

掌上电脑点菜系统

概述

在无线网络大行其道的今天，各行各业都在积极地向信息科技靠拢，而餐饮业庞大的场地空间、繁琐而重复的点餐程序尤需改造。其实，一切的缺点都可以转化为体现优势的动力，无线网络技术在餐饮业里的一个应用就是证明。

该方案是为高档酒店、餐厅定制的一套基于HP iPAQ H2210掌上电脑和802.11b无线局域网技术的全智能餐饮信息服务系统。由于传统的点菜方式纯属人工操作，所以人为的错误是严重影响其工作效率的主要原因，其中存在的四大弊病归纳起来是：人工传递浪费时间，效率低下，直接影响了翻台率；经营大规模菜系时单据多、信息量大，而分单、传菜等环节经过的人越多越易出问题，因直影响了务质量；只能靠“人制”，无法实现真正的“法制”，使得企业管理不能畅通；财务无法保证有效的监督管理机制。

这套电脑点菜系统，在店里，你看不到服务员和点菜生为点菜、送单而疲于奔走的场面。客人都感觉到，上菜和结账的速度比其他地方快多了。最显著的优点是点菜快、送单快、结账快，尤其是“结账快”，以前客人提出结账，服务员总是拿着单子到账台，然后一个个数字打进去加起来，至少要花五六分钟；现在当客人点完菜，只需将卡在系统上一刷，消费明细和金额就出来了，这不仅可以缩减收银员的数量和工作量，而且也使客人得到更快捷、更精确的服务。每个饭店的经营者都在寻求新的管理理念和方法。经调查发现，两次光临的客人可为餐饮企业带来25-85%的利润，吸引他们再次光临的，首先是服务质量的好坏，其次是产品本身，最后才是价格。1位满意的客人会引发8位潜在的生意；1位不满意客人会影响25个人的光顾意愿；争取1位新客人所花的成本是保住1位老顾客所花费用的6倍。一家饭店只要比以往多维持5%的顾客，则利润可增加25%以上。而餐饮信息系统则成为信息时代饭店留住老客户的制胜法宝。

“餐饮管理系统-无线点菜版”是我公司针对现阶段餐饮业的经营管理状况，结合多年行业软件的开发经验以及最前沿的开发技术，推出的餐饮业整体化无线解决方案。本解决方案由前端无线掌上系统及后端饭店管理模块组成。整套系统的运行平台均采用Microsoft(微软公司)的产品（掌上电脑操作系统，计算机操作系统以及数据库等）以系统的稳定运行为前提，为经营者提供全天候的数据服务。本系统的管理目的：以降低人力成本，提高人员工作效率，加快各部分人为环节之间的数

据流通速度为前提，降低经营成本，提高利润；提供大量的财务统计报表全面反映饭店的经营状况、财务状况，为经营者提供全面的经营分析基础数据。

方案配置

无线全智能的餐饮信息服务系统由手持点菜终端、总台服务器、后台显示器、无线网络、财务终端、经理终端等主要硬件模块组成，其中“掌上电脑 + CF无线网卡 + 无线AP + 后台数据库”是重点所在。在工作前台，服务生仅携带一台加装了CF 802.11b无线网卡的HP iPAQ H2210掌上电脑，便可以通过设置在饭厅屋角的AP无线网桥（覆盖半径100m）与后台数据库连接。为了在不同的AP间实现无线终端的漫游，用网线将各AP与Hub集线器相连接，再通过网线连接到后台服务器、数据库、点菜系统和打印设备。

点菜终端 即服务生随身携带的HP iPAQ H2210掌上电脑，用户可自定义界面，并根据不同级别、不同权限分别登录无线网络以及后台服务器。功能模块也可以根据饭厅实际情况自行定义。

后台服务器 作为网络核心的后台服务器，使用了稳定的Windows NT平台和MS Access数据库系统，个性化界面的点菜软件可以使后台实时统计并监控各餐桌的营业情况和各服务生的工作情况，并灵活地收发指令。

这套完整的全智能无线点餐系统不仅实现了以机代人、化繁为简的全新工作方式，同时对于企业管理、财务规整和个性化服务也具有相当现实的益处。

使用简介

掌上电脑无线点菜系统的使用极其简单，服务员手持手掌大小的掌上电脑来到客人台前或客人包房内，在掌上电脑上做点击或书写等操作，即可通过代码输入、分类选择、关键字查找、自定义输入等方式快捷地将客人所需要的相关菜谱显示出来，顾客选定后掌上电脑即生成菜单并算出消费金额，客人确认后点菜操作即完成。此时，服务员只需点击一下掌上电脑的发送键，客人的菜单瞬间即被传送到收银管理系统中，由系统的电脑发出令在厨房处的打印机并打印出相应的菜单，厨师按单做菜。与此同时，收银台也打印出一张同样的菜单放在客人桌上，以备客人查询以及作结帐凭据，真正做到使客人明明白白消费。

无线餐饮管理方案特性

1) 802.11b无线局域网

- a) 11M宽带无线传输速率，满足大量数据的即时传输
- b) 2.4G国际开放频率，无需申请
- c) 使用国际标准通信协议，安全可靠无需重新布线，安装方便迅速
- d) 使用成本低廉，而且一次投资终身使用
- e) 设备轻巧灵活，便于更改位置与地点和有线网络无缝连接，保护用户已有投资

2) 标准掌上电脑

- a) 外形时尚，体现餐馆品位彩色图形化操作界面，操作直观简便
- b) 手写输入，使不熟悉计算机用户也可方便使用 * 轻巧易携带，适宜服务员工作使用
- c) 电池寿命长，适宜长时间工作环境
- d) 系统简单，采购、维护、培训成本低
- e) 即开即用，无需等待时间

3) 先进的开发技术

- a) 基于无线掌上电脑进行开发，开创无线电子化点菜新时尚
- b) 基于微软平台开发，具有良好的开放性和扩展性
- c) 与802.11b无线局域网完美融合
- d) 掌上系统采用微软 .Net 2003 compact framework
- e) 数据库使用 sql server 2000 以及 sql server ce 2.0
- f) 可靠性，有效性

无线餐饮管理系统的控制管理范围

无线全智能的餐饮信息服务系统是一套基于HP iPAQ H2210掌上电脑和802.11b无线局域网技术的全新实用型系统，在以特色服务吸引客户的同时，它也能有效提高餐饮机构的服务质量和工作效率。

1) 大幅度加快上菜速度，提高餐饮业的工作效率和服务质量

随着餐饮业的不断发展传统手开单的经营模式已经渐渐不适合现阶段餐饮业快速、简便、高效的管理要求，无线点菜系统可以让服务员通过掌上电脑点菜，无线传输，后厨及传菜打印机自动打印相应菜单，省略人员传单所花费的时间，从而提高上菜的速度和准确率。

2) 基本杜绝餐饮业常见的跑漏单情况，减少经营“黑洞”

服务员将菜单输入掌上电脑以后，后厨、传菜和收银台将同步收到相应的菜单信息，从根本上杜绝了跑漏单等经营“黑洞”的出现。

3) 简化后厨及传菜间的业务流程，在提高后厨工作效率的同时减少因人为因素出现的不必要损耗

传统的后厨工作流程有一个必不可少的工作环节就是分单，将菜单分门别类后送到相应的档口。有了无线点菜系统以后，这部分工作就由电脑自动完成。服务员将菜单输入掌上电脑后，系统将自动判断每个单品的所属大类分配到相应档口的打印机打印。

4) 减轻收银台计算的工作量，在加快结帐速度的同时使收银结帐的误差错误基本降低为零

收银台传统的工作模式为将服务员所开的四联单中的收银联所有单品相加得出相应的消费合计，这部分工作不但速度慢而且也非常容易出现误差。无线点菜系统就帮你解决了这个问题，收银台在收到服务员所输入的菜单的同时，系统将自动计算该台号的消费合计，结帐时收银员只需输入台号即可从电脑中调出该台号所有的费和合计额。减少后台稽核的工作量，并且增加餐饮业后台统计的准确性、可靠性和合理性

传统意义上的后台稽核工作为将所有四联单全部回收一张一张的校对，准确无误后再将每一个收银联的收银合计重新计算一便后相加，得出当天收银的合计金额。无线点菜系统只需你输入日期区间就可以查询到相应区间内的营业总额和各种结帐方式的收银状况。同时提供大量的不同类

型销售报表。

5) 精确的投料统计，轻松管理原料利用率

无线餐饮管理系统可以提供查看“原料利用率”和通过“原料利用率”来防止原料经常无谓损耗的要求。譬如，对餐饮业中常用的精肉，统计一天共卖出多少份含精肉的菜肴，每份菜肴都有精肉的规范含量，把它们相加，同厨房领到的精肉数量相比，就能得到精肉的利用率，利用这个数据同历史数据比较，利用率太高，就可能损害顾客的利益；如果利用率太低，就可以查看原因，是给顾客得了实惠，还是原料流通过程中出了问题。

6) 提高库存存储商品和原材料结构的合理性，加强对现有库存商品及原材料的量化管理，从而达到降低库存损耗减少经营成本的目的

无线点菜系统通过对不同商品设置不同的库存下限来合理控制每个商品的库存余量。当某商品的库存余量低于该商品的库存下限的时候系统会自动报警提示您应该进货了。对于前台销售的商品和原材料系统也会自动的进行冲减，在没有损耗的理想情况下，电脑所记录的商品库存余量和实际库存数量应该是完全一致的。如果出现损耗，系统也有相应的功能进行报损处理，从而达到对库存商品和原材料的全方位管理。

7) 通过对不同岗位的工作人员工作量的准确合理统计，在减少人员成本的同时提高每个工作人员的工作效率和工作热情，使餐饮业的人员配备达到一个更加合理的结果

无线点菜系统提供大量的员工工作量的统计报表，通过这些报表能更加合理的考核每个员工的工作情况，做到奖惩分明。从而提高每个员工的工作热情。

8) 提高经营档次，使餐饮业真正做到全方位的信息化管理

现阶段随着餐饮业竞争的日趋白热化，竞争范围已经从原先的经营规模，商品价格等硬件因素渐渐扩大到经营策略、服务质量、管理效率等软件因素上来了。这就使得经营决策者对与企业软环境的档次有了一个更高要求。无线点菜系统正是致力于在软环境上帮助企业提高档次，把全方位的信息化管理真正意义上的融入到企业的日常管理中去