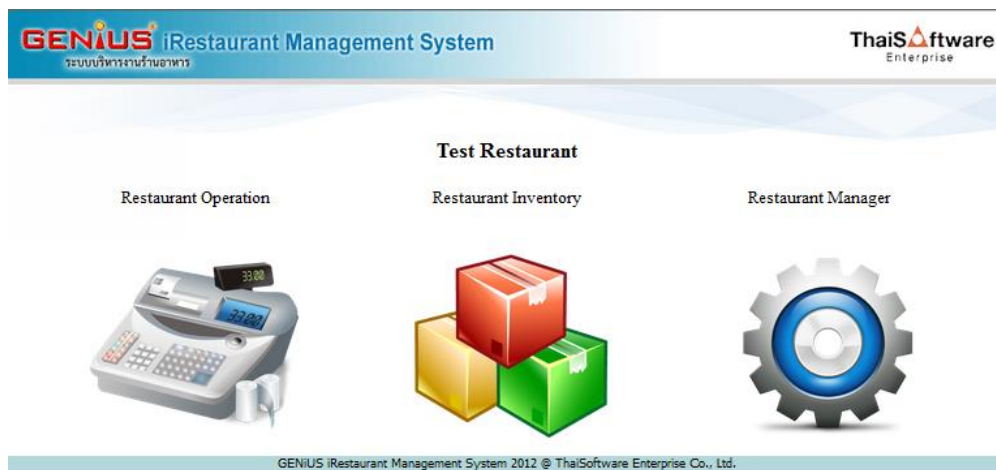


# บทที่

# 2

## ระบบ GENIUS iRestaurant

ระบบ GENIUS iRestaurant เป็นระบบบริหารงานร้านอาหารที่สามารถเข้าใช้งานได้บนเว็บไซต์ [www.genius-ihotel.com](http://www.genius-ihotel.com) ทำให้สามารถใช้งานระบบได้ตลอดเวลา เมื่อเข้าในส่วนของ Member Login ระบบจะแสดงหน้า Restaurant License Name ซึ่งในส่วนนี้ของ Restaurant License Name นี้ใช้สำหรับบันทึก License ที่ได้รับจากบริษัท และชื่อที่บันทึกนี้ จะปรากฏในหน้า Main Page



ภาพ 0201 Main Page

เมื่อเข้ามาในส่วนของ Main Page แล้ว จะปรากฏการทำงาน 3 ส่วน คือ Restaurant Operation, Restaurant Inventory และ Restaurant Manager ในการเข้าใช้งานแต่ละส่วนนั้น ระบบจะถาม User Login และ Password ซึ่งการเข้าใช้งานครั้งแรก ให้บันทึกข้อมูลดังนี้

User Login : admin

Password : admin

จากนั้นสามารถแก้ไขหรือเพิ่มรหัสผู้ใช้งานได้ในหัวข้อ User setting ซึ่งจะกล่าวถึงในบทที่ 4  
Restaurant Manager

ในหน้า Login นี้ ระบบจะแสดงข้อมูลวันที่ระบบ และชื่อผู้เข้าใช้งานในแต่ละกะของแต่ละวันไว้ด้วย

Tue 13/08/2013					
#	User Name	User Position	Shift ID	Open Shift	Close Shift
1.	วิชัย รุ่งเรืองการช่าง	Administrator	1	08:40 13/08/13	09:33 13/08/13
2.	วิชัย รุ่งเรืองการช่าง	Administrator	1	09:33 13/08/13	

ภาพ 0202 User Login

เมื่อเข้าสู่ระบบ iRestaurant แล้ว จะแสดงดังภาพ โดยมีเมนูต่างๆ ของระบบอยู่ทางด้านซ้าย และจะแสดงข้อมูลวันที่และชื่อผู้ใช้งานระบบในด้านบน ซึ่งวันที่ที่แสดงอาจไม่ตรงกับวันที่ในปัจจุบันได้ โดยวันที่จะเปลี่ยนไปเมื่อทำการปิดสิ้นวันเท่านั้น

Menu System		Current Table View Status				ร้าน ผู้จัดการช่าง Administrator 09:41:26 Tue 13/08/2013	
Exit Program Back to Main Page		All Zones	A 1-12	B 21-33	C 41-54	D 61-77	
Table Information Show Current Table Status		A-1	A-2	A-3	A-4	A-5	A-6
Front Operation Move Table Menu Order Status Kitchen Screen Cashier Close Session (End Shift)		A-9	A-10	A-11	A-12	A-13	
Night Audit and Report End Day (Night Audit) Audit Report		B-21	B-22	B-23	B-24	B-25	B-26
Front Utility Print Full Tax Reprint Receipt Void Receipt Revert Close Bill Currency Exchange Rate		B-29	B-30	B-31	B-32	B-33	
		C-41	C-42	C-43	C-44	C-45	C-46
		C-49	C-50	C-51	C-52	C-53	C-54
		D-61	D-62	D-63	D-64	D-65	D-66
		D-69	D-70	D-71	D-72	D-73	D-74
		D-77	D-78	D-79	D-80	D-81	

ภาพ 0203 หน้าจอระบบ

ในส่วนของ Menu System เป็นเมนูที่จะปรากฏในทุกส่วนของระบบ ประกอบด้วย 2 เมื่อดังนี้

- Exit program** ออกจากระบบ หากต้องการเข้าใหม่ ต้องใส่ Restaurant License Name อีกครั้งเพื่อเข้าใช้งาน
- Back to main page** ออกจากส่วนที่ใช้งานอยู่ไปยัง Main Page

## 1. Restaurant Operation

เป็นส่วนของการทำงานของพนักงานส่วนหน้า ซึ่งเกี่ยวข้องกับการรับรายการสั่งซื้ออาหาร การปิดสิ้นวัน รายงานต่างๆ รวมถึงการพิมพ์ใบเสร็จของลูกค้า ซึ่งประกอบด้วยเมนูต่างๆ ดังนี้

- 1.1 Show Current Table Status** แสดงสถานะการเปิดใช้งาน โต๊ะอาหารของลูกค้า และจำนวนเงินที่รับชำระจากลูกค้า
- 1.2 Front Operation** การแสดงข้อมูลเกี่ยวกับห้องอาหาร
  - 1.2.1 Move Table** บันทึกการย้ายโต๊ะอาหารของลูกค้า
  - 1.2.2 Menu Order Status** แสดงสถานะรายการอาหารที่ส่งไปยังห้องครัว สามารถเลือกโชว์สถานะแต่ละโต๊ะอาหารได้ โดยแสดงในรูปแบบรายการ
  - 1.2.3 Kitchen Screen** แสดงสถานะรายการอาหารที่ส่งไปยังห้องครัวทั้งหมดของร้านอาหารในรูปแบบรายการ

**1.2.4 Cashier Close Session (End Shift)** บันทึกการปิดกะของพนักงานแต่ละกะ

**1.3 Night Audit and Report** รายงานและการแสดงข้อมูลสำหรับพนักงานตรวจสอบ

**1.3.1 End Day (Night Audit)** แสดงรายการรายรับ - รายจ่ายของระบบในแต่ละวัน และทำการปิดสิ้นวัน เพื่อล้างข้อมูลและรอนับที่ข้อมูลในวันต่อไป

**1.3.2 Audit Report** แสดงรายงานสรุปการทำงานของวันที่ผ่านมา เพื่อช่วยด้านการตรวจสอบความถูกต้องของข้อมูลของหน่วยงานต่างๆ และสามารถ Export เข้าโปรแกรม Microsoft Excel ได้

**1.4 Front Utility** การพิมพ์ใบเสร็จต่างๆและการตั้งค่าอัตราแลกเปลี่ยนเงินตรา

**1.4.1 Print Full Tax** การพิมพ์ใบกำกับภาษีแบบเต็มรูปแบบ

**1.4.2 Reprint Receipt** การพิมพ์ใบเสร็จซ้ำ

**1.4.3 Void receipt** การยกเลิกใบเสร็จของลูกค้า

**1.4.4 Revert Close Bill** การดึงรายการที่ยกเลิกใบเสร็จไปแล้ว และให้ระบุที่อยู่ใหม่ที่ ต้องการแก้ไข

**1.4.5 Currency Exchange Rate** การเปลี่ยนแปลงอัตราแลกเปลี่ยนเงินตรา

**2. Restaurant Inventory**

เป็นส่วนของการจัดการคลังวัตถุดิบของร้านอาหารที่ต้องการนับ Stock สินค้า โดยมีส่วนของการกำหนดข้อมูล การรับ / เบิก / ปรับปรุงวัตถุดิบ รวมถึงการนับวัตถุดิบประจำเดือน เพื่อใช้ตรวจสอบความถูกต้องของวัตถุดิบต่างๆ

**2.1 Restaurant Stock Manager** การจัดการคลังวัตถุดิบทั้งหมดในร้านอาหาร

**2.1.1 Restaurant Stock Receive** บันทึกข้อมูลการรับวัตถุดิบของร้านอาหาร และแสดงข้อมูลการรับวัตถุดิบตามช่วงเวลา queเลือก

**2.1.2 Restaurant Stock Issue** บันทึกข้อมูลการเบิกวัตถุดิบของร้านอาหาร และแสดงข้อมูลการเบิกวัตถุดิบตามช่วงเวลา queเลือก

- 2.1.3 **Restaurant Stock Adjust** บันทึกข้อมูลการปรับปรุงจำนวนวัตถุดิบของร้านอาหาร และแสดงข้อมูลการปรับปรุงจำนวนวัตถุดิบตามช่วงเวลาที่ต้องการ
- 2.1.4 **Restaurant Stock Balance (Monthly)** บันทึกจำนวนวัตถุดิบที่เหลืออยู่จริง เมื่อต้นเดือน เพื่อให้ระบบปรับปรุงข้อมูลให้เป็นปัจจุบัน และเป็นการตรวจสอบรายการ การรับเข้า / เบิก และปรับปรุงวัตถุดิบ
- 2.1.5 **Restaurant Stock Card** แสดงข้อมูลจำนวนวัตถุดิบที่รับเข้า / เบิก / ปรับปรุง และปรับปรุงประจำเดือน ตามช่วงเวลาเลือกให้แสดงข้อมูล
- 2.2 **Restaurant Stock Report** แสดงรายการที่เกิดขึ้นในส่วนของ Restaurant Stock Manager
  - 2.2.1 **Restaurant Stock Group Report** แสดงรายการทั้งหมดที่เกิดขึ้นจากการรับเข้า / เบิก / ปรับปรุง และปรับปรุงประจำเดือนของวัตถุดิบ

### 3. Restaurant Manager

เป็นส่วนของการกำหนดค่าเริ่มต้นให้กับระบบ เช่น ข้อมูลร้านอาหาร ผู้ใช้งานระบบ เป็นต้น ซึ่งประกอบด้วยหัวข้อดังนี้

- 3.1 **Restaurant Preference** กำหนดรายละเอียดข้อมูลของร้านอาหาร และกำหนดค่าเริ่มต้นต่างๆ ที่ใช้ในระบบ
  - 3.1.1 **Restaurant Profile & Setting** กำหนดรายละเอียดต่างๆ ของร้านอาหารเพื่อใช้ในการทำรายงาน รวมถึงการกำหนด VAT และ Service Charge ที่จะนำไปคำนวณในระบบ
  - 3.1.2 **Table Zone Setting** กำหนดตำแหน่งของโต๊ะอาหารที่มีในร้านอาหารทั้งหมด
  - 3.1.3 **Table No. Setting** กำหนดเลขที่โต๊ะอาหารที่มีในร้านอาหารทั้งหมด
- 3.2 **User Preference** การกำหนดสิทธิการใช้งานในระบบของพนักงาน
  - 3.2.1 **User Position Setting** กำหนดตำแหน่ง และสิทธิ์ในการเข้าใช้งานเมนูต่างๆ ของผู้ใช้งาน ตามตำแหน่งงานนั้นๆ

**3.2.2 User Setting** กำหนดชื่อผู้ใช้, รหัสผ่าน และรายละเอียดต่างๆ ของผู้ใช้งาน โดยสามารถกำหนดสิทธิ์การเข้าใช้งานได้ตามตำแหน่งที่กำหนดไว้ในเมนู User Position Setting

### 3.3 System Preference การกำหนดค่าต่างๆที่ใช้ในระบบ

**3.3.1 Material Setting** การกำหนดวัตถุดิบทั้งหมดที่มีในร้านอาหาร

**3.3.2 Menu Setting** การกำหนดเมนูอาหารทั้งหมดที่มีในร้านอาหาร

**3.3.3 Printer Setting** การกำหนดค่าเครื่องพิมพ์ต่างๆที่ใช้งานในร้านอาหาร

**3.3.4 Voucher Type Setting** การกำหนดบัตรกำนัลทั้งหมดที่มีในร้านอาหาร

**3.3.5 Header Footer Print Setting** การกำหนดหัวกระดาษและท้ายกระดาษที่ต้องแสดงในใบเสร็จของลูกค้า

**3.3.6 Currency Setting** การกำหนดอัตราแลกเปลี่ยนเงินตรา

**3.3.7 Inventory Stock Type Setting** การกำหนดหัวเลขที่เอกสารทั้งหมดของ Inventory Stock

**3.3.8 Document Type Setting** การกำหนดหัวเลขที่เอกสารทั้งหมดที่ใช้ในใบเสร็จลูกค้า

### 3.4 Ent. Manager / O.C.

**3.4.1 Entertain Manager Setting** การกำหนดสิทธิ์การใช้งาน Entertain Manager

**3.4.2 O.C. (Office Check) Setting** การกำหนดสิทธิ์การใช้งาน O.C. (Office Check)

## การเตรียมข้อมูลก่อนเริ่มใช้ระบบ

ก่อนการเริ่มใช้งานระบบ จะต้องทำการเตรียมข้อมูลเริ่มต้นในส่วนของ Restaurant Manager ดังนี้

1. ทำการแก้ไขข้อมูลรายละเอียดร้านอาหารที่หัวข้อ Restaurant Profile & Setting
2. ทำการกำหนดตำแหน่งของโต๊ะอาหารที่มีในร้านอาหารทั้งหมดที่หัวข้อ Table Zone Setting
3. ทำการกำหนดเลขที่โต๊ะอาหารที่มีในร้านอาหารทั้งหมดที่หัวข้อ Table No. Setting
4. ทำการกำหนดตำแหน่ง และสิทธิ์ในการเข้าใช้งานตามตำแหน่งงานที่หัวข้อ User Position Setting
5. ทำการกำหนดผู้ใช้งานในหัวข้อ User Setting

6. ทำการกำหนดวัตถุดิบทั้งหมดที่มีในร้านอาหารที่หัวข้อ Material Setting
7. ทำการกำหนดเมนูอาหารทั้งหมดที่มีในร้านอาหารที่หัวข้อ Menu Setting
8. ทำการกำหนดเครื่องพิมพ์ที่ใช้ภายในร้านอาหารที่หัวข้อ Printer Setting
9. ทำการกำหนดบัตรกำนัลประเภทต่างๆ ที่หัวข้อ Voucher Type Setting
10. ทำการกำหนดหัวกระดาษและท้ายกระดาษที่ต้องแสดงในใบเสร็จของลูกค้า ที่หัวข้อ Header Footer Print Setting
11. ทำการกำหนดอัตราแลกเปลี่ยนเงินตรา ที่หัวข้อ Currency Setting
12. ทำการกำหนดตัวเลขที่เอกสารทั้งหมดของ Inventory Stock ที่หัวข้อ Inventory Stock Type Setting
13. ทำการกำหนดกลุ่มเลขที่เอกสารที่หัวข้อ Document Type Setting
14. ทำการกำหนดสิทธิการใช้งาน Entertain Manager ที่หัวข้อ Entertain Manager Setting
15. ทำการกำหนดสิทธิการใช้งาน O.C. (Office Check) ที่หัวข้อ O.C. (Office Check) Setting

หมายเหตุ : สามารถศึกษาวิธีการใช้งานได้เพิ่มเติมได้จากบทที่ 4 Restaurant Manager

## อุปกรณ์ที่ต้องใช้

### เครื่องคอมพิวเตอร์ (Hardware)

- หน่วยประมวลผล CPU 2.4 GHz ขึ้นไป \*
- หน่วยความจำ RAM 256 MB ขึ้นไป \*
- สื่อจัดเก็บข้อมูล Storage 40 GB ขึ้นไป
- เครื่องพิมพ์ EPSON TM-T81 ReceiptSC4

หมายเหตุ เครื่องหมายดอกจัน (\*) มีผลต่อความเร็วในการแสดงข้อมูล

### ระบบปฏิบัติการ (Operating System)

- ระบบปฏิบัติการ Windows Vista, Windows 7, Windows 8

### การสื่อสาร (Data Communication)

- ระบบอินเทอร์เน็ตความเร็วสูง ADSL 7MB หรือสูงกว่า

**Browser**

- Internet Explorer Version 9, 10, 11
- Mozilla Firefox หรือ
- Google Chrome หรือ
- Safari