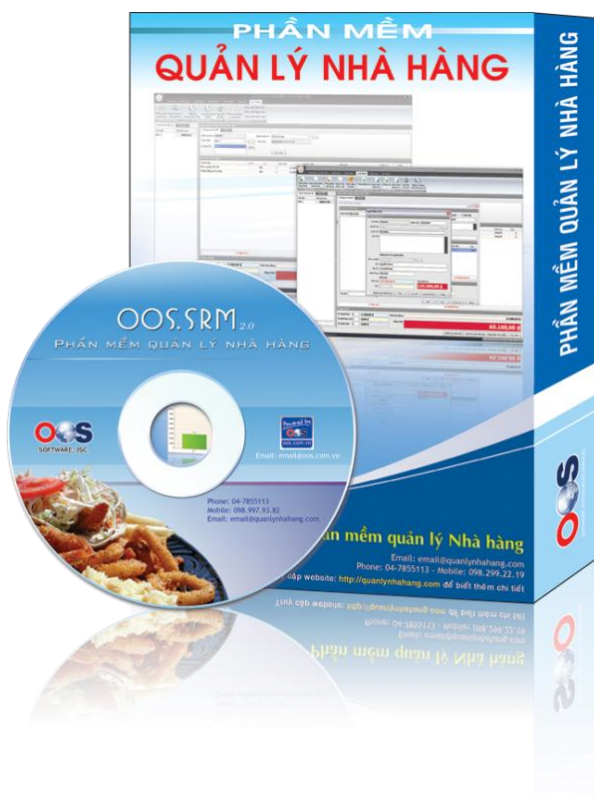




# DANH SÁCH CHỨC NĂNG PHẦN MỀM QUẢN LÝ NHÀ HÀNG THÔNG MINH OOS.SRM 3.0

*(SMART RESTAURANT MANAGEMENT)*





## DANH SÁCH CHỨC NĂNG

STT	CHỨC NĂNG	MÔ TẢ
<b>QUẢN LÝ CÁC THÀNH PHẦN CỦA NHÀ HÀNG</b>		
1	Quản lý danh mục các món ăn, thực đơn, nguyên liệu, đồ uống, dịch vụ	<ul style="list-style-type: none"><li>- Quản lý chi tiết hàng bán, nguyên liệu, dịch vụ; hàng bán chia làm 3 loại : món ăn, đồ uống, hàng phải cân.</li><li>- Hàng hóa được phân làm 3 cấp: Ngành hàng, nhóm hàng, các mặt hàng</li><li>- Chính sửa dễ dàng thông tin về mặt hàng</li></ul>
2	Quản lý định mức, pha chế thực đơn	<ul style="list-style-type: none"><li>- Cho phép pha chế thực đơn từ nhiều nguyên liệu</li><li>- Cho phép pha chế thực đơn từ nhiều thực đơn khác (ví dụ xuất ăn từ nhiều món ăn)</li><li>- File import thực đơn dễ dàng, tiện lợi trong việc sửa đổi.</li></ul>
3	Phân khu nhà hàng	<ul style="list-style-type: none"><li>- Quản lý nhà hàng theo khu vực sẽ rất tiện lợi đối với những nhà hàng có quy mô lớn.</li></ul>
4	Quản lý bàn ăn	<ul style="list-style-type: none"><li>- Quản lý bàn ăn theo phân khu</li><li>- Sắp xếp bàn theo tên ABC</li><li>- Sắp xếp bàn phân loại bàn BẠN / bàn TRỐNG</li><li>- Đặc biệt chức năng chỉ có OOS.SRM : Hiện thị bàn theo đúng vị trí bàn của nhà hàng theo sơ đồ khu vực.</li><li>- Có module đặc biệt để hiện thị lên màn hình hỗ trợ lễ tân bàn BẠN/TRỐNG, hiển thị đúng vị trí của bàn theo sơ đồ.</li></ul>
5	Quản lý ca làm việc	<ul style="list-style-type: none"><li>- Quản lý ca làm việc của nhân viên</li><li>- Với mỗi ca làm việc có mức lương ca và thời gian của ca, việc tính lương sẽ dễ dàng hơn khi áp dụng việc này</li></ul>
6	Quản lý các phương thức thanh toán, thanh toán thẻ.	<ul style="list-style-type: none"><li>- Phương thức thanh toán khi thu tiền của khách hàng</li><li>- Thanh toán bằng thẻ, mỗi loại thẻ được tích hợp thông tin ngân hàng, phần mềm tự động lập phiếu báo CÓ với ngân hàng để theo dõi.</li><li>- Thiết lập % phí khi thanh toán thẻ</li></ul>
7	Quản lý các danh mục thu, chi, nhóm thu-chi	<ul style="list-style-type: none"><li>- Cho phép định nghĩa các khoản mục thu, chi điều này thuận tiện hơn trong việc báo cáo doanh thu</li><li>- Các khoản mục thu chi sẽ thuộc nhóm để báo cáo dễ dàng</li><li>- Ví dụ: lý do thu -&gt; “thu tiền điện” sẽ được đưa vào nhóm “chi phí cố định” từ đó ta sẽ có báo cáo tổng kết doanh thu;</li></ul>
8	Quản lý các đơn vị tính	<ul style="list-style-type: none"><li>- Cho phép quản lý nhiều đơn vị tính</li><li>- Báo cáo nhiều đơn vị tính</li></ul>



9	Quản lý khuyến mại cho nhà hàng	Quản lý khuyến mại mạnh mẽ chỉ có trong phần mềm OOS.SRM: <ul style="list-style-type: none"><li>- Các nhà hàng lớn không thể thiếu các hình thức khuyến mại</li><li>- Khuyến mại được quản lý theo đợt</li><li>- Khuyến mại hàng lấy hàng</li><li>- Khuyến mại giảm giá</li><li>- Khuyến mại từ ngày tới ngày</li><li>- Khuyến mại theo ngày trong tuần</li><li>- Khuyến mại theo giờ</li><li>- Khuyến mại chỉ đồ ăn/đồ uống</li><li>- Báo cáo doanh thu theo từng đợt khuyến mại</li></ul>
10	Quản lý thẻ VIP	<ul style="list-style-type: none"><li>- Quản lý các loại thẻ VIP (người dùng có thể tự tạo): đỏ, xanh, vàng...</li><li>- Có 3 loại thẻ: Thẻ giảm giá, thẻ tích điểm, thẻ trả tiền sau</li><li>- Báo cáo các loại hóa đơn sử dụng thẻ</li><li>- Báo cáo khách hàng sử dụng thẻ</li></ul>

### QUẢN LÝ KHÁCH HÀNG

11	Danh sách khách hàng	<ul style="list-style-type: none"><li>- Quản lý danh sách khách hàng với các thông tin đầy đủ: Tên, tên liên lạc, mã số thuế, sdt,...</li><li>- Thông tin về nhân viên kinh doanh</li><li>- Thông tin nhân viên chăm sóc khách hàng</li><li>- Quản lý tình trạng khách hàng</li><li>- Tìm kiếm khách hàng tiện lợi với nhiều tiêu chí</li></ul>
12	Quản lý nguồn khách	<ul style="list-style-type: none"><li>- Cho phép thêm/sửa xóa nguồn khách (ví dụ: nguồn khách từ đợt phát thẻ, từ đợt khuyến mại...)</li><li>- Tìm kiếm khách hàng theo nguồn khách</li></ul>
13	Quản lý chăm sóc khách hàng	<ul style="list-style-type: none"><li>- Cho phép thêm mới/sửa/xóa các thông tin nhân viên đã liên hệ, chăm sóc khách hàng.</li><li>- Lưu giữ tất cả thông tin về các lần liên hệ; thời gian, chi tiết liên hệ</li></ul>
14	Quản lý lịch đặt bàn	<ul style="list-style-type: none"><li>- Trong thông tin chi tiết về các lần đặt bàn khi xem thông tin chi tiết khách hàng.</li><li>- Có thể thêm mới lịch đặt bàn cho khách hàng</li></ul>
15	Chứng từ công nợ của khách hàng	<ul style="list-style-type: none"><li>- Hiện thị chi tiết chứng từ công nợ của khách hàng khi xem thông tin khách hàng</li></ul>

### HÓA ĐƠN NGHIỆP VỤ NHÀ HÀNG

16	Nhập hóa đơn	<ul style="list-style-type: none"><li>- Thêm hóa đơn, chỉnh sửa đơn giản và tiện lợi</li></ul>
----	--------------	--



	Cập nhật Thay đổi Theo dõi	<ul style="list-style-type: none"><li>- Danh sách hóa đơn đang mở, danh sách bàn chưa dùng được hiện thị ngay trên màn hình chính giúp việc theo dõi đơn giản và nhanh chóng.</li><li>- Theo dõi chính xác danh sách hóa đơn theo nhiều điều kiện: theo ngày tháng, theo nhân viên, theo bàn ăn, theo món ăn...</li></ul>
17	Ghép hóa đơn, chuyển bàn, tách hóa đơn	<ul style="list-style-type: none"><li>- Nghiệp vụ ghép bàn, chuyển bàn, tách bàn nhanh chóng và tiện lợi, hiển thị ngay trên màn hình.</li></ul>
18	Ghi công nợ cho khách Xuất hóa đơn cho khách	<ul style="list-style-type: none"><li>- Kết hợp với quản lý khách hàng việc ghi công nợ, xuất hóa đơn một cách đơn giản và tiện lợi</li><li>- Theo dõi công nợ của khách, chăm sóc khách vip... thuận tiện và dễ dàng</li></ul>
19	Quản lý đặt bàn	<ul style="list-style-type: none"><li>- Thực hiện việc đặt bàn đối với từng khách hàng, thông tin đặt bàn cụ thể do vậy nhà hàng sẽ không bị chông chéo thời gian</li><li>- Mỗi phiếu đặt bàn sẽ được lập hóa đơn bàn khi khách đến, điều này rất tiện lợi và quản lý dễ dàng khách hàng, hóa đơn, phiếu đặt</li></ul>
20	Quản lý tình trạng bàn ăn	<ul style="list-style-type: none"><li>- Cho phép người quản lý biết được nhanh chóng và chính xác tình trạng từng bàn ăn tại mỗi thời điểm</li><li>- Tình trạng bàn được thông báo : đang bận, có người đặt trước, đang trống</li></ul>
21	Tìm kiếm, quản lý hóa đơn	<ul style="list-style-type: none"><li>- Tìm kiếm hóa đơn hiệu quả theo nhiều tiêu chí lựa chọn</li><li>- Tìm kiếm theo mã, theo ngày, theo nhân viên, theo bàn ăn, theo món ăn, ...</li><li>- In kết quả tìm kiếm, xuất dữ liệu ra excel hoặc một vài định dạng quen thuộc khác</li></ul>
<b>QUẢN LÝ NHÂN VIÊN - ACCOUNT</b>		
22	Quản lý thông tin nhân viên	<ul style="list-style-type: none"><li>- Quản lý thông tin của từng nhân viên trong nhà hàng</li><li>- Thay đổi nhân viên, chỉnh sửa và cho nghỉ việc một cách dễ dàng</li></ul>
23	Chấm công	<ul style="list-style-type: none"><li>- Quản lý việc chấm công hàng ngày tới từng nhân viên.</li></ul>
24	Tính lương	<ul style="list-style-type: none"><li>- Sau khi chấm công và có thông tin về lương của nhân viên, sẽ tiến hành tính lương cho nhân viên</li><li>- Thực hiện việc chi trả lương cho nhân viên bằng việc lập phiếu chi</li><li>- Mỗi nhân viên sẽ có tạm ứng của mỗi tháng</li><li>- Ngoài ca làm chính, nhân viên có thể sẽ làm thêm chương trình tự động tính lương làm thêm cho nhân viên</li></ul>



25	Quản lý account	<ul style="list-style-type: none"><li>- Một số nhân viên sẽ được tạo account để đăng nhập và sử dụng chương trình như thu ngân, kế toán, thủ kho...</li><li>- Mỗi người sẽ có username, password riêng, phân quyền riêng để quản lý chương trình theo chức năng của mình</li><li>- Mỗi người có thể thay đổi password để bảo vệ riêng cho mình</li></ul>
<b>QUẢN LÝ KHO</b>		
26	Quản lý phiếu nhập kho	<ul style="list-style-type: none"><li>- Mỗi mặt hàng sẽ có một thẻ kho, thẻ kho này sẽ cộng số lượng nhập hàng sau mỗi lần nhập kho</li><li>- Kết hợp với danh sách phiếu nhập và thẻ kho sẽ kiểm tra chính xác lượng tồn kho</li><li>- Tra cứu những lần nhập kho hàng nếu có sai sót</li></ul>
27	Quản lý phiếu xuất kho	<ul style="list-style-type: none"><li>- Xuất kho có hai loại: xuất cho khách hàng, và xuất xuống bếp</li><li>- Chương trình sẽ lưu tất cả phiếu xuất hàng, chi tiết phiếu xuất để tiện theo dõi và tra cứu.</li></ul>
28	Quản lý phiếu chuyển kho	<ul style="list-style-type: none"><li>- Trong một nhà hàng sẽ có rất nhiều kho, ta thực hiện việc điều chuyển hàng hóa giữa các kho trong nhà hàng</li></ul>
29	Quản lý Bếp – bar nhà hàng	<ul style="list-style-type: none"><li>- Sau khi nhập kho xong, thủ kho phải xuất hàng xuống bếp và bar nhà hàng</li><li>- Việc quản lý theo hai cấp sẽ chính xác hơn và đỡ thất thoát cho người quản lý</li><li>- Khi thanh toán hóa đơn, chương trình sẽ tự động trừ trong bếp nếu món ăn, thực đơn đó được tính định mức chặt chẽ và chính xác</li></ul>
30	Kiểm kê kho	<ul style="list-style-type: none"><li>- Chương trình sẽ lưu từng đợt kiểm kê kho và bếp vào csdl để tiện cho việc tra cứu sau này</li><li>- Mỗi đợt kiểm kê sẽ có: tên đợt kiểm kê, kết luận (ghi chú), ngày tháng, hàng hóa (sl nhập, xuất, tồn – tồn thực tế) của đợt kiểm kê đó</li><li>- Việc lưu lại đợt kiểm kê rất có lợi trong việc điều chỉnh định mức sau mỗi tháng</li></ul>
<b>QUẢN LÝ QUỸ TIỀN</b>		
31	Quản lý chứng từ chi	<ul style="list-style-type: none"><li>- Phiếu chi khi chi các khoản nhập hàng</li><li>- Phiếu chi lương nhân viên</li><li>- Phiếu chi các chi phí cố định...</li><li>- Chương trình sẽ lưu tất cả các phiếu chi của nhà hàng có thể tra cứu theo ngày tháng, lý do chi, ...</li></ul>
32	Quản lý chứng từ thu	<ul style="list-style-type: none"><li>- Thu từ việc xuất bán hàng</li></ul>





		<ul style="list-style-type: none"><li>- Thu từ việc phát sinh hàng hóa, phát sinh hóa đơn</li><li>- Chương trình sẽ lưu toàn bộ phiếu thu của nhà hàng để tính toán ra kết quả kinh doanh cuối cùng</li></ul>
33	Báo cáo kết quả kinh doanh	<ul style="list-style-type: none"><li>- Dựa vào doanh thu nhà hàng, phiếu thu-chi, chương trình sẽ tự động tính ra được kết quả kinh doanh của nhà hàng</li><li>- Việc báo cáo theo lý do thu, lý do chi được nhóm vào từng nhóm sẽ giúp người quản lý biết được hết và rõ ràng mọi khoản thu-chi của nhà hàng từ đó có những biện pháp phù hợp để nâng cao doanh thu nhà hàng, bỏ những chi phí không cần thiết</li></ul>
<b>QUẢN LÝ TÀI SẢN</b>		
34	Danh sách tài sản	<ul style="list-style-type: none"><li>- Quản lý nhóm tài sản</li><li>- Quản lý danh mục tài sản</li><li>- Quản lý hạn sử dụng</li></ul>
35	Tăng tài sản	<ul style="list-style-type: none"><li>- Tăng tài sản</li><li>- Quản lý danh mục tăng tài sản</li></ul>
36	Giảm tài sản	<ul style="list-style-type: none"><li>- Giảm tài sản</li><li>- Quản lý danh mục giảm tài sản</li></ul>
37	Khấu hao, báo cáo	<ul style="list-style-type: none"><li>- Khấu hao tài sản</li><li>- Danh sách tổng hợp tài sản</li><li>- Báo cáo tăng tài sản</li><li>- Báo cáo giảm tài sản</li><li>- Báo cáo chuyển tài sản</li><li>- Báo cáo kiểm kê tài sản</li><li>- Báo cáo tài sản theo phòng ban sử dụng</li></ul>
<b>QUẢN LÝ HỆ THỐNG</b>		
38	Hệ thống phân quyền	<ul style="list-style-type: none"><li>- Tổng số có hơn 100 quyền cho người quản trị sử dụng</li><li>- Thông thường quyền được cho nhân viên thu ngân, thủ kho, kế toán</li><li>- Khi được phân quyền, mỗi người sẽ có màn hình làm việc riêng</li></ul>
39	Thiết lập cơ sở dữ liệu	<ul style="list-style-type: none"><li>- Thiết lập đường dẫn tới csdl, một nhà hàng lớn có thể có csdl dự phòng, khi máy chủ này gặp sự cố sẽ chuyển sang máy chủ khác làm việc</li><li>- Lưu dự phòng csdl trong khoảng thời gian nhất định nhằm tránh việc mất dữ liệu</li><li>- Phục hồi dữ liệu cũ để xem xét báo cáo, sửa lỗi csdl</li></ul>
40	Cơ chế lưu lịch sử thao tác	<ul style="list-style-type: none"><li>- Chương trình sẽ lưu tất cả các thao tác của người dùng ở một số module quan trọng</li></ul>



		- Người quản trị có thể xem lại các thao tác này nếu gặp sự cố xảy ra
41	Chỉnh sửa thông tin nhà hàng	- Chỉnh sửa thông tin về nhà hàng: địa chỉ, điện thoại, logo... để in hóa đơn vào báo cáo - Chỉnh sửa màu đặc trưng của nhà hàng
<b>BÁO CÁO – BIỂU ĐỒ</b>		
<p>Với hơn 100 loại báo cáo, hệ thống báo cáo phần mềm quản lý nhà hàng OOS.SRM sẽ đem lại cho khách hàng cái nhìn toàn diện nhất về tình hình kinh doanh, hiệu quả sản xuất kinh doanh của nhà hàng.</p> <p>Giúp khách hàng quản lý chặt chẽ mọi vấn đề của nhà hàng, giúp người quản lý đưa ra những quyết sách kinh doanh phù hợp với tình hình của nhà hàng.</p>		
42	Báo cáo doanh thu	- Doanh thu theo hóa đơn - Doanh thu theo ngày - Doanh thu theo nhân viên - Doanh thu theo bàn - Doanh thu theo khu vực - Báo cáo kết quả kinh doanh .....
43	Báo cáo kho	- Thẻ kho - Báo cáo hàng tồn - Báo cáo tổng hợp hàng nhập - Báo cáo chi tiết hàng nhập - Báo cáo tổng hợp hàng xuất - Báo cáo chi tiết hàng xuất - Báo cáo kiểm kê kho hàng - Báo cáo danh sách hàng hóa - Báo cáo xuất nhập tồn theo đơn vị CON (chuyên dùng cho nhà hàng hải sản) - Báo cáo nguyên liệu sử dụng cho hàng khuyến mại - Báo cáo kiểm kê kho - In mẫu kiểm kê .....
44	Báo cáo bán hàng	- Chi tiết món ăn đã bán : chia theo hàng giảm giá, hàng khuyến mại, bán thường - Tổng hợp món ăn đã bán: chia theo hàng giảm giá, hàng khuyến mại, bán thường - Báo cáo tổng hợp về hàng giảm giá, khuyến mại, bán thường - Tổng hợp nguyên liệu đã xuất cho hóa đơn - Chi tiết nguyên liệu sử dụng cho hóa đơn - Chi tiết món ăn đã bán trong hóa đơn



		<ul style="list-style-type: none"><li>- Tổng hợp số lượng nguyên liệu đã xuất bán</li><li>- Tổng hợp số lượng nguyên liệu đã xuất theo món ăn</li><li>- Tổng hợp doanh thu theo nhóm mặt hàng</li><li>- Báo cáo tổng hợp bán hàng sắp xếp theo nhóm mặt hàng, sắp xếp theo mặt hàng.</li></ul>
45	Báo công nợ	<ul style="list-style-type: none"><li>- Báo cáo chi tiết công nợ phải thu</li><li>- Báo cáo chi tiết công nợ phải trả</li><li>- Báo cáo hóa đơn nợ</li><li>- Báo cáo tổng hợp công nợ</li><li>- Danh sách đối tác của nhà hàng</li></ul>
46	Báo thu-chi	<ul style="list-style-type: none"><li>- Báo cáo chi tiết các khoản chi</li><li>- Báo cáo chi tiết các khoản thu</li><li>- Tổng hợp thu chi của từng khách hàng, nhà cung cấp</li><li>- Sổ quỹ tiền mặt</li></ul>
47	Báo nhân sự chấm công	<ul style="list-style-type: none"><li>- Danh sách nhân viên</li><li>- Bảng chấm công</li><li>- Báo cáo đi muộn, về sớm</li><li>- Bảng lương</li></ul>
48	Hệ thống biểu đồ	<ul style="list-style-type: none"><li>- Biểu đồ doanh thu theo nhân viên</li><li>- Biểu đồ doanh thu Theo ngày</li><li>- Biểu đồ doanh thu Theo bàn ăn</li><li>- Biểu đồ doanh thu Theo món ăn</li><li>- Biểu đồ doanh thu Theo khách hàng</li><li>- Biểu đồ biến đổi giá mặt hàng</li><li>- Biểu đồ doanh thu mặt hàng theo giờ</li></ul>