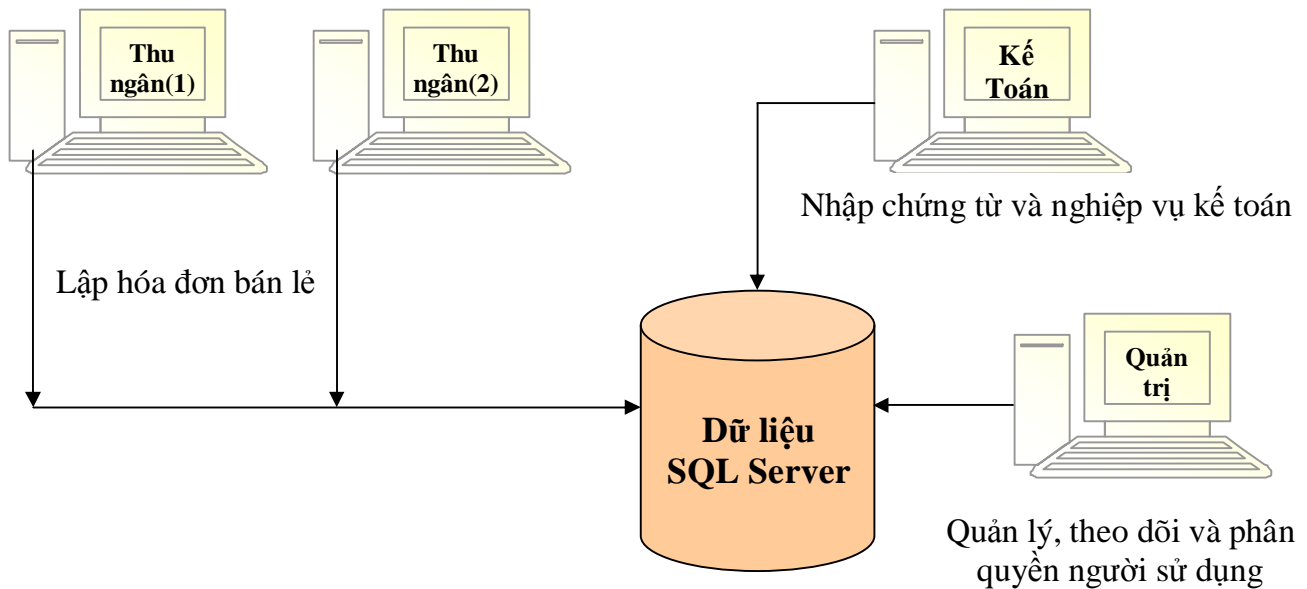


# QUẢN LÝ NHÀ HÀNG, QUÁN CÀ PHÊ

*Sơ đồ lưu trữ dữ liệu*



Augges thiết kế tối ưu hóa về tốc độ xử lý, truy xuất dữ liệu nhanh, dung lượng lưu trữ dữ liệu lớn, tính ổn định cao và bảo mật an toàn

- ✓ Tất cả qui trình quản lý có thể thực hiện trên một máy (Thu ngân + kế toán + quản trị) hoặc hai máy thu ngân và kế toán + quản trị. Cũng có thể đặt nhiều máy thu ngân, nhiều máy kế toán, nhiều máy quản trị, ...
- ✓ Có thể thiết lập giá bán cho mỗi quầy, mỗi loại đối tượng khác nhau (VD: có 2 quầy một cho khách VIP giá cao hơn quầy cho khách thường, hoặc đặt cho nhóm khách hàng)

## I. Thu ngân

- § Lập hóa đơn thanh toán: Khi nhập món ăn có thể gõ mã hoặc nhập tên món ăn
- § In hóa đơn thanh toán: Có thể in ra 2 liên một giao cho khách, một lưu lại để đối chiếu nếu cần thiết
  - ✓ Nếu nhập tên món ăn, phần mềm sẽ liệt kê ra danh sách những món ăn có chứa từ vừa gõ, giúp bạn tìm món ăn nhanh chóng
  - ✓ Khi nhập số tiền khách đưa dựa trên tổng số tiền phải thu, phần mềm tự tính ra số tiền trả lại cho khách (thể hiện cả bằng số và chữ)
  - ✓ Có chức năng lưu lại những hóa đơn chưa thanh toán để tiếp tục nhập hóa đơn mới (trường hợp nhiều người thanh toán cùng một lúc mà một khách hàng vì lý do nào đó chưa thanh toán ngay (như: kiểm tra lại hóa đơn, đổi tiền, ...) bạn vẫn có thể lập hóa đơn cho người tiếp theo)
  - ✓ Thao tác đơn gian cho gộp bàn, tách bàn

## II. Kế toán

- § Nhập các chứng từ phát sinh như:
  - Phiếu nhập mua
  - Phiếu bán khác
  - Phiếu xuất chuyển kho
  - Phiếu thu
  - Phiếu chi
  - Phiếu báo nợ ngân hàng
  - Phiếu báo có ngân hàng
  - và các nghiệp vụ phát sinh khác
- § Theo dõi tình hình công nợ về nhà cung cấp, khách hàng và tạm ứng của nhân viên
- § Theo dõi về tiền mặt, tiền gửi ngân hàng
- § Đối chiếu so sánh lại hóa đơn bán lẻ thu ngân in ra và trên máy
- § Tính lương nhân viên
- § Lập định mức cho các món ăn (đầu bếp cung cấp)
- § ...

✓ Chức năng sửa đổi, tạo các định khoản mới cho các loại chứng từ để khi nhập chứng từ không phải gõ tài khoản

✓ Chức năng sao chép các đối tượng, chứng từ khi tạo mới giúp thao tác nhanh chóng

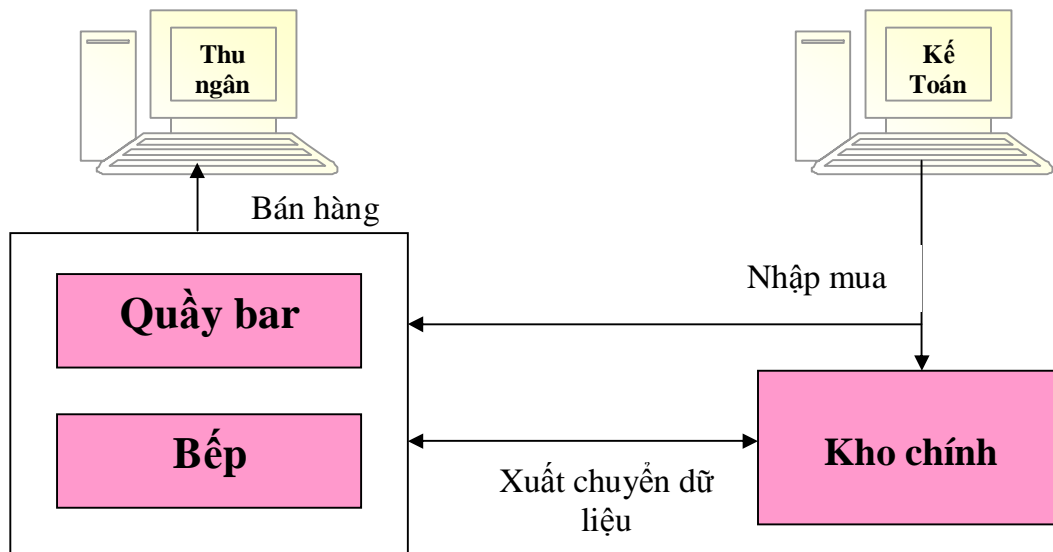
✓ Chức năng tìm kiếm trên các cột dữ liệu, sắp xếp lại dữ liệu, chỉnh sửa báo cáo,... cho phép bạn tự sửa hoặc in báo cáo theo mẫu mình muốn

☪ Thao tác nhanh gọn vì đã định khoản sẵn cho các nghiệp vụ và có thể sao chép các chứng từ, đối tượng tương tự nhau khi tạo mới

## III. Quản trị

- § Xem doanh thu bán hàng của từng người theo từng ca, từng ngày,... (tổng hợp hoặc chi tiết đến từng hóa đơn)
  - § Xem các báo cáo khác về doanh thu bán hàng
  - § Xem hàng tồn theo từng hàng, từng kho, từng thời điểm
  - § Xem lãi lỗ từng hóa đơn, từng hàng, từng nhóm hàng, từng ngày,...
  - § Phân quyền cho từng người chi tiết đến từng thao tác của một chức năng
  - § Theo dõi công việc làm của từng người (vào ra khi nào, nhập mới và sửa đổi những gì)
  - § ...
- ✓ Nhìn được toàn cảnh tình hình công việc kinh doanh
  - ✓ Hàng tồn kho, công nợ,...
  - ✓ Thông tin kịp thời có thể xem từng giờ, từng ngày,...
  - ✓ Biết được tình hình mức độ làm việc của từng người sử dụng

## Sơ đồ tổ chức dữ liệu



Kế toán nhập dữ liệu vào kho chính (hoặc nhập trực tiếp vào quầy bar, bếp như: rau, thịt, cá,...) sau đó xuất chuyên xuống quầy bar, bếp. Phần mềm tính giá thành các món ăn trong bếp dựa trên định mức kế toán độc lập, có thể tổ chức nhiều kho chính, nhiều bếp, nhiều quầy bar.

- ✓ Phần mềm hỗ trợ nhập sản phẩm tự động dựa trên các món ăn bán trong ngày sau đó tính giá thành.
- ✓ Tính nguyên vật liệu (NVL) tiêu hao từng ngày vì vậy hàng ngày có thể biết được NVL còn tồn ở bếp (người quản lý có thể gọi hàng mà không cần người ở bếp báo), tồn ở kho chính và quầy bar
- ✓ Kiểm kê xác định được NVL hao hụt, hư hỏng từng ngày

A. Kho chính (Lưu trữ những loại thực phẩm để lâu ngày như: gạo, đồ khô,...)

- Nhập từ nhà cung cấp
- Xuất chuyên xuống cho quầy bar, bếp
- Nhập lại từ quầy bar, bếp

B. Quầy bar (Lưu trữ các loại hàng không qua chế biến như: thuốc lá, rượu,...)

- Nhập từ nhà cung cấp
- Nhập từ kho chính
- Xuất trở lại kho chính

C. Bếp (Lưu trữ các loại nguyên vật liệu để chế biến các món ăn như: rau, cá, thịt,...)

- Nhập NVL từ nhà cung cấp
- Nhập từ kho chính (gạo, đồ khô,...)
- Xuất trở lại kho chính