



**KingCounter**  
金柜酒店管理系统

# 金柜酒店管理系统

## IPAD 餐饮解决方案

上海微和信息技术有限公司

通过阅读本文档，用户可以了解到本系统的**特点、典型案例、功能清单、硬件需求、实施步骤**以及**售后服务**等相关信息。

注意：

1. 软件在不断的更新之中，不保证本文与软件应用实际严格一致,请及时关注本文档的最新版本。
2. 本方案为通用解决方案，针对不同的酒店我公司可以依据用户的具体需求提供
3. 有针对性的解决方案。

联 系 人：

联系电话：

## 系统特点

1. 完全按用户的**快捷操作**作为设计核心，解决了复杂业务与快捷操作之间的统一问题；
2. 完全的**统一的快捷键**操作，优化了业务流程，**多键快速操作**、**一键直接切换**、**实时掌控酒店全局**等特色快捷操作，可以最大的简化操作人员的工作效率；
3. 提供了统一的 **F1（快速开始键）**，在系统的所有主界面上，只需“F1+台号（包间名称）+回车”，系统会自动智能的根据用户权限确定用户的操作；
4. 实现了**严格而又不失灵活的权限管理**，可以杜绝餐饮管理过程中的大多数漏洞。打折、赠送、账单叫回等会造成销售损失的操作全部需要授权才可以操作；
5. 实现了**操作日志记录**，任何销售记录的变动都在系统有日志记载，有跑单、漏单、及其它不规范操作时，可以快速的追查责任；
6. **灵活多变的销售模式**，可以完全解决用户对自己业务流程的自定义配置需求。解决按区域、按部门、按销售种类等多种销售要素灵活配置。完全解决了不同销售；
7. **真正完善的会员管理**，可以支持多种销售活动，如挂账、充值、信用度、积分、积分兑换、记次、限次等功能并可以组合使用；
8. 全新设计的系统账务内核，**完全彻底的解决了客房、餐饮、洗浴及其它康乐活动的统一记账、结算**等问题（目前市场上我们解决这个问题最好、最彻底）；
9. 设计之初，我们就充分的考虑到了多用户、多地点同时并发的录单、结账等可能会造成的冲突、跑单、漏单等问题，并在系统中给了最好的解决方法；
10. 完全人性化的软件设计，所有的非必要项目是带有选项或自记忆功能，**不让用户多按一次键**；
11. **完善多级别的报表体系**。充分的考虑到了酒店的经营特点，提供全店总报表、各区域报表等多级报表。
12. 更为细致的统计分析功能、引入的 OLAP（在线数据分析）的概念，所有的经营指标（销售收入、出租率、平均房价、人均消费、待客量等）都可以按照不同的分析方向、粒度进行分析，为经营分析提供辅助支持。

**系统最大的特点就是：快捷、简单、直接！**

**解决了快捷操作与灵活复杂业务之间的统一！**

**解决了多种经营业务之间结账内核的统一！**



## 目 录

|                                |           |
|--------------------------------|-----------|
| <b>第一章 前言</b> .....            | <b>1</b>  |
| <b>第二章 IPAD 系统特点</b> .....     | <b>2</b>  |
| <b>第三章 金柜餐饮管理信息系统</b> .....    | <b>6</b>  |
| 3.1 餐饮管理 .....                 | 6         |
| 3.2 IPAD 点菜系统.....             | 6         |
| 3.3 单餐饮店会员/应收账管理 .....         | 15        |
| 3.4 仓库管理系统.....                | 19        |
| 3.5 专项定制开发 .....               | 23        |
| 3.6 附件功能结构图.....               | 33        |
| <b>第四章店通一卡通系统(连锁餐饮店)</b> ..... | <b>24</b> |
| 4.1 店通一卡通管理系统的业务分析.....        | 24        |
| 4.2 店通一卡通管理系统概述.....           | 26        |
| <b>第五章 售后服务体系及承诺书</b> .....    | <b>34</b> |
| 5.1 服务体系.....                  | 34        |
| 5.2 承诺书.....                   | 36        |
| <b>第六章 部分客户名单</b> .....        | <b>38</b> |

# 第一章 前言

随着酒店业竞争的加剧，酒店之间客源的争夺越来越激烈，酒店需要使用更有效的信息化手段，拓展经营空间，降低运营成本，提高管理和决策效率。传统的酒店计算机管理系统主要包括前台管理系统和后台管理系统两大部分，基本包含了酒店主要业务部门，初步实现了对客服务和进行财务核算所需要的各个功能。但传统的酒店管理系统基于财务管理为主线的设计理念，无法满足酒店全面信息化管理的需要。

现代酒店业迅速发展，新的管理观念与模式层出不穷。酒店管理系统亦随着酒店管理理念的发展而发展。金柜酒店管理系统依照餐饮行业标准化业务程序，采用了先进的数据库理论、多媒体技术、软件工程理念等最新技术成果，提炼自身多年时间开发经验，从基层、中层、高层三个管理者层次为切入点，以成本分析、预测、控制为主线，融合国际先进管理理念，形成一套上下贯通、功能强大、设计先进、操作便捷的酒店系统解决方案。科学地将酒店各种日常业务完美的结合在一起，为管理及决策提供了强有力的支持。本系统已应用于国内多家大型星级酒店，其对客人个性化服务及全面彻底的信息化，使企业电算化管理水平升到一个新的更高层次，客户反馈效果均非常满意，软件各项功能亦日趋完善，应用本系统后，电脑在酒店的使用已不单纯是减轻劳动强度、减少人员开支、提高核算精度以及减少财务错漏，更重要的是它能为整个企业的管理模式带入一种新的思维，一种新的理念，为高层管理人员提供大量丰富的基于企业管理经营过程中实际的数据为依托的决策支持系统，供经营决策参考。

## 第二章 ipad 点菜系统特点



1. 电子菜单的信息更丰富,更多样化。The detailed visualized menu is more informative.

- 菜单具备中、英、日、韩四种语言界面,可以让来自世界各地的客人感受到如家的方便
- 多种不同的菜单浏览模式,满足了不同的阅读习惯

2. 让客户参与其中,点菜更具乐趣。Get customer involved, Make it fun to ordering.

- 点菜的同时可以参考其他客人的点评,每个菜品的欢迎程度,也可以将自己的评价与别人共享
- 想了解每道菜是如何做出来的吗? 您可以通过在线视频观看厨师们的制作过程,欣赏他们高超的厨艺。



### **3. 不需要再为更换菜单所苦恼。 Easier to alter and updated than a printed menu.**

- 季节在不断变化，菜品当然也要及时更新，微和公司承诺 48 小时之内为您的系统更新菜单
- 传统纸质菜谱制作费用从 600 到 2000 元不等，使用寿命在半年左右，并且不能修改和变更，实现了菜单电子化，每年也为餐厅留下了不菲的菜谱制作费。

### **4. 时尚的餐厅更在意环保。 A posh restaurant means eco-friendly.**

- 餐厅客人点菜，厨房的显示器上可以及时显示所点的菜品，当厨师加工完每道菜之后，点击显示器告诉服务员可以上菜了。前厅和厨房做到了双向沟通，省却了传统的打印机，避免了延迟、漏单现象。最重要的是响应环保潮流，实现了无纸化流程。

### **5. 了解餐厅的故事，了解菜品的营养和做法，了解更多贵感公司的信息。 Let customers to know the history of your restaurant, let them to know how seriously you prepare for each dish, let them fall in love with the place !**

- 每个餐厅每道菜的后面都有传奇的故事，餐饮的最高境界不是口腹之欢而是文化的体验。
- 介绍黑松露的产地和味道，介绍佛跳墙的用料和营养，当客人真正了解了之后，他们会更加享受用餐过程。
- 可以将贵公司的网站同时容纳到 ipad 点菜系统，客人在闲暇时对贵公司还有一个更好的了解与深入。无形给贵公司带来很好的价值。

、