

CSMA BISTRO

RESTAURANT OPERATING SYSTEM

THREE APPS. ONE RESTAURANT FLOW.

ระบบร้านอาหารที่เชื่อม ทุกจุดบริการเข้าด้วยกัน

ลูกค้าสั่งง่าย หน้าร้านตรวจสอบได้ คราวเห็นคิวชัด
และเจ้าของร้านบริหารจากข้อมูลชุดเดียวกัน

Bistro POS

Bistro Self-Order

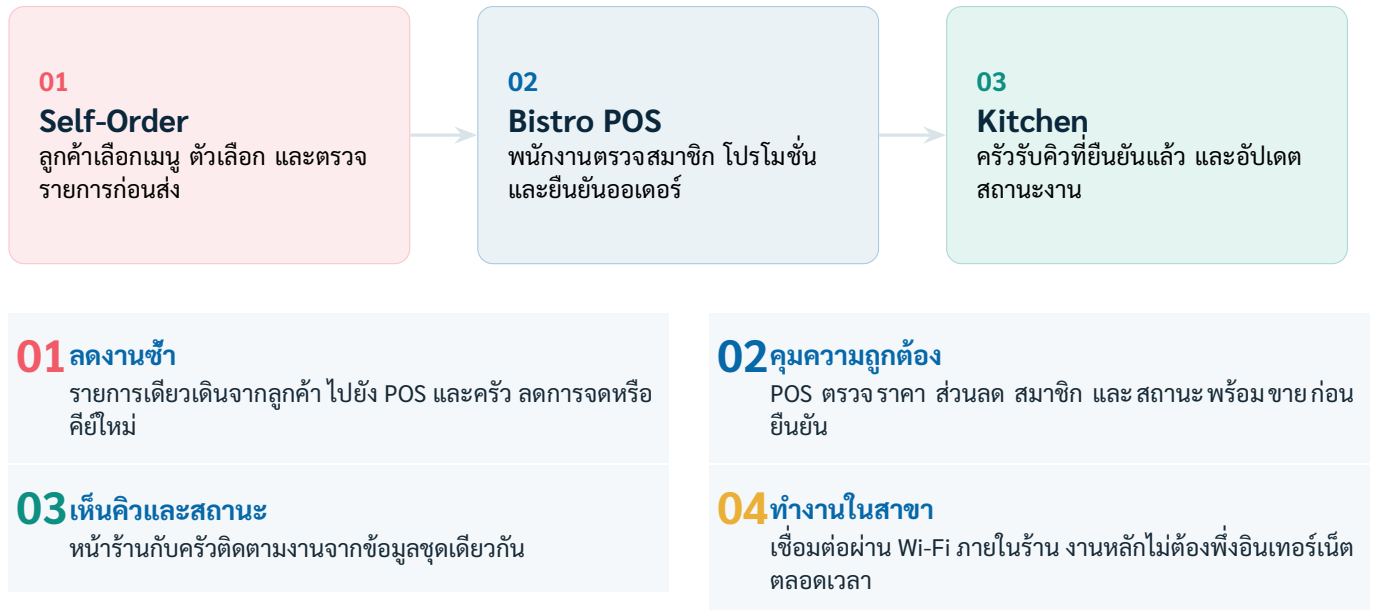
Bistro Kitchen

PRODUCT DATASHEET | สำหรับร้านอาหาร คาเฟ่ และร้านบริการด่วน

ONE CONNECTED FLOW

จากลูกค้าถึงครัว โดยไม่ต้องกรอกซ้ำ

สามแอปแบ่งหน้าที่ชัดเจน แต่ใช้เมนู ราคา ออเดอร์ และสถานะจากระบบเดียวกัน

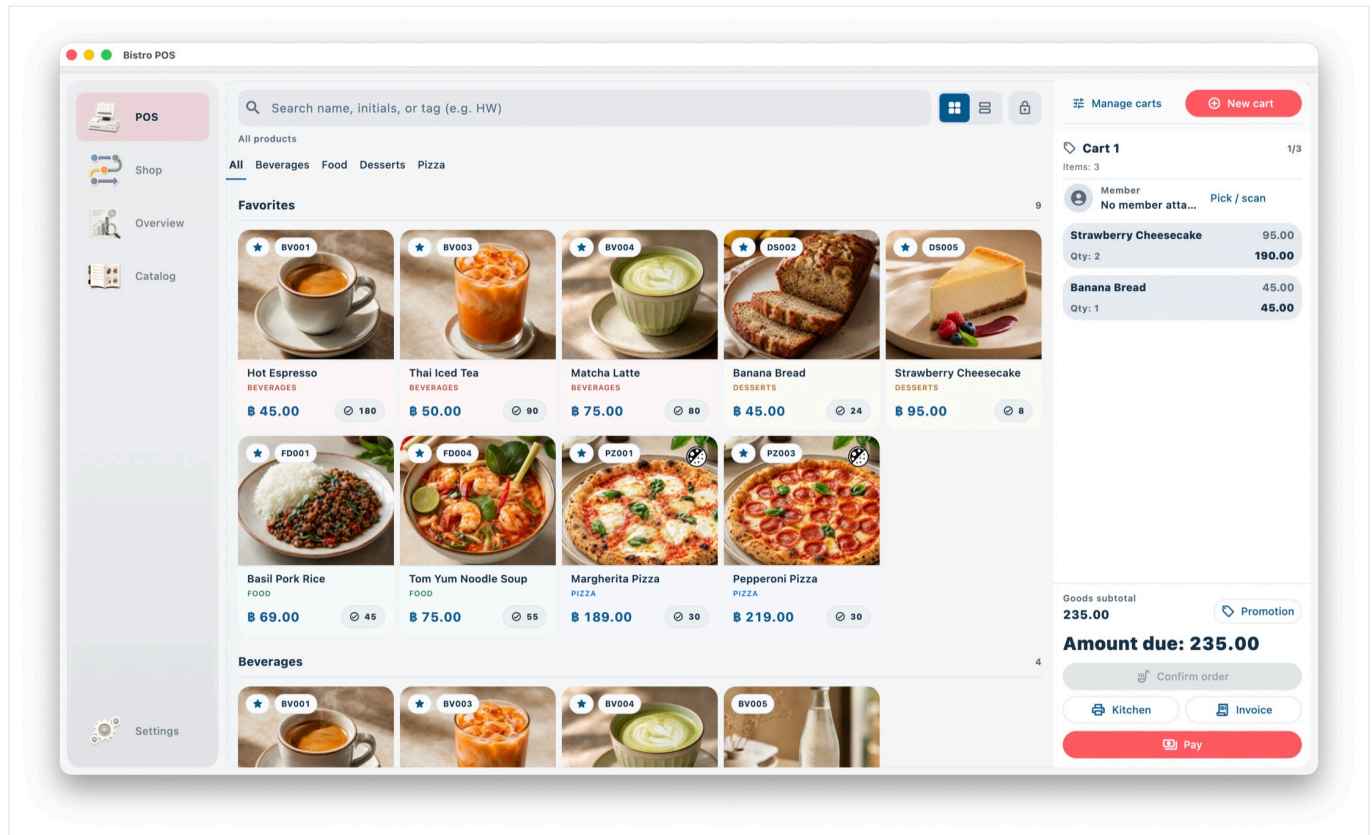


ตัวอย่างการจัดวาง POS, Self-Order และ Kitchen ภายในร้านหนึ่งสาขา

FRONT OF HOUSE

Bistro POS

ศูนย์กลางการขายและควบคุมร้าน ตั้งแต่รับออเดอร์ ชำระเงิน ไปจนถึงปิดยอด



01 ขายและจัดการโต๊ะ

หลายตะกร้าพร้อมกัน เงินสด QR ของร้าน และคำนวณเงินทอน

02 เมนูและโปรโมชั่น

สินค้า ตัวเลือก รูปภาพ ราคาสมาชิก คูปอง และเงื่อนไขส่วนลด

03 สมาชิกและสิทธิ์

คะแนน ลูกค้า บทบาท พนักงาน PIN และการอนุมัติโดยผู้จัดการ

04 ใบเสร็จและประวัติ

ดูตัวอย่าง พิมพ์ซ้ำ และตรวจรายการขายย้อนหลัง

05 สต็อกและสูตร

วัตถุดิบ ต้นทุน ต่อ เสิร์ฟ สินค้า ใกล้เคียง และจำนวนที่พร้อมขาย

06 รายงานประจำวัน

ยอด ขาย สินค้า ขาย ดี กำไร โดยประมาณ ปิดรอบ และ Z-report

เหมาะกับ เจ้าของร้าน ผู้จัดการ แคชเชียร์ และทีมงานร้านที่ต้องการควบคุมการขายจากจุดเดียว

CUSTOMER TO KITCHEN

รับออเดอร์ได้มากขึ้น ส่งต่อได้ชัดเจน

Self-Order ช่วยรับรายการจากลูกค้า ขณะที่ Kitchen ทำให้ทีมเตรียมเห็นคิวและเวลารอ

GUEST ORDERING

Bistro Self-Order

หน้าจอสั่งอาหารสำหรับโต๊ะลูกค้าหรือจุดบริการ



- เมนู ราคา รูปภาพ ตัวเลือก และสถานะพร้อมขายจาก POS
- ลูกค้าตรวจสอบรายการและยอดก่อนส่ง
- POS เป็นผู้ยืนยันหรือปฏิเสธก่อนเข้าครัว
- สั่งเพิ่มเป็นรอบใหม่บนโต๊ะเดิมได้
- เก็บรายการร่างไว้เมื่อเชื่อมต่อไม่สำเร็จ

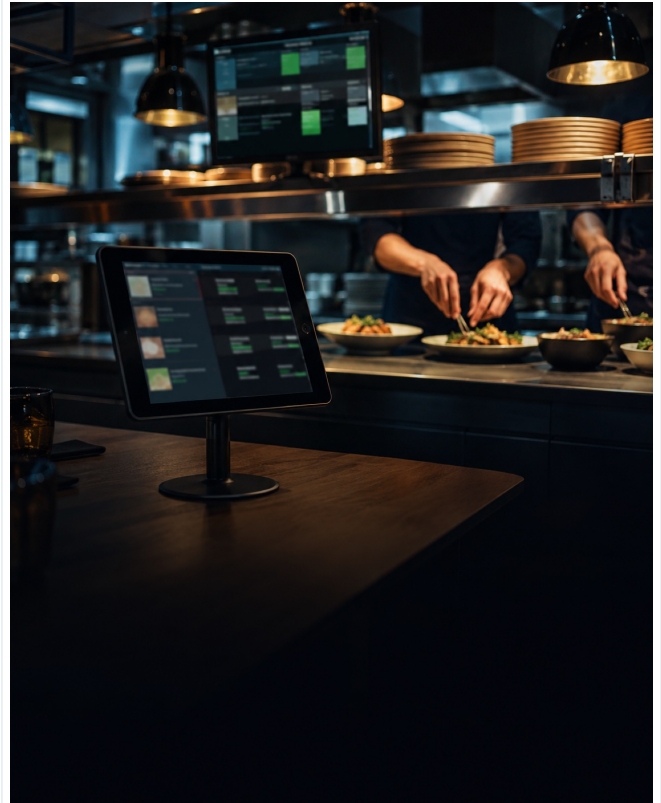
ประโยชน์ต่อร้าน

เพิ่มจุดรับออเดอร์ ลดคิวหน้าเคาน์เตอร์ และลดภาระการฟังหรือจดรายการ

KITCHEN DISPLAY

Bistro Kitchen

จอคิวงานสำหรับครัว บาร์ และจุดจัดงาน



- แสดงเฉพาะออเดอร์ที่ POS ยืนยันแล้ว
- เห็นรายการ จำนวน ตัวเลือก และหมายเหตุ
- แสดงเวลารอและรายการที่ใช้เวลานาน
- อัปเดตสถานะรับออเดอร์ กำลังเตรียม พร้อมเสิร์ฟ
- ส่งสถานะกลับไปยังระบบกลาง

ประโยชน์ต่อทีม

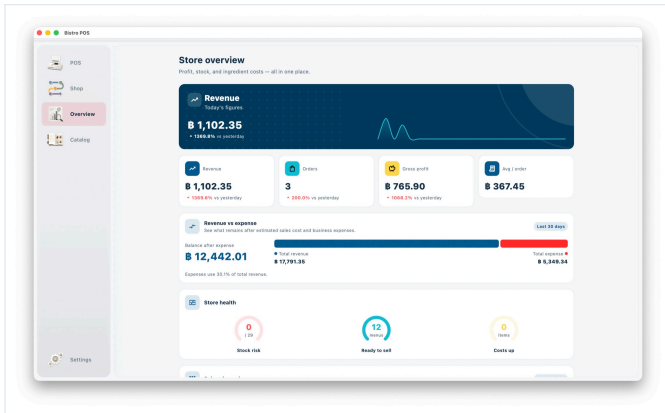
ลดการพูดหรือเดินส่งออเดอร์ และช่วยให้เห็นงานที่ยังไม่เริ่มหรือพร้อมส่งมอบ

ขอบเขตปัจจุบัน Self-Order ใช้กับอุปกรณ์ของร้านและยังไม่รับชำระเงินภายในแอป ทั้งสองแอปเชื่อมกับ POS ผ่าน Wi-Fi ภายในร้าน

BACK OFFICE & INSIGHT

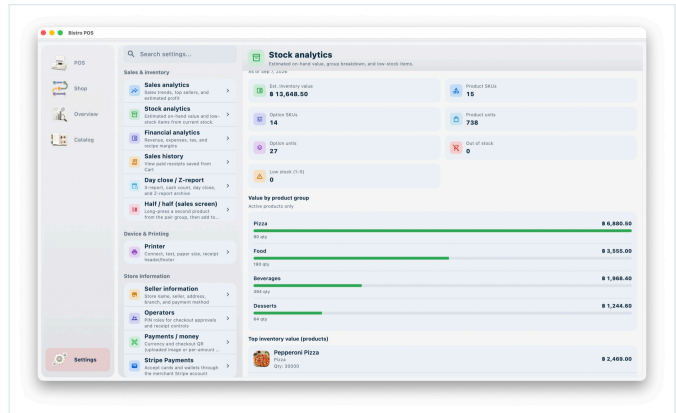
มองเห็นยอดขาย สต็อก และต้นทุนในที่เดียว

ข้อมูลจากการขายถูกนำไปใช้ต่อกับเมนู วัตถุดิบ ประวัติ และรายงาน เพื่อช่วยให้เจ้าของร้านตัดสินใจได้เร็วขึ้น



ภาพรวมร้าน

ดูรายได้ จำนวนออเดอร์ กำไรขั้นต้น ยอดเฉลี่ยต่อออเดอร์ และสุขภาพสต็อก



วิเคราะห์สต็อก

เห็นมูลค่าสินค้าคงเหลือ จำนวนหน่วย รายการใกล้หมด และสัดส่วนตามกลุ่มสินค้า

หมวด	ความสามารถ	หมวด	ความสามารถ
เมนูและราคา	สินค้า ตัวเลือก รูปภาพ ราคา ปกติและสมาชิก	ลูกค้า	สมาชิก คะแนน และข้อมูลผู้ซื้อ
สต็อกและสูตร	วัตถุดิบ สูตร ต้นทุนต่อเสิร์ฟ และของใกล้หมด	โปรโมชั่น	คูปอง ยอดขั้นต่ำ สินค้า กลุ่ม และช่วงเวลา
การเงิน	รายได้ ส่วนลด ภาษี ค่าใช้จ่าย และกำไรประมาณการ	รายงาน	แนวโน้ม 7/30/90 วัน ประวัติ และ Z-report
การควบคุม	บทบาทพนักงาน PIN และการอนุมัติ	สำรองข้อมูล	Google Drive หรือ Apple iCloud ตามแพลตฟอร์ม

7 / 30 / 90 วัน

ดู แนวโน้ม ยอดขาย และ สินค้าขายดีตามช่วงเวลา

ต้นทุนต่อเสิร์ฟ

ใช้ สูตร วัตถุดิบ เพื่อ ประมาณ ต้นทุนของแต่ละเมนู

แจ้งเตือนสต็อก

เห็นรายการใกล้หมดและจำนวนที่พร้อมขาย

ปิดรอบประจำวัน

ตรวจ ยอดเงิน ประวัติการ ขาย และ Z-report

หมายเหตุ: ตัวเลขต้นทุนและกำไรเป็นค่าประมาณจากข้อมูลเมนู สูตร การซื้อ และยอดขายที่ร้านบันทึก

READY TO START

รูปแบบติดตั้งและข้อมูลก่อนตัดสินใจ

เริ่มจากกระบวนการของร้าน แล้วเลือกจำนวนอุปกรณ์และบริการที่เหมาะสมกับการใช้งานจริง

ชุดเริ่มต้นสำหรับหนึ่งสาขา

01 Bistro POS

1 เครื่องที่เคาน์เตอร์หรือจุดชำระเงิน

02 Bistro Kitchen

1 เครื่องในครัว บาร์ หรือจุดจัดจาน

03 Bistro Self-Order

1-3 เครื่องที่โต๊ะหรือจุดรับออเดอร์

04 อุปกรณ์ร่วม

Wi-Fi ภายในร้าน เครื่องพิมพ์ และ อุปกรณ์เสริม ตามความต้องการ

รองรับสูงสุด 10 หน้าจอ

Self-Order และ Kitchen รวมกันเชื่อมต่อกับ POS ได้สูงสุด 10 หน้าจอในรูปแบบผลิตภัณฑ์ปัจจุบัน

ข้อมูลสำคัญก่อนตัดสินใจ

รูปแบบร้าน

เหมาะกับร้านหนึ่งสาขาที่มี POS หลักภายในร้าน

เครือข่าย

ทั้ง 3 แอปเชื่อมกันผ่าน Wi-Fi ภายในร้าน

Self-Order

ใช้กับอุปกรณ์ของร้าน และยังไม่รับชำระภายในแอป

QR ของร้าน

พนักงานตรวจยอดจากธนาคาร ก่อนยืนยันการชำระ

บริการภายนอก

Stripe PromptPay QR และ Tap to Pay ยังไม่พร้อมใช้งาน

บริการเสริม

พีเจอาร์ AI บางรายการขึ้นกับแพ็คเกจที่เลือก

ขอบเขตงาน

อุปกรณ์ ติดตั้ง อบรม และบริการ หลังการขายยึดตามใบเสนอราคา

ก่อนเปิดใช้งาน

1. สำรองขั้นตอนรับออเดอร์ ชำระเงิน และส่งครัว
2. เตรียมเมนู ราคา ตัวเลือก สูตร และสต็อกเริ่มต้น
3. ติดตั้งอุปกรณ์และทดสอบ Wi-Fi ในจุดใช้งานจริง
4. ตั้งค่าสิทธิ์ เครื่องพิมพ์ และช่องทางชำระเงิน
5. ทดลองออเดอร์จริงและอบรมทีม

นัดสาธิตและประเมินระบบกับทีม CSMA

ดูกระบวนการจริงตั้งแต่ลูกค้าสั่ง พนักงานยืนยัน ครัวรับงาน ไปจนถึงชำระเงินและรายงาน

csma.dev • 096-021-9575 • csma.develop@gmail.com

เอกสารนี้ใช้ประกอบการพิจารณา รายละเอียดสุดท้ายขึ้นกับรุ่นซอฟต์แวร์ แพ็คเกจ อุปกรณ์ และขอบเขตบริการที่ระบุในใบเสนอราคา