## 饭店无纸化考虑

说明：

采用saas模式，BS架构。

方便客户点餐。减少酒店管理成本。

主要角色分三级，平台管理，酒店管理，客户管理

开发模块：平台后台，酒店后台，各种角色APP，小程序，客户端 看板管理 呼叫处理

客户使用自己手机

酒店后台 使用电脑

厨师迎宾 看板

以下为酒店平台

1

店铺

店铺介绍

注册信息

岗位

管理员

大堂经理

厨师

卫生

传菜

服务员

权限

管理员---全部列表，

店主 ---

配置店铺信息，

权限岗位配置

协调呼叫

菜谱配置

餐桌配置

订单更改

吧台------餐桌状态管理

结账处理

打折处理

开票处理

大堂经理--协调呼叫，拥有厨师，服务员，卫生员权限，协调呼叫

厨师--- 接收预定菜谱，更改菜谱状态，呼叫传菜。

服务员-- 对餐桌负责，可是多个餐桌或包间

管理餐桌状态，记录上菜信息

协助点餐，协助结账，呼叫打扫，协助传菜，被呼叫

卫生员---无需操作，只需接受呼叫。

统计---菜谱，采购，餐桌，员工工作量，

2

餐桌

2.1 属性： 餐位位数 ，可用餐位数

状态：预定，使用中 ，可使用，暂停服务，自由使用（多出来紧急使用）

编号 二维码

别名（是否包间）

附加费用：最低消费（根据订单费用计算）

服务费（无需则为0）

餐具费（根据人数配套，无需则为0）

其他费用（自定义）

2.2 订单

1.默认展示桌号和拼单号（打包列表显示红色字段“打包”，预定显示蓝色“预定”字样），，无拼单号展示订单号，桌号可重复，重复说明同一桌有多个用户

2.点击查看详情，展示已下单各类菜品名称和数量及接单后剩余数量

3.商家与消费者沟通可删除订单中菜品，已生成订单消费者不可删除

删除后菜品数量增加对应数值

4.生成总价（追加菜品自动变价，达到优惠自动变价）

5.切换展示已下单各类菜品名称，数量，剩余数量，对应

一个餐桌可对应多个订单

订单分为 预定订单和菜单订单

非预定：拼桌

扫码或选择餐桌。创建订单。订单信息共享吧台迎宾后厨平台

非拼桌

默认可用餐位为0

扫码或选择餐桌，首个人创建菜单点菜。其他人选择加入菜单。公用一 个订单。判断是否达到最低消费，如无则按照最低消费计算。并加入餐 桌的附加费用。授权者可有权更改订单费用。订单信息共享吧台迎宾后 厨平台

预定

生成预定订单。如到店则订单状态生成 菜单订单。

填写预定时间，联系人，联系电话（默认注册人）。预定需添加违约金

默认可用餐位为0，

扫码或选择餐桌，首个人创建菜单点菜。其他人选择加入菜单。公用一 个订单。判断是否达到最低消费，如无则按照最低消费计算。并加入餐 桌的附加费用。授权者可有权更改订单费用。订单信息共享吧台迎宾后 厨平台

3

服务员

管理餐桌（根据上班的人可更改）

修改桌位状态，呼叫保洁清扫位置

协助点餐，（给餐桌加菜）

协助打包，（添加打包数量）

协助结账，（点击生成二维码由客户扫码支付。或客户通过个人订单支付）

协助餐具，（修改餐具数量）

协助传菜

协助被呼叫

4

厨师

热菜

冷拼

领取菜品更改菜品状态，呼叫对应桌号传菜或服务员

5

吧台 拥有全权限

6

卫生

7

传菜

被呼叫运输菜品

8

大堂经理

权限低于吧台

9

采购

供应商选择。价位对比。下单。送货。

汇总结果统计分析

10

迎宾

预定：核实预定信息，引入到位

非预定：来客询问 几个人 是否需要包间核实餐桌状态，引入到位

11

消费者

附近酒店 （扩展）

餐桌预定

自主点餐

服务员帮点

呼叫服务

结账

加菜

开票

打包

餐厅(桌)咨询（电话联系，常用问题咨询）

菜单浏览

套餐预定

12

看板管理

厨师

服务员

传菜员

卫生员

13 是否介入硬件

一键呼叫

14 菜品管理

菜品名称

预售数量

已售数量

菜品价钱

描述

图片

必填：

餐品名称，价格，图片，打包费

非必填：

材料（佐料），菜品介绍，

菜品数量（如不输入则默认无限）

如输入则选择重置时间（如选择6:00，每日六点菜品数量变为最初输入数值）

如不选择重置时间则菜卖完自动显示“商品不足”

预警：菜品数量不足？份，提示

套餐管理

对应菜品列表

预售数量

价钱

## 功能管理

### 系统设置（平台，店铺）

岗位

权限

管理员

## 促销管理

平台促销

店铺促销

## 广告管理 （平台）

消息推送

广告位消息位

广告内容

## 供应商 （先不做）

酒店下单

供货商接单

可接入跑腿帮忙业务

### 店铺管理

店铺列表 详情 增删改查审 （平台）

店铺信息管理 （店铺）

## 客户管理

客户列表

### 订单管理

预定订单 （客户）

菜单订单 （客户）

预警管理 （自动）

### 菜品管理 （店铺）

普通菜品列表

套餐列表

餐桌管理 （店铺）

餐桌列表 （店铺）

费用管理 （店铺）餐桌餐位的附加费等等

### 统计分析 （店铺 平台）

餐桌订单

员工订单

菜品 套餐

金额

耿建哥=======================================

平台管理员

审核店主注册信息，管理平台用户，发送平台信息

店主

角色,员工管理，发布菜品信息，促销折扣，查看采购信息，管理桌位二维码，员工状态（闲

查看区间订单和总金额，呼叫所有人，联系平台管理员

财务

查看区间订单和总金额，工资考核记录

收银员

收款，打印凭证发票，呼叫服务员，订单金额，统计值班期间总金额，记录交接班现有金额

采购员

记录采购货物和金额

厨师

修改餐品状态，待制作——制作中——完成，呼叫对应桌号服务员

大堂经理（或其他名称）

分配桌位给服务员，可呼叫所有人，管理桌位状态，

服务员

修改桌位状态，呼叫保洁清扫位置

保洁

清扫管理服务区

桌位状态

大厅或他处，显示器显示当前桌位状态

消费者

拼单，打包，预定，呼叫服务员可备注信息，支付，订单显示菜品状态

耿建哥=======================================