



## 宝和餐饮管理系统

---

### 功能白皮书

**Provide By:**

**BOHOR**

上海宝和元盛信息技术有限公司

## 【前言】

宝和元盛餐饮管理系统是针对各种类型餐饮管理特点综合考虑和设计的管理软件，是涉及餐饮服务业经营管理活动的各个环节和管理全过程的现代化信息管理系统，对企业经营活动进行全面反映、监督、提供实时数据信息，并提供预测分析与决策支持，是餐饮服务业管理现代化的理想选择。

## 【系统特点】

### 1. 功能完备

支持多种结算方式，如现金、信用卡、支票、券类、签单等；

支持灵活多样的卡类消费及促销活动；

监督营业过程；

员工业绩考核，能对参与经营活动的服务员、收银员等的工作业绩提供考核依据；

涵盖整个餐饮业的管理流程，并可与酒店管理系统、SPA、浴场管理系统、会所管理系统、KTV 管理系统、财务软件等多种管理系统无缝联接。

### 2. 操作简便

图形界面直观清晰、结构流畅、操作简便。全中文 Windows 操作系统，用 VC++ 编程，运行速度快、操作简捷、安全稳定。

前后台结构

Client/Server 架构；

票据流、资金流全过程实时处理；

规范化、标准化输入输出；

### 3. 安全稳定

支持磁盘镜像、双机热备、服务器群集等多种冗余技术。

## 【系统要求】

### 1. 工作站配置

工作站最低配置：PII233/64M/1G/10-100M

服务器最低配置：PIII450/128M/10G/10-100M

### 2. 打印机配置：

前台结帐处建议使用 EPSON 针式票据打印机。

后台管理兼容各种市场主流打印机。

### 3. 软件环境:

服务器端: Windows NT4.0, Netware 4.11 及以上, Linux。

工作站端: DOS, Windows95/98/Me/NT/2000/XP/Vista/Win7。

### 4、数据库环境:

Pervasive.SQL2000i。

## 宝和餐饮综合管理系统功能简介

### 【前台功能模块】

#### 1. 餐厅接待登记

- 该模块采用“多页面房（桌）号显示系统”来管理入场登记和接待。通过“房（桌）号显示系统”，可按各区域平面布局直观地显示所有房间、桌位的使用情况；
- 客户入场时，若为散客，只需点击某一房（桌）号，即可实现开房（桌）进场；若为团体，则先点击成批接待，即可同时开几个房（桌），给团队消费带来极大便利，更便于收银员统一结帐；
- 可实时统计在场人数、人均消费、空闲位数等；
- 可针对每个桌号设定最低消费价格，并可以在更换桌位时自动调整；
- 提供桌位及团体通知信息处理功能，在宾客事先有特殊结算要求或有物品寄存的情况下对该桌位进行通知信息录入，以便结账离店时能提醒收银员进行相应处理或提醒宾客勿忘寄存物品。

#### 2. 餐厅预订

- 根据来电号码自动提示客户历史消费信息；
- 支持在线预订及 iOS App 预订；
- 桌厅预订采用按向导式预订，方便快捷；
- 预订抵店处理：预订客人到店后，进行抵店确认处理；
- 预订查询与管理：可根据按预订时间、餐次、预抵时间、保留时间、预订方式、联系人、单位名称、联系电话、预订桌数、预订包房数、人数、预收订金、接待人、接待时间等进行模糊查询，并进行修改调整。

#### 3. 消费项目录入

- 在每个（或几个）消费点设置录入点，客人消费后，服务员只需录入房（桌）号、消费项目编号（编码可联想）和服务员编码（有没必要输入，根据具体情况在消费项目录入时设置），存盘即可，系统立即通过网络传输至总台，总台按房（桌）号自动进行汇总，简单快捷准确；
- 可支持条码识别录入加快商品销售速度和库存盘点准确性；
- 可支持 PLU 码（拼音助记码）输入，有助于收银员较简便的熟悉商品输入和加快不常用消费项目的查询速度；

- 可支持智能化的厨房出品打印。

#### 4. 可选的 iPad 无线点单(或触摸屏点单)与厨房打印系统

根据用户投资与需求，可选择使用 iPad 无线点单设备或触摸屏，点单后直接传输至厨房打印机，提高餐厅运营效率与档次，更好地服务于餐厅宾客。从而整个餐厅除了上菜不再看到人员频繁穿梭，而业务信息在数名服务员指掌之间运作如流。

- 基于最新 Wi-Fi 网络（无线网络 802.11b）的实时通讯技术开发，实现操作全程实时双向处理，既能发送点菜信息，同时接受处理结果信息；
- 接待处理：在场内餐桌数量较多的时候可做移动预定，随时随地查看所有桌位使用情况，以便及时安排桌位和快速更换桌位；
- 出品管理：可根据客户需要在点菜时设定菜品口味（酸、甜、辣、咸等）；设定上菜速度（快、慢、等叫、起菜等）；手写输入特殊要求（放葱、放蒜、不要酱油等）。全程管理菜品状态，并通过 iPad 反馈给服务员，极大地提高了服务效率与质量；
- 海鲜监控管理：针对含有海鲜楼的中餐模式，提供了优化的海鲜下单、称重、取样、加工的工作流程，减少了中间环节，解决了高效率与准确性两大问题；
- 场内消费查询：通过无线 iPad 实时查询场内尚未结帐的每桌宾客消费项目明细，并可进行退菜操作和催菜操作；
- 智能化的厨房出品打印：可通过集中式的打印服务管理，将各桌所需的菜品自动分类打印到各厨房，并能在厨房打印机一旦出现故障时自动跳转至另一临近打印机上打印出品，完全地保障了出品完整性和可靠性，从而杜绝了因设备问题造成的宾客投诉菜品未能及时出品的情况。

#### 5. 统计查询

- 日收款统计：统计当天各班次收银员的收款情况，也可统计指定过去某一天或某一阶段具体每位收银员的收银情况，而这一些仅需操作一快捷键即可完成。
- 收款单查询：可查询当天或过去某一天各收款单的明细，如支付方式、消费情况、消费金额、折扣情况、收银员姓名等，还可查询指定收款单号的具体情况，为收银员核对帐单提供方便。
- 未结帐查询：查询指定未结帐房（桌）号的消费情况或用快捷键翻号查询各房（桌）号的具体情况，以便适时了解未结帐情况，杜绝漏帐。

#### 6. 结帐离店

- 总台对客人进场、离场时间段内的消费情况进行汇总，生成消费单，客人确认后支付金额并打印帐单；
- 团队处理时，收银员只需点击团体房（桌）号之一，系统就会自动弹出其余房（桌）号，选定后确认，系统即可自动并帐，便于团队结帐；
- 系统还可实现部分结帐、转帐、转部分帐、挂帐等功能；
- 支付方式多种多样，可支持现金、支票、信用卡、套票、现金券、磁卡、IC卡和感应卡等结帐；
- 结帐打折时，可按方案统一扣率打折，这样大大提高了结帐速度。也可逐项消费逐项打折。会员结帐时的打折在系统中的会员折扣对照表中设置，只需插入会员卡，系统将根据卡的类型和累计消费额度自动进行打折；
- 自编打印驱动，实现高速美观的票据打印；
- 支持直接结帐处理：直接录入消费项目，进行结帐处理。用于处理大堂吧消费或外卖品结算。

7. **结帐单据查询：**查询已结帐的单据。

8. **场内消费查询：**查询场内尚未结帐的消费单据。

9. **收银报表查询：**查询本人收银情况，得出各种支付方式相应的金额。

10. **会员查询：**查询会员卡的基本信息及当前余额。

以上功能，均可通过权限与功能定制双重控制，实现系统安全管理。

## 【后台功能模块】

### 1. 系统参数管理

宝和餐饮管理系统通过对基本信息与控制参数的设置与维护，为系统的稳定、高效运行提供有力的保障。系统参数管理主要包括说明类信息设置和控制类信息设置两大功能。

- 说明类信息主要体现宝和元盛餐饮用户的基本概况；
- 控制类信息的确定，则充分体现了宝和元盛“科技推进商业管理”的宗旨，满足不同用户的管理需要，使用户能够最大限度地挖掘管理系统的潜能，实施各种营销策略；
- 用户权限设置：模块化设计，使宝和餐饮管理系统可以实现严谨的权限控制。

### 2. 基础档案管理

- 宝和餐饮管理系统中消费项目及商品的编码长度可达 5 节 15 位，具有较强的扩充性，是整个管理系统经营核算的主线；
- 桌（台）号档案可采用数字与字母结合编码，实现用户的特殊需求；
- 服务工种、营业区域设置，根据需求自定义项目，满足用户管理需求；
- 服务员/促销员设置，自动实现业绩挂钩提成计算；
- 券类档案设置，可设置优惠券、代金券、变价券等，根据需要灵活运用，实现多样营销策略；
- 挂帐客户与供应商设置，全面管理往来帐。

### 3. 完善的商品、物料流转系统

- 验收管理：对购进的商品、物料验收，并明确进货责任人；
- 领用管理：对领用可实施严格的控制，只有具有相应部门权限的人员才能领用相应部门的商品、物料；
- 调拨管理：商品、物料在总仓库及各部门之间流转，可管理同品异码商品，解决同一种商品在不同部门销售的管理问题；
- 损溢管理：定期或不定期对商品、物料进行盘点，对盘盈、盘亏物品经有关人员审核后进行处理；
- 加工管理：对整件购进、分拆使用的原料处理，满足休闲、特别是餐饮部门的复杂需求；
- 比价管理：通过采价、进货价比较，严格控制采购工作；
- 进销存统计：可按商品、按部门统计商品、物料的进销存，并按加权平均法计成本；
- 配送管理：可按前一日或数日的平均销售数、或按设定的库存数，自动生成配送单，实行库存的最佳控制；
- 库存预警管理：运用系统已有的数据资料，借助计算机技术，及时提供商品的进货决策信息，进行分析判断，选定一个技术上先进、经济上合理的最佳经济批量方案，以控制盲目进货、人情进货、回扣进货等不利因素，降低存货的经营成本和管理成本。当前库存量小于系统最小库存量与订货期预期销售量合计时，系统可以自动生成建议订单。建议订单量由系统根据合理的当前库存、最低库存量、平均销售量和系统设定的权数，自动生成建议订单，据此参考并可以调整订货数量。

### 4. 丰富的营业查询系统

- 营业密度分析：按日、按月、按营业数量、金额生成彩色柱形图、线形图平面或 3D 立体分析图，按进场消费或结帐时间，显示营业高峰，以合理安排人力运营；在本功能中，同时显示相关营业数据，全面反映营业状况；
- 营业合计统计：按消费项目、按服务员统计营业状况，可统计出某道菜或某瓶酒是由哪些服务员/促销员所送，也可统计出某个服务员做了哪些项目；可将券类消费、提成金额、会员消费金额从营业额中扣除，正确计算应纳税额；
- 营业明细统计：按大类、小类、明细统计出某一时段所有服务员或某一服务员的营业项目，自动计算服务员/促销员的业绩提成；
- 营业分类统计：根据用户自定义的分类项目，统计出用户需要的营业信息；
- 收银报表查询：查询指定时段收银员分支付方式收款情况，支付方式包括：现金、支票、信用卡、会员卡、空 IC 卡(回收的 IC 卡)、券类（每种券的回收明细），挂帐、会员卡续卡金额，及发生的折扣额，并有相应支付方式的笔数，可作为收银员的业绩考核依据；
- 结帐单据查询：查询所有已结帐的结帐单；（可根据桌号和帐单号查询）
- 结帐单明细查询：指定条件模糊查询营业结帐单；
- 未结帐单查询：查询当前没有结帐的场内所有消费单据；（可按桌号和分单号查询）
- 未结帐明细查询：指定条件模糊查询场内消费帐单；
- 营业状况统计：按区域、桌号统计营业额；
- 折扣明细查询：可统计免单、普通折扣金额，相关审批人、经手人，同时显示相应单据，起到折扣审计作用；
- 帐务稽核管理：管理所有消费原始分单，堵塞漏洞，预防飞单，提高稽核效率；
- 所有统计查询均可跨年、月、日进行，并可打印预览，实现所见即所得的营业报表。

## 5. 功能强大的会员管理系统

- 支持包括磁卡、条码卡、IC 卡、ID 卡、非接触式 IC 卡（统称感应卡）等多种卡，特别推荐高档餐厅使用非接触式 IC 卡；综合投资与安全稳定性以及连锁用户考虑，一般建议用户使用接触式加密 IC 卡；本系统支持非接触式 IC 卡可与接触式 IC 卡同时使用；
- 会员开户：支持成批开户、连续开户；
- 会员续卡：会员卡可连续充值，重复使用；



- 会员注销：删除会员档案，并将卡内信息清除以重复利用会员卡资源；
- 开户/续卡/注销查询：查询所有开户/续卡/注销的原始信息；
- 开户/续卡/注销统计：统计某时段内开户/续卡/注销的金额、数量；
- 会员档案管理：查询、修改会员资料；
- 会员档案明细查询：指定条件模糊查询会员档案；
- 会员消费查询：指定条件模糊查询会员消费情况；
- 会员折扣管理：设置会员卡的类型，根据营销策略，制定相应的会员优惠待遇；系统支持自定义会员卡使用规则。

## 6. 往来结算系统

- 应收帐款统计：统计客户消费、付款及当前余额信息，为及时回笼资金提供依据；
- 收款单据录入：对欠帐或挂帐的客户进行日结或月结处理；
- 收款单据查询：查看欠帐或挂帐通过日结或月结后的收款单据；
- 应收帐款初始化：对该功能启用之前，已有的欠帐或挂帐客户进行初始处理；
- 应付帐款统计：统计供应商供货、付款及当前应付余额信息；
- 付款单据录入：对供货商的物料货款进行支付处理；
- 付款单据查询：查看支付给供货商的货款单据；
- 应付帐款初始化：对该功能启用之前，对已有的供货商货款进行初始处理。

## 7. 连锁通讯系统

- 各分店的营业数据可通过宝和 POSCloud 传输汇总至总部，全面及时了解各分店营业状况；同时下传最新的产品价格、营销方案、客户资料等等；
- 支持多种通讯方式，涵盖 Modem 电话直拨通讯，Internet 通讯，VPN 通讯；
- 支持连锁黑名单客户管理；
- 现有版本最多可支持多达 999 家分店、配送中心；
- 自主研发的高效稳定的数据通讯模块，具有双向校验冗错机制；
- 安全、稳定、高速的 POSCloud 数据中心。

*Latest update on 2009*