

## اتوماسیون تغذیه و رستوران کسرا

سیستم اتوماسیون تغذیه و رستوران کسرا یک سیستم کاملاً تحت وب و منعطف مبتنی بر موتورهای است که راهبر سیستم را قادر می‌سازد فرایندها، قوانین و مقررات و گزارشهای مورد نیاز خود را پیاده‌سازی نماید.

برخی از این موتورها عبارتند از:

- موتور تولید ساختار سازمانی
- موتور تولید قوانین
- موتور تولید گزارش

سیستم اتوماسیون تغذیه و رستوران کسرا با استفاده از این ساختار توانمند و با توجه به نیاز مشتریان و نیز با سابقه پیاده سازی این سیستم در بسیاری از سازمانهای مطرح کشور ماژولهای متفاوتی را ارائه نموده که با استفاده از آنها می تواند نقش بسیار موثری را در بهبود عملکرد سازمان ایفا نماید. این ماژولها عبارتند از:

- ۱- آنالیز کمی و کیفی غذا
- ۲- مدیریت انبار رستوران
- ۳- مدیریت رزرو غذا
- ۴- مدیریت رستوران و توزیع غذا
- ۵- مدیریت تخلف
- ۶- مدیریت حسابداری رستوران
- ۷- مدیریت اعتبار و شارژ
- ۸- مدیریت توزیع غذای بارانه ای و باشگاه

قابلیتهای هر یک از این ماژولها به این شرح می باشد:

**آنا لیز کمی و کیفی غذا**

- قابلیت تعریف کالری موجود در مواد غذایی
- نمایش میزان کالری موجود در یک غذا یا دسر به هنگام تعریف غذا
- گزارش میزان لازم به مصرف مواد اولیه براساس تعداد غذای سرو شده در یک بازه زمانی و آنالیز ثبت شده برای هر غذا
- گزارش مقایسه ای از میزان مصرف مواد غذایی و میزان مورد نیاز در یک بازه زمانی و نمایش مغایرت مثبت یا منفی موجود بین این دو مقدار
- قابلیت سنجش کیفی مواد غذایی ورودی به رستوران

- امکان تعریف انبارهای مختلف برای رستوران های مختلف
- امکان تعریف دوره های مالی هر انبار مستقل از دوره مالی شرکت براساس بازه زمانی قرارداد هر پیمانکار
- امکان ثبت خروج جنس از انبار برای یک روز خاص
- امکان ثبت خروج جنس از انبار برای یک وعده غذایی از یک روز
- قابلیت ثبت انواع رسید و حواله مواد غذایی ورودی به رستوران و خروجی
- قابلیت وابسته نمودن حواله های خروج مواد غذایی از انبار به آنالیز و غذای رزرو شده
- گزارش موجودی لحظه ای مواد غذایی
- مشخص نمودن نقطه سفارش مواد غذایی
- امکان ثبت قیمت مواد غذایی ورودی
- قابلیت مشخص نمودن قیمت مواد غذایی خروجی با روش میانگین قیمت
- گزارش کاردکس هر جنس با نمایش موجودی اول دوره ، میزان خرید و مصرف در تاریخ های مختلف و مانده فعلی
- گزارش اقلام موجود در انبار با فیلترینگ مختلف جهت استفاده در انبارگردانی یا مغایرت گیری میزان موجود مواد به صورت واقعی و سیستمی



- امکان تعریف سقف غذاهای قابل عرضه در هر رستوران برای هر وعده غذایی
- امکان رزرو برنامه غذایی بر اساس برنامه زمانی برای افراد و گروه‌های مختلف
- قابلیت محدودیت رزرو وعده غذایی متناسب با شیفت کاری یا بر اساس مجوز(روزکار:ناهار روزکار دارای مجوز اضافه کار:ناهار+شام)
- قابلیت رزرو بر اساس رستوران محل دریافت غذا
- قابلیت رزرو بر اساس مانده اعتبار ریالی
- قابلیت لغو رزرو متفاوت از زمان انجام رزرو
- قابلیت در نظر گرفتن جریمه برای افرادی که رزرو نموده ولی غذا دریافت ننموده اند
- امکان لغو رزرو در صورت ثبت ماموریت یا مرخصی روزانه در سیستم حضور و عیاب
- امکان رزرو بیش از یک غذا یا دسر برای یک وعده غذایی بر اساس شرایط سازمان
- رزرو غذا برای مهمانان هر واحد و با نیابت دریافت توسط پرسنل همراه مهمان یا دریافت مستقیم غذا توسط مهمان
- گزارش آمار رزرو هر رستوران به تفکیک غذا
- قابلیت رزرو پیش فرض برای پرسنلی که امکان رزرو ندارند
- امکان تفیض رزرو به دیگران برای محدوده زمانی خاص

- امکان رزرو غذا از طریق کیوسک های نصب شده در قسمت های مختلف

### **مدیریت رستوران و توزیع غذا**

- تعریف انواع رستورانهای سازمان
- تعریف انواع پیمانکاران تهیه غذا برای هر رستوران
- امکان تعریف دستگاههای کارت خوان و مشخص نمودن دستگاههای موجود در هر رستوران
- مشخص نمودن پرسنل مجاز به دریافت غذا از رستوران خاص یا کارتخوانی خاص
- مشخص نمودن قرارداد تهیه غذا برای هر پیمانکار به تفکیک غذا
- امکان ارتباط یک غذا با یک دسر یا یک نوشیدنی خاص
- توزیع غذا بر اساس رزرو
- توزیع غذا بدون توجه به رزرو برای سازمانهایی که رزرو ندارند
- توزیع غذای روز فروش بدون رزرو
- قابلیت اعمال محدودیتهای مرتبط با حضور و غیاب برای توزیع غذا مانند عدم توزیع برای افراد حضور یافته پس از زمان مشخص و ...
- قابلیت توزیع غذا برای مهمانان یا مراکز خاص به صورت ژتون تکی، ژتون گروهی و ...
- قابلیت منحصر به فرد اعطای نیابت دریافت غذا به دیگران در یک محدوده زمانی خاص
- امکان تعریف کارت آمار برای هر رستوران برای اطلاع از آمار توزیع انواع غذا در هر وعده غذایی تا لحظه ثبت کارت
- ایجاد رکورد به صورت دستی برای موارد خاص بر اساس مجوز کتبی موجود
- امکان ثبت غذا به صورت گروهی در موارد خاص

### **مدیریت تخلفات رستوران**

نمایش کلیه تخلفات یا قوانین موجود در سیستم رستوران برای سازمانهایی که از وقوع تخلف جلوگیری نمی شود به صورتهای زیر:

- دریافت غذا بیش از سقف مجاز تعریف شده در هر وعده
- ارائه غذا برای افرادی که غذا رزرو نکرده اند
- دریافت غذای مغایر با شیفت های مجاز به دریافت غذا در آن وعده غذایی یا بدون مجوز اضافه کار
- دریافت غذا بدون ثبت ورود به شرکت
- دریافت غذایی مغایر با غذای رزرو شده
- ارائه غذا به افراد غیر مجاز در سیستم رستوران
- گزارش های تعدادی تخلف در بازه های زمانی مختلف با فیلترهای مورد نیاز

### مدیریت حسابداری رستوران

- قابلیت تعریف انواع روشهای قیمت گذاری برای غذا ها(تمام یارانه ای،نیمه یارانه ای،آزاد و ...)
- قابلیت اعمال انواع تعدیل های قیمتی قرارداد های پیمانکار
- امکان وجود چند نرخ برای غذا ها در بازه های زمانی گزارش گیری
- قابلیت محاسبه دستمزد پیمانکار به صورت پرسיוنی
- گزارش های ریالی و تعدادی توزیع غذا به تفکیک پیمانکار،قرارداد،غذا،رستوران و ...
- گزارش های ریالی جرایم پیمانکار به تفکیک نوع جریمه،وعده غذایی،غذا و ...
- گزارش های ریالی جرایم پرسنل بابت عدم استفاده از غذا یا استفاده غیر مجاز
- ارسال مقادیر مانده بدهی با بستانکاری پرسنل به امور مالی

### مدیریت اعتبار و شارژ

- تعریف انواع قوانین شارژ اعتبار برای پرسنل بر اساس روزهای کاری ماه،روزهای حضور،ثابت و ...
- امکان افزایش و کاهش اعتبار به صورت دستی
- کنترل رزرو غذا بر اساس مانده اعتبار پرسنل
- نمایش کاردکس اعتبار کلی پرسنل شامل اعتبار ابتدای ماه،میزان افزایش اعتبار،مبلغ غذاهای استفاده شده و مانده کاردکس
- نمایش ریز کاردکس پرسنل به تفکیک مبالغ هر غذا یا دسر استفاده شده و افزایشهای اعتبار روزانه
- صفر کردن مانده اعتبار و ارسال مبالغ مانده به سیستم مالی

### مدیریت توزیع غذای یارانه ای و باشگاه

- امکان ایجاد تعداد سهمیه ماهانه برای پرسنل به تعداد مشخص
- توزیع غذای یارانه ای به تعداد افراد خانواده در هر نوبت
- اعمال انواع قوانین مربوط به محدودیت توزیع به تفکیک رستوران یا محدودیت زمانی توزیع(هر هفته یک نوبت یا هر رستوران یک بار در هفته)
- اعمال نرخ نیمه یارانه ای برای مهمانان در هر نوبت استفاده
- محدود نمودن تعداد مهمان در هر استفاده
- امکان رزرو غذا توسط پرسنل برای روزهای تعطیل یا پر مشتری
- ارائه انواع گزارشهای ریالی و تعدادی از غذاهای استفاده شده

مدیریت کارکرد ماهانه ... گزارش وضعیت سالانه ... گزارش وضعیت ماهانه ... مدیریت گروههای کاربری ... مدیریت کارکرد کاربری ... شماره پرسنلی: ۴۹ ... عزیز بدي هاشمی ... شام ... ناهار ... صبحانه ...

نوع	تاریخ	مبلغ (ریال)	مانده	نوع افزایش/کاهش	توضیحات
+	۹۱/۰۴/۲۶	۵۸۰۰۰	۵۸۰۰۰	قرینه رزرو استفاده نشده	
+	۹۱/۰۴/۲۷	۴۴۰۰	۱۲۴۰۰	سرو غذا	
+	۹۱/۰۴/۲۷	۷۵۰۰	۵۹۰۰۰	سوسپد ناهار	
+	۹۱/۰۴/۲۷	۴۱۰۰	۲۰۰	سوسپد پیش غذا	
+	۹۱/۰۴/۲۷	۴۴۰۰	۴۴۰۰	سرو غذا	
+	۹۱/۰۴/۲۷	۴۱۰۰	۵۰۵۰۰	قرینه دسرها	
+	۹۱/۰۴/۲۸	۸۲۸۰۰	۱۳۴۲۰۰	قرینه رزرو استفاده نشده	
+	۹۱/۰۴/۲۹	۳۹۱۰۰	۹۵۲۰۰	سرو غذا	
+	۹۱/۰۴/۲۹	۷۵۰۰	۸۷۷۰۰	سوسپد ناهار	
+	۹۱/۰۴/۲۹	۴۱۰۰	۸۱۶۰۰۰	سوسپد پیش غذا	
+	۹۱/۰۴/۲۹	۳۹۱۰۰	۱۲۰۷۰۰	سرو غذا	
+	۹۱/۰۴/۲۹	۴۱۰۰	۱۲۴۸۰۰	قرینه دسرها	
+	۹۱/۰۵/۳۱	۳۸۲۰۰	۸۵۰۰۰	سرو غذا	

مدیریت کارکرد ماهانه ... مدیریت گروههای کاربری ... مهم کارکرد ماهانه ... گزارش وضعیت سالانه ... گزارش وضعیت ماهانه ... مدیریت کارکرد کاربری ... شماره پرسنلی: ۴۹ ... عزیز بدي هاشمی ... نام کارکرد: ۹۱ ... تاریخ: ۱۳۹۱/۰۹/۰۵ ... وضعیت: انتخاب نشده ...

نوع	تاریخ	مبلغ (ریال)	مانده	نوع افزایش/کاهش	توضیحات
+	۹۱/۰۴/۲۶	۵۸۰۰۰	۵۸۰۰۰	قرینه رزرو استفاده نشده	
+	۹۱/۰۴/۲۷	۴۴۰۰	۱۲۴۰۰	سرو غذا	
+	۹۱/۰۴/۲۷	۷۵۰۰	۵۹۰۰۰	سوسپد ناهار	
+	۹۱/۰۴/۲۷	۴۱۰۰	۲۰۰	سوسپد پیش غذا	
+	۹۱/۰۴/۲۷	۴۴۰۰	۴۴۰۰	سرو غذا	
+	۹۱/۰۴/۲۷	۴۱۰۰	۵۰۵۰۰	قرینه دسرها	
+	۹۱/۰۴/۲۸	۸۲۸۰۰	۱۳۴۲۰۰	قرینه رزرو استفاده نشده	
+	۹۱/۰۴/۲۹	۳۹۱۰۰	۹۵۲۰۰	سرو غذا	
+	۹۱/۰۴/۲۹	۷۵۰۰	۸۷۷۰۰	سوسپد ناهار	
+	۹۱/۰۴/۲۹	۴۱۰۰	۸۱۶۰۰۰	سوسپد پیش غذا	
+	۹۱/۰۴/۲۹	۳۹۱۰۰	۱۲۰۷۰۰	سرو غذا	
+	۹۱/۰۴/۲۹	۴۱۰۰	۱۲۴۸۰۰	قرینه دسرها	
+	۹۱/۰۵/۳۱	۳۸۲۰۰	۸۵۰۰۰	سرو غذا	

مدیریت کارکرد ماهانه    مدیریت گروههای کاربری    منجم کارکرد ماهانه    گزارش وضعیت سالانه ..    رزرو غذا    **ثبت درخواست غذا**

از تاریخ: ۱۳۹۱/۰۵/۲۸ شنبه    تا تاریخ: ۱۳۹۱/۰۶/۲۹ چهارشنبه    شماره پرسنلی: ۴۹    عزیز بنی هاشمی

رستوران: انتخاب نشده    وعده غذایی: انتخاب نشده    نوع کارت: انتخاب نشده    اتوماتیک/دستی: انتخاب نشده

ایجاد    ویرایش    حذف    فیلتر    نمایش همه

☐ نمایش انتخاب شده ها

ردیف	تاریخ	بیمه	شماره	نام و نام خانوادگی	وعده غذایی	نام پرسنل	بیمه	نوع کارت	رستوران	توضیحات
۱	۱۳۹۱/۰۶/۰۷	۱۲:۰۰	۴۹	عزیز بنی هاشمی	ناهار	چلو خوجه کباب	۱	پرسنل	مجموع	
۲	۱۳۹۱/۰۶/۰۷	۱۲:۰۰	۴۹	عزیز بنی هاشمی	ناهار	دلستر	۱	پرسنل	مجموع	
۳	۱۳۹۱/۰۶/۰۷	۱۲:۰۰	۴۹	عزیز بنی هاشمی	ناهار	ماست ۱۵۰ گرمی	۱	پرسنل	مجموع	
۴	۱۳۹۱/۰۶/۰۶	۱۲:۰۰	۴۹	عزیز بنی هاشمی	ناهار	چلو خورش قیمه کدو	۱	پرسنل	مجموع	
۵	۱۳۹۱/۰۶/۰۶	۱۲:۰۰	۴۹	عزیز بنی هاشمی	ناهار	دلستر	۱	پرسنل	مجموع	
۶	۱۳۹۱/۰۶/۰۶	۱۲:۰۰	۴۹	عزیز بنی هاشمی	ناهار	ماست ۱۵۰ گرمی	۱	پرسنل	مجموع	
۷	۱۳۹۱/۰۶/۰۵	۱۲:۰۱	۴۹	عزیز بنی هاشمی	ناهار	دلستر	۱	پرسنل	مجموع	
۸	۱۳۹۱/۰۶/۰۵	۱۲:۰۱	۴۹	عزیز بنی هاشمی	ناهار	سبزی پلو با ماهی قرل آلا	۱	پرسنل	مجموع	
۹	۱۳۹۱/۰۶/۰۴	۱۲:۰۵	۴۹	عزیز بنی هاشمی	ناهار	تن ماهی	۱	پرسنل	مجموع	
۱۰	۱۳۹۱/۰۶/۰۴	۱۲:۰۵	۴۹	عزیز بنی هاشمی	ناهار	دلستر	۱	پرسنل	مجموع	

۲۸ از ۲۰ تا ۱۱    ۲ از ۲    ۳