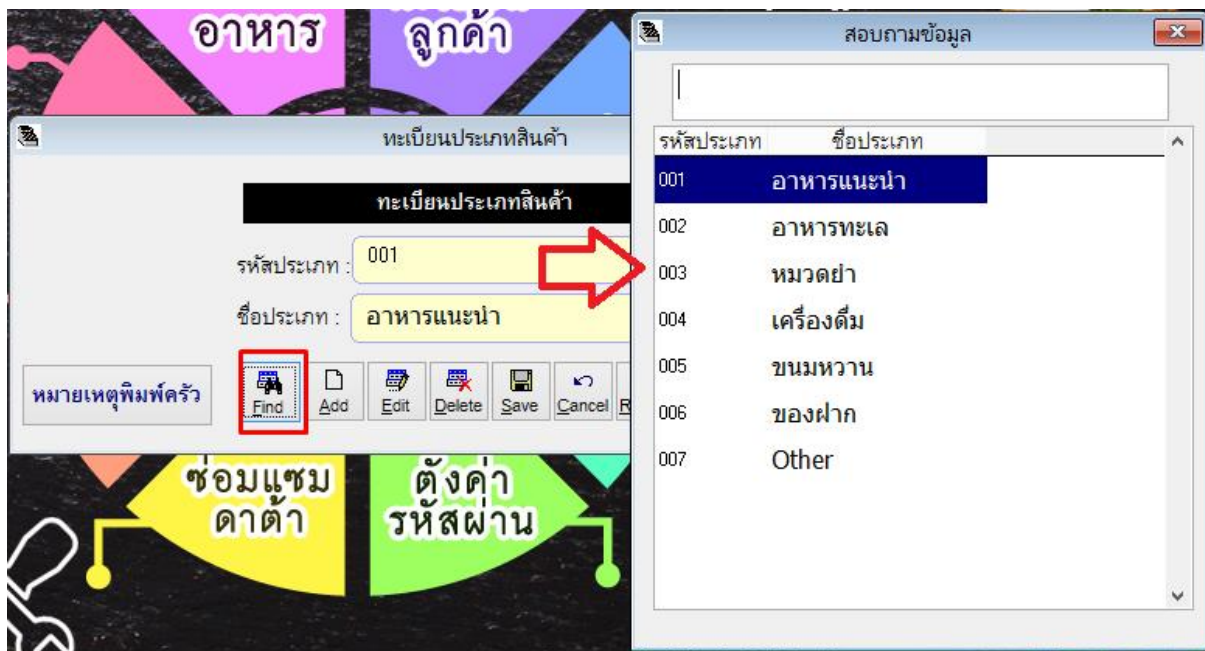
ชื่ออาหาร/เครื่องดื่ม	@	ราคา	เงินรวม
น้ำปลาขวดเล็ก A	1	15.00	15.00
ชานมเย็น	1	50.00	50.00
ยำกุนเชียง	1	380.00	380.00
ขนมจีนน้ำยาป่า	1	100.00	100.00
ห่อหมกทะเลขาววัง	1	100.00	100.00
หมูปั้นนมสด	1	10.00	10.00
ข้าวไข่เจียวหมูสับ	1	55.00	55.00

7.10 การใช้หมายเหตุพิมพ์ครัว (สำหรับร้านที่ไม่มีเครื่องปริ้นเตอร์อยู่ตามครัวต่างๆ)

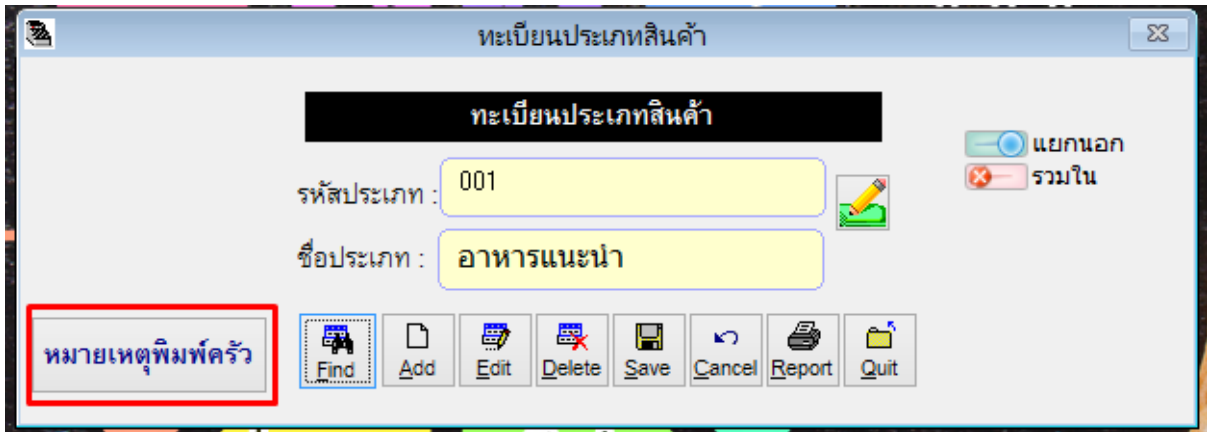
- ทำการสร้างหมายเหตุพิมพ์ครัว ที่คิดว่าใช้บ่อยๆ จากหัวข้อทะเบียนประเภทอาหาร ดังภาพ



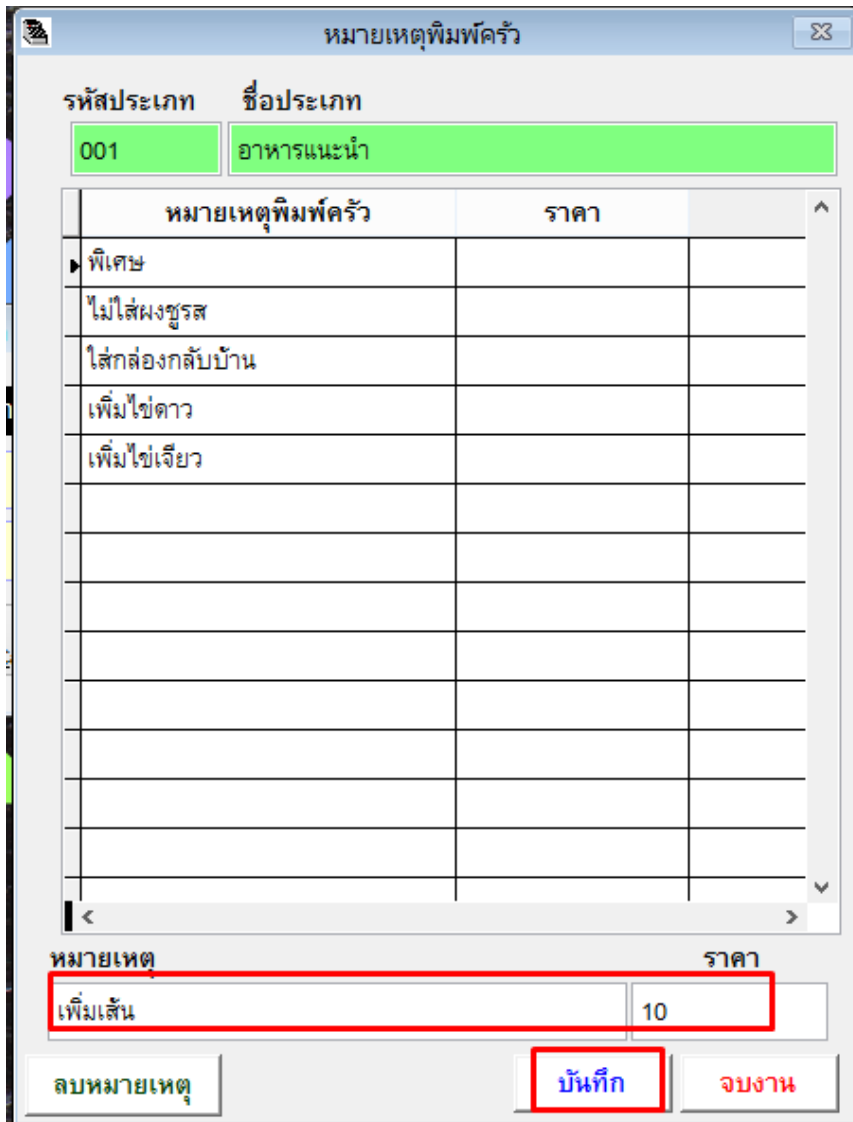
- เลือกหมวดของอาหารที่จะใส่หมายเหตุให้สอดคล้องกัน



- เมื่อเลือกหมวดอาหารแล้วให้กดที่ปุ่ม หมายเหตุพิมพ์ครัว



- ทำการเพิ่มหมายเหตุพิมพ์ครัวลงไป หากมีการบวกราคาเพิ่มให้ใส่ในช่องราคา และกดปุ่มบันทึก ให้ทำงานครบตามที่ต้องการ



- สำหรับการใช้งาน เมื่อเลือกรายการอาหารและต้องการเพิ่มหมายเหตุ ให้คลิกรายการอาหารนั้นๆ

ชื่ออาหาร/เครื่องดื่ม	@	ราคา	เงินรวม
ยำกุนเชียง	1	380.00	380.00
ขนมจีนน้ำยาป่า	1	100.00	100.00
ก๋วยเตี๋ยวเส้น	1	150.00	150.00
ไก่อบซอสน้ำตาลญี่ปุ่น	2	150.00	300.00
ข้าวผัดสมุนไพรม	1	80.00	80.00

- กดปุ่มหมายเหตุ ดังภาพ



- เลือก / ในรายการหมายเหตุที่ต้องการ
- กดปุ่มยืนยัน รายการที่เลือกจะลงมาอยู่ในช่องว่างด้านล่าง ตรงส่วนนี้สามารถพิมพ์หมายเหตุเพิ่มได้ตามต้องการ
- กดปุ่มยืนยัน และ กดพักโต๊ะเพื่อยืนยันการสั่งอาหาร

หมายเหตุพิมพ์ครัว

เบอร์โต๊ะ: 010 ชื่ออาหาร: ข้าวผัดสมุนไพรม ส่งกลับบ้าน จำนวนเงิน:

หมายเหตุพิมพ์ครัว	เลือก	ราคา
พิเศษ	<input checked="" type="checkbox"/> เลือก	
ไม่ใส่ผงชูรส	<input type="checkbox"/> เลือก	
ใส่กล่องกลับบ้าน	<input type="checkbox"/> เลือก	
เพิ่มไข่ดาว	<input type="checkbox"/> เลือก	
เพิ่มไข่เจียว	<input checked="" type="checkbox"/> เลือก	
เพิ่มเส้น	<input type="checkbox"/> เลือก	10.00

ล่างหมายเหตุ: พิเศษ เพิ่มไข่เจียว เลือก ยืนยัน

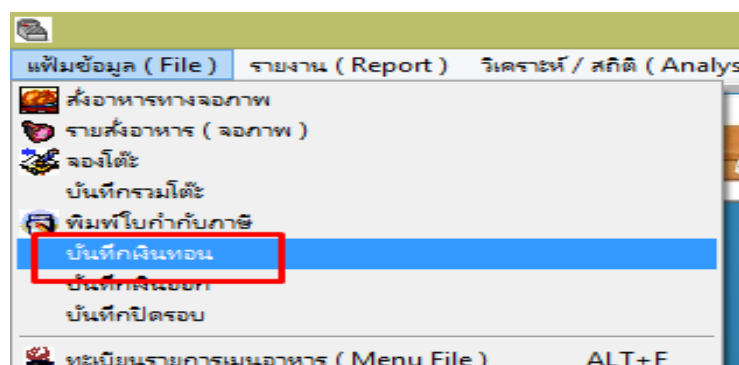
- ตัวอย่างใบพิมพ์ครัว จะมีหมายเหตุต่อท้ายด้านล่างของรายการอาหารนั้นๆ

พิมพ์ครัว 1	
โต๊ะ : 002	
Date: 2018-03-05	
Time: 11:07:55	
รายละเอียด	จำนวน
ข้าวผัดสมุนไพร	1
พิเศษ เพิ่มไข่เจียว	

8. การบันทึกเงินทอนและการปิดกะสรุปยอดประจำวัน



- เริ่มบันทึกเงินทอน โดย Log in เข้าโปรแกรมร้านค้าด้วยชื่อที่ต้องการ และไปที่เพิ่มข้อมูล เลือกที่บันทึกเงินทอน ดังภาพ (ให้ทำก่อนการขายครั้งแรกเพียงครั้งเดียว)



- จะมีหน้าบันทึกเงินทอนขึ้นมาให้เรากรอกข้อมูลรายละเอียด ให้ใส่จำนวนเงินและกดบันทึก

บันทึกเงินเข้าลิ้นชัก (Cash In)

เลขที่เอกสาร (Doc No.) New

จำนวนเงินเข้า (Cash In) 3,500.00

เหตุผล (Remark) บันทึกเงินทอน

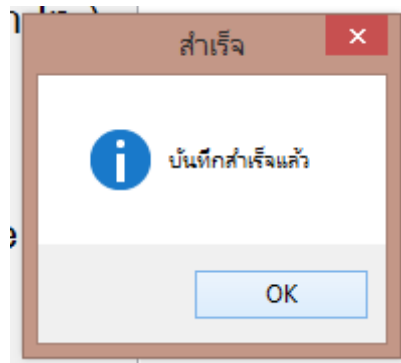
พนักงาน (Employee) เดชา

วันที่บันทึก (Date) 05 March 2018

บันทึกเงินทอนก่อนเข้ากะ

ค้นหา ADD บันทึก ยกเลิก จบงาน

- ระบบจะแจ้งว่าบันทึกสำเร็จแล้ว



- เริ่มทำการขายอาหารตามปกติ จนเมื่อร้านปิดให้ทำการปิดยอดดังนี้



- การนับจำนวนเงินที่ขายได้ทั้งหมด และกดปุ่มบันทึกปิดรอบ ใส่จำนวนเงินที่นับได้ และกดบันทึก

จำนวนเงินที่นับได้

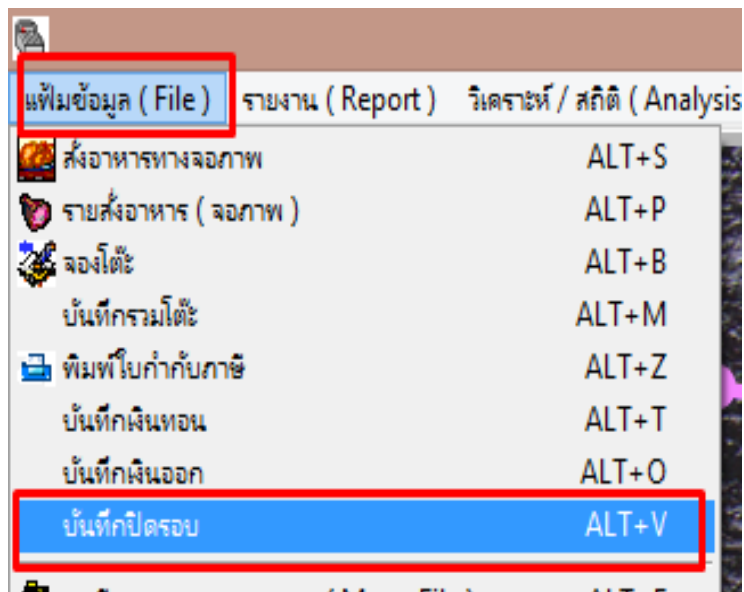
ปิดรอบประจำวัน Doc No. 0000000001

จำนวนเงินที่นับได้ 4,625.00 ประจำวันที่ 2018-03-05

พนักงาน . เดชา

บันทึก ยกเลิก

- ออกไปที่หน้าจอหลักของโปรแกรม เลือกที่เพิ่มข้อมูลและเลือกที่ บันทึกปิดรอบ



- ระบบจะใช้ข้อมูลเกี่ยวกับข้อมูลการปิดรอบประจำวัน หากต้องการพิมพ์ใบสรุป มหัทคปุมดงภาพ

ปิดรอบประจำวัน (พนักงาน) Close Day

แคชเชียร์ (Cashier) เลขที่รอบ วันที่ขาย (Date)

เดชา 0000000001 05 March 2018

ปิดกะรอบพนักงาน

Summary

สรุ่ยอดขาย (Sale)	1,025.00	ลูกค้าในร้าน (Dine In)	1,025.00
เงินทอนเริ่มต้น (Cash In Draw)	3,500.00	ลูกค้าช็อกกลับบ้าน (Take Out)	0.00
เงินที่นับได้ (Cash Count)	4,625.00	ยอดขายรวม (Total)	1,025.00
เงิน Over / Short	100.00	พิมพ์ก่อน Void (Aft Pm Bill Void Tot)	0.00
บิลที่ยกเลิก (Void)	0.00	หลังจากพิมพ์บิล Void	0.00

Department

ลูกค้าในร้าน (Dine In)

อาหาร (Food)	910.00	อาหาร (Food)	0.00
เครื่องดื่ม (Drink)	115.00	เครื่องดื่ม (Drink)	0.00
จำนวนเงินรวม (Total)	1,025.00	จำนวนเงินรวม (Total)	0.00

ช็อกกลับบ้าน (Take Out)

อาหาร (Food)	0.00
เครื่องดื่ม (Drink)	0.00
จำนวนเงินรวม (Total)	0.00

ประเภทการจ่าย

เงินสด	1,025.00
บัตรเครดิต	
ENT / ฟรี	
ยอดส่วนลด	
นำเงินออก	

ชื่อหมวดหมู่	จำนวน	ยอดเงิน
อาหารแนะนำ	5	910.00
เครื่องดื่ม	3	115.00
รวมหมวด (Total Group)	8	1,025.00

พิมพ์ใบสรุป

จบงาน

- จะมี Slip ใบสรุปยอดขึ้นมادتงภาพ สามารถสั่งพิมพ์ออกที่เครื่อง Printer ได้

รายงานปิดรอบแคชเชียร์
แยกตามรอบพนักงานเงินเดือน

พนักงาน (Cashier) : เดชา
วันที่เริ่มขาย (Start Date) : 05/03/18
วันที่พิมพ์ (Print Date) : 05/03/18 ...

บิลที่ยกเลิก (Void)	0.00
เงินทอนเริ่มต้น (Cash In Draw)	3,500.00
ยอดขาย (Sale Date)	1,025.00
เงินที่นับได้ (Cash Count)	4,625.00
= เงิน Over/Short	100.00

Summary

ลูกค้าในร้าน (Dine In)	1,025.00
ช็อกกลับบ้าน (Take Out)	0.00
ยอดขายรวม	1,025.00

พิมพ์บิลก่อน Void 0
หลังจากพิมพ์บิล Void 0
ยอดขายรวม (Total) 0

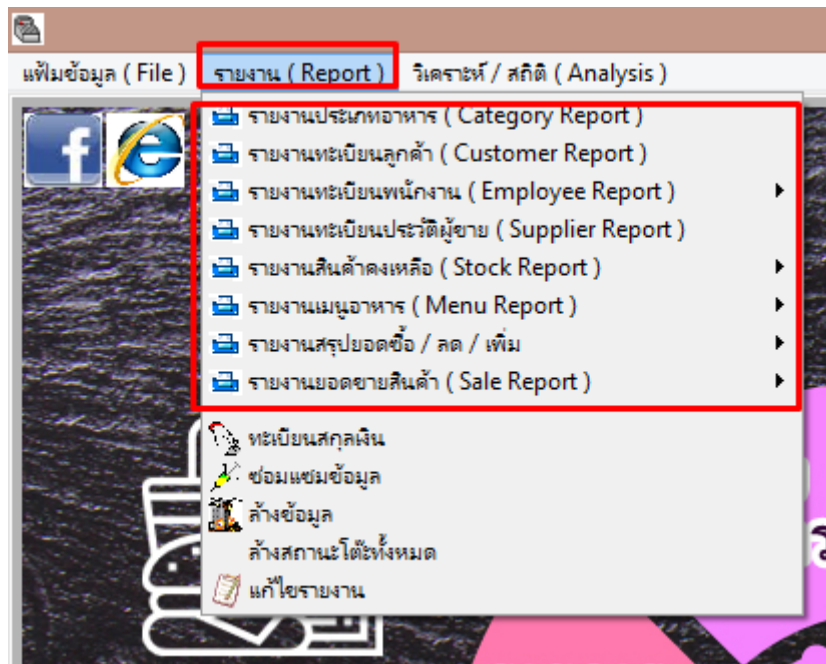
Department

Dine In (ลูกค้าในร้าน)

อาหาร (Food)	910.00
เครื่องดื่ม (Drink)	115.00
ยอดขายรวม (Total)	1,025.00

Take Out (ช็อกกลับบ้าน)

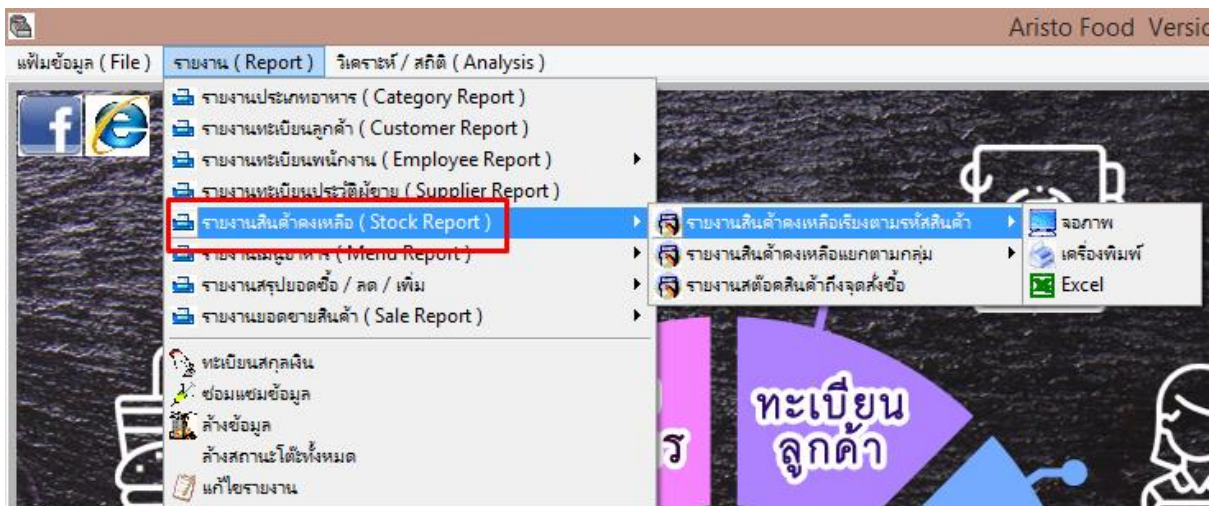
9. การเรียกดูรายงาน (Report)



****หมายเหตุ**** สำหรับโปรแกรมร้านอาหารจะมีรายงานอยู่หลายตัว ในที่นี้จะขอยกตัวอย่างรายงานที่สำคัญและใช้บ่อยๆ ดังต่อไปนี้

9.1 รายงานสินค้าคงเหลือ (Stock Report)

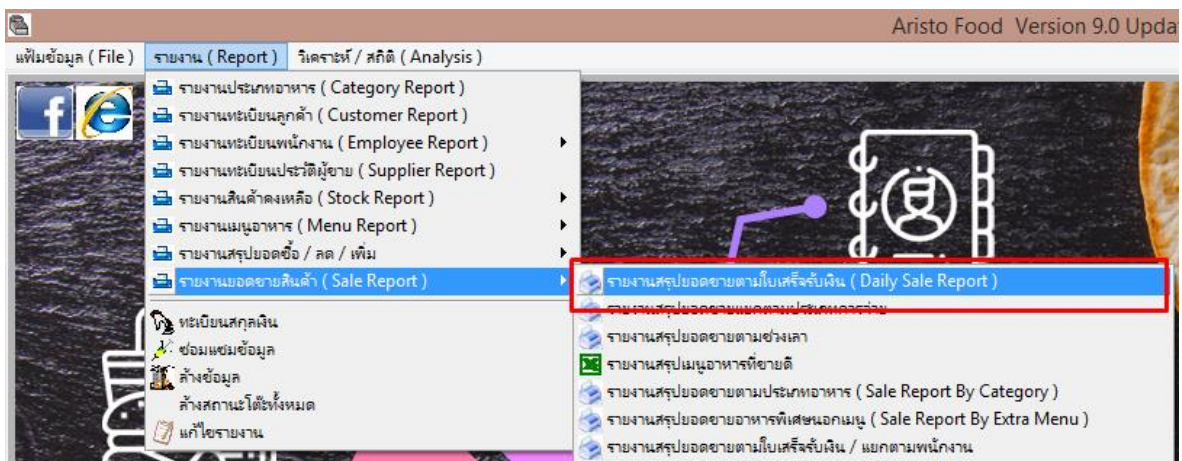
คือ รายงานที่สรุปวัตถุดิบคงเหลือของทางร้าน สามารถให้แสดงผลลัพธ์ ออกมาได้ ทั้ง จอภาพ , ปริ้นออกทางเครื่องพิมพ์ (A4) และ ไฟล์ในรูปแบบ Excel



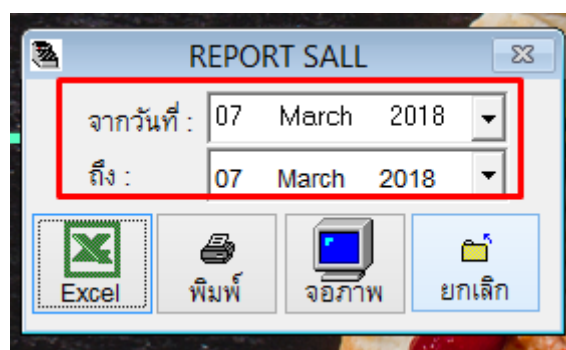
- ตัวอย่างรายงานสินค้าคงเหลือ

รายงานสินค้าคงเหลือ ทดสอบ				
เรียงตามรหัสสินค้า				
รหัส	ชื่อสินค้า	จุดสั่งซื้อ	คงเหลือ	หน่วยนับ
001	มะเขือเทศ	5.00	20.00	กิโล
002	ผักคะน้า	20.00	50.00	กิโล
003	เนื้อหมูสันนอก	10.00	30.00	กิโล
004	ปีกบนไก่	10.00	50.00	กิโล
005	น้ำตาลทราย	5.00	30.00	กิโล
006	น้ำมันพืช	10.00	60.00	ขวด

9.2 รายงานยอดขายสินค้าแยกตามใบเสร็จ (Daily Sale Report)



- ระบุวันที่ต้องการดูข้อมูลการขาย (ระบบจะคิดรายได้จากวันที่เปิดโต๊ะ)
- จากนั้นเลือกการแสดงผลตามที่ต้องการ จอภาพ , ปรินท์ออกทางเครื่องพิมพ์ (A4) และ ไฟล์ Excel



- ตัวอย่างรายงานยอดขายแยกตามใบเสร็จ

Aristo Food Version 9.0 Update File : 11/01/18 Tablet : 2

Report Preview - reportsale.fx - Page 1

รายงานยอดขายประจำวัน
Daily Sale Report

จากวันที่ 07 March 2018 ถึงวันที่ 07 March 2018 หน้า 1

ลำดับที่ No.	เลขที่ใบ Invoice	วันที่ Date	เลขที่โต๊ะ Table	จำนวนเงินรวม Total	ส่วนลด Discount	Service	ภาษี Vat	จำนวนเงินสุทธิ Grand Total	ประเภทจ่าย Type pay	เวลาเปิดโต๊ะ Time.
07 March 2018										
1	000000020	07 March 2018	012	680.00				680.00	เงินสด	07/03/18 09:59:51
2	000000021	07 March 2018	013	115.00				115.00	เงินสด	07/03/18 10:00:15
3	000000022	07 March 2018	048	1,550.00				1,550.00	เงินสด	07/03/18 10:00:32
4	000000023	07 March 2018	009	445.00	50.00			395.00	บัตรเครดิต	07/03/18 10:00:56
ยอดเงินของวันที่ 07 March 2018								จำนวนเงินรวมทั้งสิ้น	2,740.00	
จำนวนเงินรวมทั้งสิ้น				2,790.00	50.00			27,40.00		
เงินสด : Cash		2,345.00	บัตรเครดิต : Card		445.00	ENT :		เงินเชื่อ : Cradit		
ชำระแบบ : Other Pay			รับเงินเข้าลิ้นชัก							

9.3 รายงานสรุปเมนูอาหารที่ขายดี (แสดงผลทาง Excel ได้อย่างเดียว)

- เลือกรายการที่จะให้แสดงผล

พิมพ์รายงานสินค้าขายดี (Popular Sale)

ประจำวันที่ 07 March 2018 ถึง 07 March 2018

เฉพาะอาหารเท่านั้น
 เฉพาะเครื่องดื่มเท่านั้น
 ทั้งอาหารและเครื่องดื่ม

Excel ยกเลิก

- ตัวอย่างรายงานสรุปเมนูอาหารที่ขายดี

รายงานยอดขายสินค้าขายดี						
						พิมพ์วันที่ 7 มี.ค. 2018
	รหัสอาหาร	ชื่ออาหาร	จำนวน	ราคา	ประเภทอาหาร	
016	หอยหมกทะเลขาววัง	8.00	100.00	อาหารแนะนำ		
015	ดับหนานทรงเครื่อง	7.00	90.00	อาหารแนะนำ		
004	ชาวมเย็น	5.00	50.00	เครื่องดื่ม		
018	น้ำผลไม้รวม	5.00	50.00	เครื่องดื่ม		
017	น้ำปลาขวดเล็ก A	4.00	15.00	เครื่องดื่ม		
011	ไก่อบซอสน้ำแดงญี่ปุ่น	1.00	150.00	อาหารแนะนำ		
003	ปีกไก่ทอดน้ำปลา	1.00	150.00	อาหารแนะนำ		
005	ขนมปังหน้าหมู	1.00	120.00	อาหารแนะนำ		
001	ย่างน้แข็ง	1.00	380.00	อาหารแนะนำ		

หมายเหตุ ถ้าเครื่องคอมพิวเตอร์เครื่องที่ใช้งานไม่มีโปรแกรม Excel จะไม่สามารถใช้งานได้

10. อื่นๆที่ควรรู้เกี่ยวกับโปรแกรม Aristo Food

10.1 การขอความช่วยเหลือในกรณีโปรแกรมมีปัญหา สามารถติดต่อฝ่าย Support ได้ตามช่องทางดังนี้

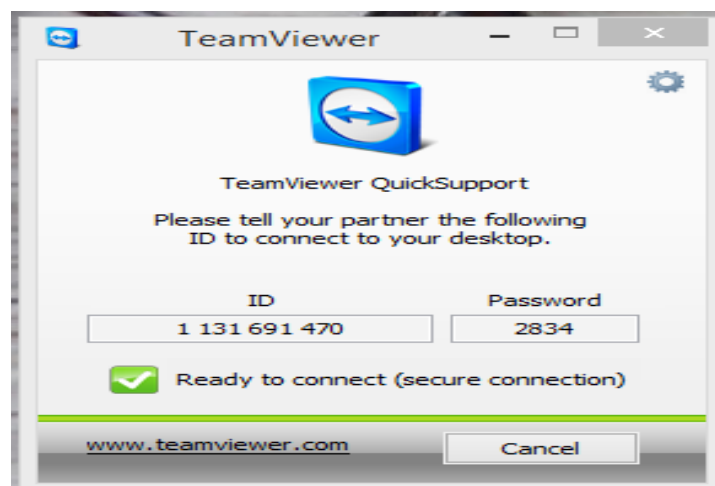
- โทรมาที่เบอร์ Call center 02-4960181-84 (4 คู่สาย)
- ติดต่อผ่าน Line ฝ่าย support ID : @support_aristo

10.2 การใช้โปรแกรม TeamViewer QS สำหรับ Remote เพื่อให้เจ้าหน้าที่ช่วยเหลือเรื่องโปรแกรม

- เปิดโปรแกรม TeamViewer QS ดังภาพ



- จะมีเลข ID กับ Password ขึ้นดังภาพ ให้แจ้งตัวเลขดังกล่าวกับเจ้าหน้าที่ support สำหรับการ remote ขอความช่วยเหลือ



****หมายเหตุ****

1. เครื่องที่จะ Remote ได้ จะต้องต่อ Internet เท่านั้น
2. TeamViewer จะต้องเป็น Version QS เท่านั้น ไม่สามารถใช้ Version อื่นๆได้