

## نرم افزار رستورانی چیست و چرا استفاده از آن ضروریست؟

یکی از نیازهای اساسی به هنگام راه اندازی یک رستوران یا فست فود، تدارک صندوق فروشی است که بتوان بوسیله آن کلیه امور داخلی رستوران را نظم بخشید و مدیریت کرد و همچنین برای مشتریان فاکتور صادر کرد. شاید به ظاهر، انجام این امور کار ساده ای بنظر برسد، ولی واقعیت این است که مدیریت این حجم از کار، مخصوصاً در زمانهای اوج کاری مانند ظهر یا شب، بدون استفاده از یک نرم افزار رستورانی، کاری دشوار و طاقت فرساست و ممکن است حتی هزینه های گزافی را برای صاحب رستوران در برداشته باشد. راه حل این مسئله، استفاده از یک نرم افزار کامل رستورانی است که بتواند تمامی فرایندهای داخلی یک رستوران را از مرحله اول که تهیه و تدارک مواد اولیه است تا مرحله آخر که فروش غذا به مشتری می باشد را مدیریت و ثبت کرده و بهره وری رستوران و رضایت مشتریان را در پی داشته باشد. در واقع این نرم افزار تمامی ورودیها به رستوران را ثبت و قابل انبار گردانی می نماید. همچنین مراحل انجام کار را جهت ارائه سریعتر خدمات به مشتریان، قابل کنترل می نماید، به نحوی که مدیریت می تواند با استفاده از آن و با دریافت انواع گزارشات بر روی نرم افزار، در جریان انجام تمامی امور داخلی قرار گیرد و بصورتی کاملاً سیستماتیک، امور شغلی خود را بهینه نماید.

دسترسی به اطلاعات کامل و جامع، به مدیر رستوران کمک می کند تا برنامه ریزی بهتری جهت انجام امور اختصاصی اش انجام دهد. ثبت کالاها در انبار، انتقال کالاها در انبارهای مختلف و ثبت حواله انبار، ثبت تعداد فروش، کنترل پیک و گارسون، گزارش از موجودی انبار، تعیین سطح دسترسی برای کاربران صندوق، تخصیص فاکتور به پیک، ثبت مشترکین، نگهداری و ثبت حساب بیکها و گارسونها، ثبت و صدور فاکتور، مدیریت چاپهای متعدد برای چاپگرها و سایر قابلیتهای موجود در نرم افزار ها به مدیر رستوران این امکان را می دهد تا بهترین استفاده از زمان و امکانات موجود را بنماید و کنترل کافی بر کسب و کار خویش داشته باشد.

### تاریخچه نرم افزار رستورانی :

یکی از اولین نرم افزار های رستورانی جهت کنترل و مدیریت رستوران های مک دونالد توسط ویلم برویک طراحی و ساخته شد. هر کدام از ایستگاه های این نرم افزار و البته سخت افزار طراحی شده بصورت مجزا اطلاعات درخواستی مشتریان را به نمایش در می آورد. در این سیستم برای هر کدام از غذاها دکمه ای بر روی کیبورد طراحی شده بود که با فشردن آن غذای مورد نظر در فاکتور ثبت میشد. دکمه ی ثبت نهایی علاوه بر ثبت جمع کل فاکتور مالیات آن فاکتور را نیز محاسبه می نمود.

در سال ۱۹۸۶ گنه موشر اولین نرم افزار گرافیکی پایانه فروش را طراحی نمود اما این اولین مارتین گودین و باب هنری بودند که در سال ۱۹۹۲ اولین نرم افزار تحت ویندوز را با نام IT Retail طراحی نمودند.

شرکت مهندسی فن آور گستر آریا با هدف رهبری در زمینه فروش اصناف در سال ۱۳۷۵ شکل گرفت. مؤسسين شرکت پس از بررسی شرایط و پارامترهای مختلف برای تعیین بازار هدف، صنف رستورانی را مناسب و مستعدتر از بقیه اصناف تشخیص داده و فعالیت های خود را روی این بخش از بازار متمرکز نمودند. به نحوی که اولین نسخه از برنامه سیستم مکانیزاسیون رستورانی با نام تجاری " سمر " در سال ۱۳۷۵ در یکی از رستوران های تهران نصب گردید و سپس با گسترش قابلیت های این نرم افزار و بررسی بازخورهای آن در جهت اصلاح ساختاری نرم افزار اقدام شد. اکنون این شرکت به عنوان اولین و بزرگترین و مشهورترین ارائه دهنده پکیج های نرم افزاری در صنف رستورانی به شمار می رود.

راهکارها و روش های کار با [نرم افزار رستورانی](#)

### راهکار شماره ۱ [نرم افزار رستورانی](#) :

این راهکار ساده ترین و کم هزینه ترین حالت مکانیزه کردن اصناف زیر می باشد.

الف-موارد کاربرد:

رستورانهای کوچک، فست فود های معمولی، تهیه غذا، چلوکبابی ها، کله پزی ها

ب-نرم افزار مورد نیاز:

یک نسخه از [نرم افزار رستورانی](#) آریا که می تواند نسخه متوسط، نسخه پیشرفته و یا نسخه ویژه باشد. قابل ذکر است که نسخه های پایین تر قابلیت ارتقاء به نسخه های بالاتر را نیز دارا می باشند.

ج-سخت افزار های مورد نیاز:

1- یک دستگاه کامپیوتر یا صندوق فروشگاه

2- یک دستگاه پرینتر حرارتی با پورت USB برای چاپ فیش در کنار صندوق (بر روی نرم افزار می توان تعداد چاپ مورد نظر را بصورت فیلتر شده تعریف کرد بطوریکه فیش مخصوص مشتری و فیش مخصوص آشپزخانه و فیش مخصوص پیک بطور جداگانه از همین پرینتر کنار صندوق چاپ شوند.)

### راهکار شماره ۲ نرم افزار رستورانی :

این راهکار هم جزء ساده ترین و کم هزینه ترین حالت های مکانیزه کردن اصناف زیر می باشد با این تفاوت که به دلیل وجود ماژول های چاپ اضافه شما می توانید تعدا بیشتری پرینتر در فواصل دورتر از صندوق داشته باشید که هر کدام موارد چاپ مختص به خود را چاپ کنند.

الف- موارد کاربرد:

رستورانهای کوچک و بزرگ، فست فود های معمولی و بزرگ، تهیه غذا ها، چلوکبابی ها، کله پزی ها

ب- نرم افزار مورد نیاز:

1- یک نسخه از نرم افزار رستورانی آریا که می تواند نسخه متوسط، نسخه پیشرفته و یا نسخه ویژه باشد قابل ذکر است که نسخه های پایین تر قابلیت ارتقاء به نسخه های بالاتر را نیز دارا می باشند.

2- یک نسخه نرم افزار ماژول چاپ اضافه

ج- سخت افزار های مورد نیاز:

1- یک دستگاه کامپیوتر یا صندوق فروشگاه

2- یک دستگاه پرینتر حرارتی با پورت USB برای چاپ فیش در کنار صندوق

3- یک دستگاه پرینتر حرارتی با پورت شبکه برای چاپ فیش در آشپزخانه

### راهکار شماره ۳ نرم افزار رستورانی :

این راهکار بسیار جذاب ، مناسب مکان هایی می باشد که در پی ارائه خدمات ویژه به مشتریان خود، سفارش غذا و سایر موارد را سر میز می گیرند و حتی تسویه فاکتور را هم سر میز انجام میدهند.

الف- موارد کاربرد:

رستورانهای بزرگ و مجلل، فست فود های بزرگ و مجلل، باغ رستوران های ویژه، سفره خانه های مجلل، فوت کورت ها

ب- نرم افزار مورد نیاز:

1- نرم افزار رستورانی نسخه ویژه آریا (قابل ذکر است که نسخه های پایین تر قابلیت ارتقاء به این نسخه را نیز دارا می باشند.)

2- نرم افزار سفارش گیر تحت ویندوز و یا تحت اندروید آریا به تعداد سفارش گیر های موجود

3- نرم افزار ماژول چاپ اضافی (چنانچه تعداد پرینتر های موجود بیش از تعداد تعریف شده بر روی نسخه ویژه باشد نیاز به ماژول چاپ اضافه وجود خواهد داشت.)

ج- سخت افزار های مورد نیاز:

1- یک دستگاه کامپیوتر یا صندوق فروشگاه

2- پرینتر حرارتی با پورت USB برای چاپ فیش در کنار صندوق

3- پرینتر حرارتی با پورت شبکه برای فواصل دورتر در آشپزخانه، چاپخانه، بوفه و... به تعداد مورد نیاز

4- تبلت یا دستگاه پاکت پی سی به تعداد مورد نیاز (می توان هر دستگاه تبلت یا پاکت پی سی را به یک گارسون اختصاص داد و سپس هر گارسون را مسئول تعدادی میز کرد).

4- یک دستگاه ACCESS POINT جهت برقراری ارتباط بین دستگاه سفارش گیر بی سیم گارسون (تبلت یا پاکت پی سی) با سرور یا صندوق

5- یک دستگاه آنتن تقویت کننده (برای مکانهای بزرگ که بعلت وجود موانع فیزیکی آنتن دهی ضعیف می باشد)

## سخت افزارهای مورد نیاز برای صندوق های رستورانی چیست؟

**پرینتر حرارتی** : **پرینتر حرارتی** (پرینتر صدور فیش)، همانطور که از نام آنها نیز مشخص است، برای چاپ، از حرارت استفاده می کنند. در حقیقت این پرینترها دستور چاپ خود را با اثر حرارت بر روی کاغذهای حرارتی اعمال می کنند.

در فرایند چاپ حرارتی، کلمات یا تصاویر، توسط اثر مستقیم حرارت بر روی کاغذهای حرارتی ایجاد می شوند. در واقع المنت های حرارتی کوچک درون پرینتر انرژی الکتریکی را تبدیل به حرارت کرده و آن را بر روی کاغذ حرارتی که به گرما حساس است، اعمال می کنند تا کلمات و تصاویر بوجود آیند. این چاپگرها به دلیل تکنولوژی خاص بکار رفته در آنها از قیمت پایه بالاتری برخوردار هستند و نسبت به دیگر پرینترها گرانتر هستند ولی، هزینه های جانبی آنها، بسیار پایین می باشد و دیگر، نیاز به تعویض تونر و یا شارژ کارتریج و ... نخواهند داشت که این امر موجب مقرون به صرفه بودن این نوع از پرینترها و طول عمر بیشترشان شده است و در نتیجه برای استفاده در فروشگاهها و رستورانها بسیار مناسب هستند. همچنین از آنجایی که این نوع چاپگرها فیشهایی با عرض ۸۰ میلیمتر چاپ می کنند کاربرد فروشگاههای بیشتری دارند.

معمولا کاربران نرم افزارهای رستورانی یا فروشگاههای و کسانی که از صندوقهای فروش استفاده می کنند، نیاز به چاپ فاکتور در قالب فیش برای ارائه به مشتریان خود دارند. حال آنکه دیگر پرینترها، معمولا چاپ را بر روی کاغذهای A4 یا A5 انجام می دهند. لذا استفاده از چاپگرهای حرارتی علاوه بر بال بردن سرعت چاپ، هزینه های مصرفی چاپگر را برای دارندگان صندوقهای فروشگاههای پایین می آورد.

یکی دیگر از قابلیتهای این چاپگرها، امکان استفاده از آنها در محیطهای کاری مانند آشپزخانه و یا انبار می باشد. زیرا به لحاظ سخت افزاری، طوری طراحی شده اند که در مقابل رطوبت و گرد و غبار مقاوم تر از دیگر چاپگرها می باشند و این امر یک مزیت عالی برای یک پرینتر محسوب می شود. قابلیت نصب آسان و حتی دیواری، حجم کم، دوام زیاد، سرعت چاپ بالا، برش اتوماتیک و تنوع رنگ و مدل از دیگر مزیتهای این نوع پرینترها بشمار میرود.