

# XPOS 專業餐飲版

CATERING EDITION

## 餐飲門市經營利器

- 適合各種餐飲業快速點餐收銀需求，先結帳、後結帳，有桌號、無桌號（浮動桌號），內用、外帶、外送等，各種經營型態的軟體功能一應俱全。
- 直覺式圖型化設計、精緻畫面觸控操作簡單、導入迅速。
- 靈活設定菜單與餐桌、多重款別結帳、組合套餐、調味加料、會員管理、優惠折扣、變價促銷，提昇管理效益。
- 單機作業、多機連線、總部連鎖，即時連線或離線管理，彈性運用、輕鬆掌握訊息、庫存及營運。
- 多語文餐單、廚房吧台餐單送印，整合餐飲ERP系統管理財稅務，系統擴充性及專業技術能力最強。
- 提供POS餐飲管理多種版本軟體，同時適用創業期、成長型及穩健型之單店或連鎖企業使用。



### 系統版本介紹

- XPOS、XPOS-ERP、XeePOS
- 外帶餐飲版、餐飲(桌位)版
- 單店單機、單店多機、總部連鎖

POS YOUR WORLD

適用：中西式餐廳、咖啡廳、自助式餐廳、簡餐、複合式餐飲、火鍋店、速食業、俱樂部  
 茶飲店、咖啡蛋糕店、快餐店、早餐店、美食街、生機飲食、連鎖餐飲門市等

### 前台點餐及結帳功能介紹

- 適合先結帳、後結帳、混合結帳等多種營業型態。
- 點餐單採雙層大按鍵畫面，快速分類設定單品、暢銷品、促銷品、組合餐、套餐，輕鬆建立專屬菜單。
- 提供調味加料及管理列印消費單、結帳單、備餐單、標籤，可選擇併單、分單或加點及刪換等印出控制。
- 提供多種付款方式，也可混合結帳及任意拆帳。發票、收據可重開、補開、拆開及作廢等處理。
- 依顧客桌號或帳單，快速核對消費記錄及結帳處理，並配合促銷、會員優惠、加料加價，快速結算帳單。
- 管控記錄各種特殊交易操作，可直接與刷卡機連線控制結帳金額，防弊防錯及追蹤稽核。
- 提供結帳收銀練習模式，新人可模擬學習真實操作。



### 餐桌及廚房吧台功能介紹

- 依店內餐桌擺設，快速繪製或實際平面圖，以完全視覺化介面輕鬆掌握桌況、用餐人數、點餐、送餐及結帳。
- 提供自由管理併桌、換桌、併桌併單及再取消等作業，及訂位點餐管理或取消訂位。
- 同時支援廚房吧台等多台出單機，單據內容可設定總單或分單、以及該準備的餐點內容與指定送單位置。
- 備餐單據會列示桌號、內外用、時間、品名及調味等內容，提昇備餐工作與出餐時間管理。
- 可再進階使用原物料進銷存管理系統，管控廚房耗料合理性與庫存。



※本公司保留規格變更、複製、停止使用等權利，文中所提產品名稱，分別隸屬該註冊公司所有



### 後台管理系統介紹

- 完整管理餐品、用料庫存、VIP會員、促銷變價、結帳收款、密碼權限等，有效掌控門市庫存及營運。
- 視覺化管理設定餐單、餐桌及結帳按鈕功能。
- 提供門市進補貨及廠商應付帳沖銷機制，單店或總部可同時掌握採購時效及成本。
- 會員積分折抵兌換管理、優惠折扣、累積消費額與點數。可多店即時更新及整合會員消費統計分析資料。
- 數十種優惠促銷變價策略，可預設自動管理連鎖分店餐品售價
- 多種總分店即時資料雙向管理機制，不受斷訊影響營運。
- 管理員工上下班記錄，列印出勤明細報表。
- 提供營業費用管理，輕鬆掌握分店營運收支損益。
- 完整的商品、套餐、時段、價格帶、會員等各種交易統計分析資訊，協助經營管理。
- 提供銷項發票管理與稅務申報處理，並可結轉管理會計總帳及人薪差動系統。

- ◆ **請補貨作業：請補->預估->請採購->進貨或調撥**
  - 請補貨需求量，可依請購預估來決定與開立請採購單。
  - 請購點計算選擇：訂購反應量、安全存量、實際缺貨量。
  - 採購單可依各門市分別開單配送或總部彙總採購。
  - 門市進貨快速抽取採購單量，總部調撥及門市間調貨。
- ◆ **銷售折扣：多種促銷、變價建立(可期間與時段)**
  - 針對會員、單品、組合餐、套餐、分類等同時設定各種優惠折扣方案，大大提高促銷競爭力。
  - 最強的多種折扣及變價設定方式，可特優優惠、均優特賣、搭售優惠、加購折扣、數量折扣、組合特賣、限時優惠、購足折扣、滿額折扣和購足抵扣等。
  - 優惠折扣方案及餐品變價，均可事前預設及指定時間，系統自動管理變動，方便老闆及總部之行銷運作。