

# POS点单系统

Pointsoft餐饮管理系列之一

pos点单系统是属于Pointsoft餐饮管理系列中的一种。它支持多种的餐厅模式；支持不同的销售模式的操作，如店用，是指顾客在餐厅就餐的一种模式,另外还有外带、外送、Standing等；便捷的开台模式，支持餐厅平面布局和平面布局的自定义，支持多个楼面的平面布局；支持多种加工方法的定义。清晰的菜单系统、方便的菜单语言转换、快速的结账管理、直观的外卖员工任务分配、严谨的账单查询功能，完整的经理功能，滴水不漏的后台报表。使餐饮行业更好的管理、合理的分配。

## 主界面



## 台号管理界面



## 点餐界面



## 完整的考勤管理\安全的用户认证管理

员工可采用刷卡/手输密码的方式登陆系统，可记录员工的上下班时间系统可授予不同的用户不同的权限，(如服务员只有点菜的权限，不能进行收银操作，而收银员的权限没有退款和查看报表的功能)。

## 支持多种的餐厅模式

支持不同的销售模式的操作，如：店用，是指顾客在餐厅就餐的一种模式;另外还有外带、外送、Standing等。

其它功能：损耗，是用来记录损耗的食品的，系统会根据记录自动生成一张损耗报表来记录餐厅食物损耗的情况;台号管理，是对餐厅的布局，桌台摆放位置进行调整的界面，可临时增加房台。

## 便捷的开台模式，支持多个楼面平面布局

可根据布局图上的台号的颜色状态查看所有台是有客的状态；可在平面布局图上直接进行开台、印单、转台、打印、结帐以及一些如追单、叫起、来得等的厨房讯息的操作。可根据餐厅的布局进行设计，桌台可根据实际摆放情况进行拖放。可增加楼层；可直接输入台号查询或进行点菜。支持餐厅平面布局图、支持多个楼面平面布局，不同楼层可以有不同布局设计。

## 完善的餐台管理

结账：根据客人的消费金额，打印出清单及需付的金额；印单：列印出客人所点的菜、价钱。

分单：根据客人要求把某房台的食物分成两张或三张单进行分开结帐。

厨房讯息：厨房追单功能，例如可催厨房快点上菜。

转台：如客人要求转到其它的桌台就做，进行转台操作后，系统会将原来桌台的信息都转到新的桌台。

## 支持多种加工方法的定义

可定义客人所点食物的做法、煮法，特别针对中餐多种的做法，都能应付自如,如：牛扒是几成熟的,鱼是蒸还是煎等信息都可跟着相应的菜在厨房打印机打出来。

## 全自动的厨房信息提醒系统

可通过POS系统通知厨房进行相关处理，如：叫起、快马、分碟上、外卖盒上等。

### ○ 方便、多样、快速的结帐管理

根据不同的客人，不同的消费，可做不同程度的折扣；也可按不同会员用会员卡来折扣。可设置不同的会员级别进行不同折扣的打折。由于不同的员工有不同的权限，有些折扣收银员不能操作，需要经理批准才能进行打折。

### ○ 直观的外卖员工任务分配和完善的外卖订单管理

车手可在后台的员工管理中进行设置，操作简单。选择车手时可对车手进行查询，按编号或送餐员工进行排列，方便安排送餐员工。按照不同类别对挂帐单进行分类排序，可查询某一帐单的送出时间、送餐的员工、进行时间、显示客人电话、姓名、地址等信息。

### ○ 完备的订餐客户档案管理

如果是陌生电话，在正常运作模式下可能没时间输入客人的详细资料，可先记下客人详细资料，输入电话等简单信息等有空闲时间再输入详细的资料，下次如果该客人打电话来订餐，输入电话号码后系统会自动调出客人信息，不需要再输入详细资料。

### ○ 完整的经理功能

日志：	记录当天的天气等情况。
帐项查询：	记录取消的帐单、食品，以及进行操作的员工都将一一记录在系统。
更结：	统计本班收入情况并打印出汇总报表。
训练模式：	供餐厅训练员工时用的，所作操作不做记。

### ○ 直观全面的前台报表和滴水不漏的后台报表

时段营业报表：统计汇总每个时值的销售情况，如早市，晚市等不同时段的销量，折扣详细报表：记录打折的信息，由哪个员工做的折扣操作都记录在案。超过80种的后台报表，并提供各种查看方式，可方便转成Excel表格,可自定义查询一段时期的销售情况，选好起始日期确定后，系统会自动进行汇总。