



Cloudkitchen

★ ระบบการจัดการร้านอาหารและการจัดส่ง Delivery ด้วยร้านเอง ★

- ✓ ลดต้นทุน ไม่เสีย GP
- ✓ เบ็ดหลด WIFI เสีย ก็ยังขายได้
- ✓ เตรียมส่งไม่ผิดพลาด
เตรียมอาหาร ได้ถูกใจลูกค้า



Business Plus POS รุ่น Cloud Kitchen

เป็นระบบการจัดการร้านอาหารและการจัดส่ง Delivery ด้วยร้านเอง ช่วยลดต้นทุน ไม่ถูกหัก GP ด้วยการจัดการระบบ Delivery ง่ายๆ ไม่เสียค่าใช้จ่าย ด้วย Line Group สอดคล้องกับ ยุค New Normal

เป็น POS สำหรับร้านอาหารแบบ Quick Service Restaurants หรือ แบบ Take Away ที่ออกแบบมาเพื่อธุรกิจร้านอาหาร และ เครื่องดื่ม (F&B) โดยรองรับร้านประเภท ร้านอาหารขนาดเล็ก ที่มี 1 สาขา, ร้านอาหาร Self-Service, ร้านอาหาร Quick Service (รูปแบบจ่ายก่อนกิน)

- เพิ่มความสะดวก รวดเร็ว ลดข้อผิดพลาดในการประกอบอาหารตาม ORDER ลูกค้า
- บริหารคิวการปรุง/ประกอบอาหารได้อย่างดี
- ใบเตรียมอาหาร ช่วยแสดงคำสั่งปรุงอาหารได้อย่างตรงตามความต้องการลูกค้า โดยสามารถให้ลูกค้าแจ้งความต้องการในรสชาติเพิ่มพร้อมการสั่งอาหาร หรือต้องการ

ให้ลด หรือ เพิ่มวัตถุดิบใด เช่น ไม่ใส่มะเขือเทศหรือเผ็ดน้อย เป็นต้น

- ลดค่าใช้จ่ายเพิ่มสภาพคล่องของเงินสด ด้วยการควบคุม ต้นทุน ค่าส่ง และค่าใช้จ่ายประกอบ เช่น ไม่ต้องถูกหัก% จากยอดขายของระบบเดลิเวอรี่ ซึ่งสอดคล้องกับ ยุค New Normal ที่ต้องปรับตัวให้ฝ่าวิกฤติโควิด-19 นี้ ไปให้ได้ และ ยังส่งผลให้กำไรเพิ่มขึ้น

★ ทักษะง่าย ช่วยเพิ่มยอดขาย

- สะดวกในการปรับราคา เพิ่มเมนู และนำเข้าภาพอาหารเข้าระบบ
- ช่วยเพิ่มยอดขายด้วยการมีเครื่องมือสนับสนุนการจัดการรายการส่งเสริมการขาย จัดโปรโมชั่น เพื่อเพิ่มรายได้ หรือ กระตุ้นการซื้อสินค้าเพิ่มขึ้น หรือซื้อจำนวนมากขึ้น



Delivery



Cloudkitchen Fast and Easy



ลูกค้าสั่งอาหาร + แจ้งการชำระ
เรียบร้อยแล้ว

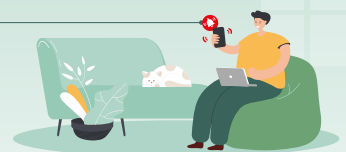


รับเอง

ร้านส่งของ

Line Group

Notify แจ้งถึงมอเตอร์ไซค์วินหน้าปากซอย
หาผู้รับงาน



เจ้าของร้าน

- 🕒 เวลาเปิด-ปิดเครื่อง POS
- 📱 ยอดขาย
- 💰 ยอดเงินเข้าจากร้าน
- 📋 เมนูขายดี
- 📊 บิลยกเลิก



Cloudkitchen

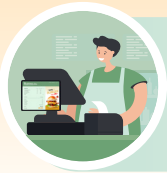
★ ระบบการจัดการร้านอาหารและการจัดส่ง Delivery ด้วยร้านเอง ★



เนื่องจากพฤติกรรมของผู้บริโภคเปลี่ยนไปปัจจุบันผู้คน มักจะไม่เดินทางออกนอกบ้าน อีกทั้งมีมาตรการการไม่ให้บริการอาหารในร้าน ที่ผ่านมามากมาย ๆ รอบ ทำให้เกิดพฤติกรรมการสั่งอาหารจะสั่งผ่านโทรศัพท์มือถือ และให้ Rider หรือ พนักงานมาจัดส่ง ซึ่งทำให้เกิดประเด็นร้านอาหารรายย่อยจะอย่างไร ในเมื่อตนเอง ไม่มีใครรู้จัก ซึ่งสุดท้ายก็ต้องไปพึ่งธุรกิจ Rider รายใหญ่ คือ Line man, Grab หรือ อื่น ๆ

แต่หลังจากที่พึ่งธุรกิจจัดส่งปัญหาที่ตามมา คือ ราคาขายอาหารยังเท่าเดิมรวมค่าจัดส่ง อีกทั้งจะต้องเสียค่าธรรมเนียมในอัตราร้อยละ 25 ขึ้นไป ให้กับ Line man, Grab และอื่น ๆ บางครั้งยังต้องเสียค่าแรกเข้า ค่าโฆษณา ค่าถ่ายรูปต่างๆ อีก และ ที่เจ็บซ้ำมาก คือ พนักงานจัดส่ง (Food Rider) ก็คือคนที่อยู่ใกล้บ้าน อยู่ในครัว ข้างบ้านของเรานั้นเอง ขณะเดียวกัน Food Rider เอง ก็ไม่ได้มีรายได้มากขึ้น ตัว Food Rider กลับถูกกินหัวคิวในอัตราค่อนข้างสูงรายได้ต่อเที่ยวที่ได้ก็เหลืออยู่ไม่มากนัก

ดังนั้น ร้านอาหารจะอยู่รอดได้ จำเป็นต้องพึ่งพาตนเองได้ โดยไม่ต้องมีธุรกิจ Rider รายใหญ่มาเกี่ยวข้อง Business Plus จะเป็นผู้ตอบโจทย์ และแก้ไขเรื่องนี้ โดยกระบวนการที่เกิดขึ้นเมื่อมีลูกค้าโทรสั่งอาหาร โปรแกรม Business Plus Pos รุ่น Cloud Kitchen จะดำเนินการดังนี้



แคชเชียร์บันทึก รับ รายการที่สั่ง รสชาติที่ต้องการให้ปรุงรรม ชื่อผู้รับอาหาร ที่อยู่ หมายเลขติดต่อ ฯลฯ เช่นเดียวกับที่ปกติเคยทำ

โปรแกรม Business Plus Pos รุ่น Cloud Kitchen จะพิมพ์

- ใบจัดส่งอาหาร 1 ใบ ซึ่งจะแจ้งรายละเอียดของอาหารที่ต้องไปส่ง สถานที่จัดส่ง ผู้รับอาหาร หมายเลขโทรติดต่อ และอื่นๆ
- พิมพ์ใบจัดเตรียมอาหารจำนวนเท่าจำนวนชิ้นของอาหารที่ต้องจัดเตรียม เพื่อให้แม่ครัวหรือเชฟได้จัดเตรียมปรุงอาหารตามรสชาติตามที่พิมพ์ ซึ่งจะปรุงไม่ผิดพลาด
- เมื่อแม่ครัวหรือเชฟปรุงเสร็จ ก็จะนำใบจัดเตรียมแนบกับอาหารที่ปรุงเสร็จนั้น เพื่อไม่ให้ปะปน หรือ สลับรายการอาหารของลูกค้าอื่น



- ในช่วงจัดเตรียม โปรแกรม Business Plus Pos รุ่น Cloud Kitchen สามารถติดต่อ Rider ที่ร้านอาหาร ได้สร้าง Line Group ที่รวบรวม Rider ที่ตนเองรู้จักเป็นเพื่อนในกลุ่มไว้
- ในการติดต่อจะเป็นการติดต่อผ่านการ Notify เข้ากลุ่ม ซึ่ง Rider จะได้รับแน่นอน อีกทั้ง Rider สามารถติดต่อกับแคชเชียร์ได้
- เมื่อ Rider รับงาน ใน Line ของ Rider เอง ก็จะมีรายละเอียดของอาหารที่ไปส่ง, มีสถานที่จัดส่ง, มี Link เข้า Google Map, มีหมายเลขโทรผู้ที่คอยรับอาหาร เบ็ดเสร็จ เพื่อความสะดวกในการจัดส่ง

ซึ่งเป็นการเพิ่มความสะดวกอย่างยิ่ง นอกจากนั้นค่าใช้จ่ายในการจัดส่ง ร้านอาหารอาจขอเก็บจากลูกค้า หรือ ไม่เก็บก็ได้ ค่าธรรมเนียมก็ไม่ต้องเสีย Rider ได้ส่วนแบ่งมากขึ้น ทุกคนบวกรวม



Cloudkitchen

★ ระบบการจัดการร้านอาหารและการจัดส่ง Delivery ด้วยร้านเอง ★

นอกจากนั้น ในการรับลูกค้ารายถัดๆ ไป Business Plus สามารถตั้งค่าให้ท้ายใบกำกับภาษีอย่างย่อ สามารถพิมพ์ QR code เพื่อแจ้งลูกค้าว่า หากท่านสนใจจะดูเมนูอาหารท่านสามารถสแกน QR code ที่พิมพ์ท้ายบิลนั้น ซึ่งหลังจากสแกนแล้ว ลูกค้ารายนั้น จะเป็นเพื่อนกับ Line Shop ของร้านอาหารนั้น ซึ่งเมื่อไรก็ตาม ที่เขาประสงค์จะสั่งอาหาร จะสามารถดูเมนูอาหารได้ ซึ่งเป็นการประชาสัมพันธ์ร้านอาหารได้ โดยไม่ต้องเสียค่าใช้จ่าย และ กระจายชื่อร้านบอกต่อต่อไปได้ ซึ่งร้านอาหาร จะเปลี่ยนเป็นร้านอาหารทันสมัย โดยไม่ต้องพึ่ง บริษัทจัดส่งต่อไป

บริษัท Bplus Kitchen จำกัด			
ใบกำกับภาษีอย่างย่อ			
Tax ID : 0000000000			
Reg ID : 0000000000000000			
ราคารวมภาษีมูลค่าเพิ่มแล้ว			
Qty	รายการ	หน่วย	ราคา
1	ชุดA (ข้าวไข่ต้ม+บะหมี่)	380.00	380.00
1	เพิ่มเผ็ดมาก	180.00	180.00
1	ไข่ไม่สุก	10.00	10.00
1	ข้าว	10.00	10.00
ยอดรวม		570.00	
เงินสด		570.00	
สินค้ามีภพ.		532.71	
ภพ.		37.29	
รวมรายการ		3.00	
ยอดคงเหลือในบัญชี		01	
Cashier : 01		000101000274 17/08/2564 14:38	
ประเภท : 0 ลำดับที่ : 61			

เจ้าของร้านค้า

เจ้าของแม่ไม่อยู่ร้านก็ทราบการดำเนินงานของร้าน ด้วย Line Notify ผ่านมือถือ พิเศษเฉพาะเจ้าของร้าน เพื่อทราบสถานการณ์ ได้ทันทั่วทั้งที่ เช่น

- เวลาเปิด-ปิดเครื่อง
- ยอดเงินสดในลิ้นชักขาด-เกิน
- จำนวนและยอดยกเลิกบิล
- เตือนให้ทราบว่ามีเงินในลิ้นชักแคชเชียร์มีมากเกินไป อันตราย ควรนำเงิน เก็บเข้าเซฟ หรือ นำเงินเข้าธนาคาร
- นอกจากนั้น ในทุกสิ้นวัน ในส่วนของเจ้าของร้านเอง ยังมีรายงาน
- สรุปยอดขายรายวัน
- สรุปยอดเงินรับรายวัน
- สรุปกรณีเหตุการณ์ที่ผิดปกติ เช่น มีการยกเลิก มียอดขาดเกิน
- สรุปรายการขาย ตามหมวด เพื่อทราบหมวดที่ขายดี
- สรุปอาหารขายดีในหมวด เพื่อทราบอาหารยอดนิยม เพื่อปรุงนี้ ได้เตรียมวัตถุดิบเหมาะสม
- ฯลฯ

“ รายงาน สามารถดูจากหน้าเครื่อง Pos หรือ ส่งเข้า Line เจ้าของร้าน ได้ ”

LINE Notify	
Bplus Pos Kitchen: รายการสรุป	
=====	
วันที่ 17/08/2564	
เครื่อง 0001	
สาขา 0001	
แคชเชียร์ 01	
รายการขาย	
=====	
บิลแรก : 000101000239	
17/08/2564 09:18	
สุดท้าย : 000101000250	
17/08/2564 09:56	
** บิลที่ปิดเรียบร้อยแล้ว	
จำนวนบิล 12	
ยอดขายก่อนลด 3,560.00	
=====	
ยอดรวม 3,560.00	
ยอดขายไม่มีภพ. 800.00	
ยอดขายมีภพ. 2,579.39	
ยอดภพ. 180.61	
=====	
รายการชำระ	
=====	
เงินสด 3,560.00	
=====	
ยอดชำระ 3,560.00	
=====	
รายการเงินสด	
=====	
เงินสด 3,560.00	
นำส่งเงิน -5,000.00	
=====	
ยอดต้องนำส่ง -1,440.00	
=====	
รายการคืน	
=====	
จำนวนบิลคืน 0	
จำนวนรายการคืน 0	
จำนวนคืน 0.00	
ยอดคืน 0.00	
รายการยกเลิก	
=====	
จำนวนบิลยกเลิก 0	
จำนวนรายการยกเลิก 0	
จำนวนยกเลิก 0.00	
ยอดยกเลิก 0.00	
=====	

รายงานส่วน Backoffice

เพื่อช่วยการบริหาร แสดงให้ทราบยอดขาย ซึ่งช่วยให้ได้ข้อมูลมาใช้ในการตัดสินใจ เพื่อบริหารจัดการร้านให้มีประสิทธิภาพ เช่น

- ยอดขายรายวัน/เดือน/ช่วงเวลาที่ต้องการ
- อันดับหมวดอาหารขายดี/เมนูที่ขายดี
- เมื่อทราบเมนูขายดี ปรุงนี้จะสามารถเตรียมวัตถุดิบได้เหมาะสม ไม่พลาดโอกาสขาย
- รายงานการขายพร้อมกำไรหรือขาดทุนขั้นต้น
- ทราบช่วงเวลาขายดี หรือ ช่วงเวลาที่ว่าง เพื่อการบริหารคนหรือจัดโปรโมชั่นส่งเสริมการขายในช่วงเวลาที่เหมาะสม
- ทราบทุกความเคลื่อนไหวของร้าน ด้วยรายงานวิเคราะห์ยอดขายเพื่อนำไปกำหนดกลยุทธ์ได้อย่างมีประสิทธิภาพ