

Point of Sales For the Hospitality Industry



萬科餐飲管理系統

Quick and Easy



眾所周知，電腦能快捷而準確地處理數據，節省時間，減少浪費人力資源，避免人手出錯的危機。因此，一套快捷而方便的餐飲系統，不但可以提升您的餐飲事業效率，亦能減省不必要的人為錯誤。現在，萬科為您製造了一套完善的餐飲管理系統，為您締造出理想的餐飲王國。

萬科推出的餐飲系統，以中英文操作介面，簡單易用。食客落單只須按鍵，同時可自動傳至廚房部門及打印，快捷妥善。另備有食品自設附屬選項輸入、員工落單記錄、套餐處理、食品取消、管理人員分析報表、不同功能密碼保安程序及個別單號、食品查詢等多個功能，務求滿足您在餐飲業務之需要。



萬科餐飲管理系統

萬科餐飲管理特色

萬科餐飲管理系統可廣泛適用於各種規模、各種類型的餐飲企業，如：餐廳、酒樓、快餐店等等。與同類軟體相比，有以下特色：

操作容易：整個系統同時支持觸摸屏、滑鼠以及鍵盤，配有簡單的圖標和文字提示，只需簡單培訓，服務員便可輕鬆掌握常用的操作。

落單特快：前台服務員只需幾秒即可將客人所選菜式輸入電腦，系統同時將所選菜式送至相應的部門並自動打印出品單。

結帳更快：1 至 2 秒便可出一張結帳單！

收銀省時：單人收銀，幾十個餐位的帳單，只需一個收銀員便可輕鬆處理，並有效杜絕作弊。

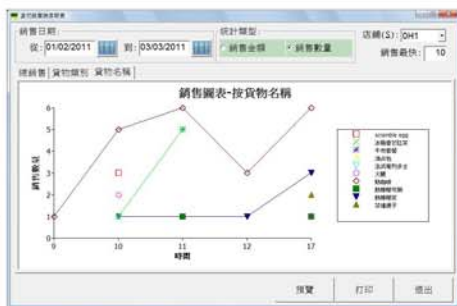
提升形象：以較少的投資就能提升酒樓、餐廳的“檔次”及企業形象，提高服務水平和服務質量。

經濟效益：酒樓、餐廳、餐飲的全部資料可以實時處理、統計，所有資料的處理系統化、電腦化。



前臺餐飲功能

- * 開檯、點菜、換檯
- * 分單、廚房單、水吧單
- * 多貨幣處理、服務費計算
- * 取消食品、取消單據
- * 快速切換外賣及堂食功能
- * 會員折扣功能
- * 員工考勤功能



後臺餐飲功能

報表查詢功能

* 可以按照每日、月或年分類的進行營業統計，為管理者進行經營決策提供重要的依據。系統日誌可以讓最高管理者查看系統每時每刻的操作情況。

* 經理查詢功能可以讓最高管理者輕鬆的在自己的電腦上看到所有的營業情況，及時掌握營業動態。

- * 多種銷售報表
- * 多種庫存報表

一般設定功能

- * 貨物資料設定
- * 套餐資料設定
- * 口味資料設定
- * 貨物類別設定
- * 付款方式設定
- * 區域資料設定
- * 店員資料設定
- * 房間檯號設定
- * 供應商設定
- * 系統參數設定
- * 店鋪資料設定
- * 會員資料設定
- * 單據備註資料

貨物管理功能

- * 入貨資料處理
- * 貨物庫存調整
- * 貨物盤存處理



報表功能

收入統計報表

- * 按付款類型
- * 按貨物類別
- * 按貨物名稱
- * 按其他雜費
- * 按消費日期
- * 按八達通

資料設定一覽表

- * 按貨物編碼設定
- * 按套餐設定

貨物銷售時序報表

- * 按總銷售
- * 按貨物類別

銷售日報表

職員考勤報表

貨物存貨一覽表

庫存調整報表

貨物盤點報表

取消單據報表

更改銷售價報表



萬利鴻科技有限公司

零售查詢：(852) 3586-2660
 批發查詢：(852) 3586-9000
 傳真：(852) 2836-3093

電郵：sales@manicon.com
 網址：www.manicon.com