

Pleno · Owner Manual (ภาษาไทย)

Pleno · คู่มือเจ้าของร้าน (ภาษาไทย)

สำหรับ: เจ้าของร้าน ผู้จัดการ ผู้จัดการแบรนด์เซ่น คู่มือนี้อธิบายงานที่ผู้จัดการทำได้ในหลังบ้าน สำหรับงานของพนักงานแนวหน้า ดูคู่มือพนักงาน สำคัญ: ระบบรองรับทั้งโหมด "ร้านเดียว" และ "เซ่น (หลายสาขา)" ผู้จัดการแบรนด์เซ่นยังสามารถจัดการสาขาได้ โดยบทที่เกี่ยวข้องจะระบุว่า "เฉพาะเซ่น"

1. วิธีเข้าและล็อกอินหลังบ้าน

1. ใช้บัญชีเจ้าของร้าน/ผู้จัดการ เข้าสู่ระบบผ่านหน้าเข้าสู่ระบบ <https://pleno.cn/th/login> หรือล็อกอินผ่านอุปกรณ์ Android ด้วยแอปฝั่งพนักงานหรือแอปเครื่องคิดเงิน
2. หลังล็อกอินจะเข้าหน้า **เครื่องคิดเงิน** โดยอัตโนมัติ ไอคอนแนวตั้งด้านซ้ายคือทางเข้าฟังก์ชันหลังบ้าน
3. กดที่รูปโปรไฟล์มุมขวามือเพื่อเปลี่ยน **ข้อมูลส่วนตัว** หรือ **รหัสผ่าน**

บัญชีเจ้าของร้านถูกสร้างตอนเปิดระบบ เก็บให้ปลอดภัย และอย่าเปิดเผยให้บุคคลที่ไม่เกี่ยวข้อง

หากต้องการทดลองใช้ระบบอย่างรวดเร็ว สามารถใช้บัญชีทดลอง **test / 123456** (ใช้เพื่อสาธิตเท่านั้น กรุณาใช้บัญชีพนักงานจริงที่ผู้จัดการสร้างในการใช้งานจริง)

2. ภาพรวมธุรกิจ (Dashboard)

กดไอคอน **ภาพรวม** ด้านซ้ายเพื่อดูข้อมูลสำคัญของวันนี้: ยอดขาย จำนวนออเดอร์ เมนูขายดี สถานะการใช้โต๊ะ เหมาะสำหรับเช็คว่าเปิดร้านและปิดร้าน

3. เครื่องคิดเงิน (สั่งอาหารแทนลูกค้า)

เจ้าของ/ผู้จัดการสามารถสั่งอาหารแทนลูกค้าในหลังบ้านได้ วิธีใช้เหมือนพนักงาน (ดูคู่มือพนักงาน) เหมาะสำหรับช่วงชั่วโมงเร่งด่วน

4. การจัดการออเดอร์

กดไอคอน **ออเดอร์**:

- ดูสถานะออเดอร์ทั้งหมด (รอ / กำลังทำ / เสิร์ฟแล้ว / ข่าระแล้ว)
- 标记 เสิร์ฟ จัดการเพิ่มอาหาร

- หากพบข้อผิดพลาด ให้ตรวจสอบที่นี้แล้วดำเนินการคืนเงิน
-

5. บิล / เก็บเงิน / คืนเงิน

- **บิล**: ดูรายละเอียดแต่ละรายการ
 - **เก็บเงิน**: ชำระเงินในหน้าเครื่องคิดเงิน
 - **คืนเงิน**: กดไอคอน **คืนเงิน** (เฉพาะผู้จัดการ) ต้องระบุเหตุผล ระบบจะบันทึกไว้เพื่อระงับข้อพิพาท การคืนเงินเกี่ยวข้องกับเงินจริง กรุณาทำตามระเบียบร้าน
-

6. การเงิน & รายงาน

- **การเงิน**: ดูสรุปรายรับ รายจ่าย
- **รายงาน**: ดูข้อมูลรายวัน / รายสัปดาห์ / รายเดือน เพื่อหาเมนูขายดีและช่วงขายช้า

ควรตรวจสอบสม่ำเสมอ สัปดาห์ละครั้ง

7. ห้องครัว KDS

กดไอคอน **ครัว** เพื่อดูหน้าจอเดียวกับที่ครัวเห็น คุณสามารถติดตามความคืบหน้าและประสิทธิภาพการเสิร์ฟได้ที่นี่

8. จัดการโต๊ะ

กดไอคอน **โต๊ะ** (เฉพาะผู้จัดการ):

- **เพิ่มโต๊ะ**: กรอกหมายเลขโต๊ะและจำนวนที่นั่ง ลูกค้าจะสั่งอาหารโดยสแกน QR ตามโต๊ะเหล่านี้
 - สามารถปิดใช้งานหรือลบโต๊ะได้ (เช่น ห้องส่วนตัวที่ไม่ใช้ชั่วคราว)
 - ก่อนเปิดร้านตรวจสอบว่ามีโต๊ะครบ มิฉะนั้นลูกค้าจะสั่งอาหารโดยสแกนไม่ได้
-

9. จัดการเมนูอาหาร

กดไอคอน **เมนู** นี่คือที่ที่คุณจะใช้เวลาามากที่สุด:

- **เพิ่มเมนู**: กรอกชื่อ ราคา หมวดหมู่ รูปภาพ และตัวเลือก (เช่น ใหญ่/เล็ก)
- **แก้ไข**: เปลี่ยนราคา คำอธิบาย ขึ้นชั้นวาง/ลงชั้นวาง (ของหมด? ลงชั้นวางแทนการลบ)
- **ตั้งเป็นเมนูแนะนำ**: เมนูดีๆ สามารถติดแท็ก "แนะนำ" เพื่อแสดงด้านหน้า
- **ลบ**: ลบได้ แต่**เมนูที่เคยมีในประวัติออเดอร์จะยังคงอยู่ในบันทึกนั้น** (ชื่อและราคาไม่หาย) แคว้นไปจากเมนูปัจจุบัน การลบไม่ทำลายบัญชี

- **หมวดหมู่:** จัดเรียงเมนูให้เป็นระเบียบ (แนะนำ เมนูหลัก เครื่องดื่ม...) ลูกค้าดูง่าย

แนะนำ: ใช้การ "ลงชั้นวาง" แทนการลบ ลบเฉพาะเมื่อเมนูถูกถอดถาวร

10. สมาชิก & คูปอง

- **สมาชิก:** กดไอคอน **สมาชิก** เพื่อดูข้อมูลสมาชิกและคะแนน (หากเปิดฟังก์ชันสมาชิก)
- **คูปอง:** กดไอคอน **คูปอง** เพื่อสร้างคูปองลด/ส่วนลด แจกให้ลูกค้าเพื่อกระตุ้นการกลับมา

11. การจัดการสต็อก

กดไอคอน **สต็อก**:

- ครีว/พนักงานสามารถแจ้งของหมดและขอเติมได้ทันที
- ผู้จัดการ/ครัวรับผิดชอบการรับสินค้า นำเข้าสต็อก และปรับยอด
- ใบสั่งซื้อและข้อมูลซัพพลายเออร์ดูแลโดยผู้จัดการขึ้นไป

12. บัญชีพนักงาน

กดไอคอน **พนักงาน** (เฉพาะเจ้าของร้าน/ซูเปอร์แอดมินเซน):

- **เพิ่มพนักงาน:** กรอกชื่อ โทรศัพท์ ตั้งรหัสผ่าน เลือกตำแหน่ง (พนักงาน ครัว ผู้จัดการ ฯลฯ)
- ตำแหน่งต่างก็เห็นหน้าต่างกัน (สิทธิ์ถูกกำหนดโดยระบบอัตโนมัติตามตำแหน่ง)
- พนักงานลาออกสามารถ **ปิดใช้งาน** บัญชี (ล็อกอินไม่ได้ แต่ประวัติยังคงอยู่)
- สามารถคัดลอกลิงก์ล็อกอินของพนักงานเพื่อส่งให้ได้

13. ตั้งค่าร้าน

กดไอคอน **ตั้งค่า** ที่มุมล่างซ้าย (เฉพาะเจ้าของร้าน/ซูเปอร์แอดมินเซน):

- เปลี่ยนชื่อร้าน เวลาทำการ ธีมโต๊ะ
- อัปโหลดโลโก้ร้าน (ที่ลูกค้าเห็นเวลาสแกน)
- **เขตนโยบายความเป็นส่วนตัว:** ในหน้าตั้งค่า เลือกเขตที่ร้านของคุณดำเนินการ ระบบจะแสดงนโยบายที่เหมาะสม (กฎหมายแตกต่างกันไปตามเขต) เลือกให้ตรงกับเขตปฏิบัติการจริง เพื่อให้แน่ใจว่าลูกค้าได้รับข้อความที่ถูกต้อง

14. การจัดการเซก/หลายสาขา (เฉพาะเซก)

หากคุณบริหาร **แบรนดฺเซก** (หลายสาขา) บัญชีของคุณคือ "ผู้จัดการเซก" และสามารถ:

- สลับดูข้อมูลธุรกิจของแต่ละสาขา
- จัดการ **สาขา** (เปิดสาขาใหม่ ปิดสาขา)
- ตั้งค่าเมนูและพนักงานให้ทุกสาขาหรือแต่ละสาขา

หมายเหตุ: การจัดการเซกข้างต้นใช้กับสาขาภายใต้แบรนดฺของคุณเอง และดำเนินการโดยผู้จัดการเซก

15. ข้อมูลส่วนตัว & ความปลอดภัย

- รูปโปรไฟล์มูวบาบ → **ข้อมูลส่วนตัว**: เปลี่ยนชื่อแสดง โทรศัพท์ ภาษาหน้าจอ (ระบบรองรับหลายภาษา) บัญชีล็อกอินและตำแหน่งไม่สามารถเปลี่ยนได้
- รูปโปรไฟล์มูวบาบ → **เปลี่ยนรหัสผ่าน**: เปลี่ยนรหัสผ่านเป็นระยะเพื่อความปลอดภัย
- บัญชีเจ้าของร้านมีสิทธิ์สูงสุด ควรใช้เฉพาะงานบริหาร และไม่ควรให้ผู้อื่นยืม

16. รายการตรวจสอบประจำวัน

- ☐ ก่อนเปิดร้าน: โต๊ะพร้อม เมนูขึ้นชั้นวางถูกต้อง อินเทอร์เน็ตใช้ได้
- ☐ ระหว่างเปิดร้าน: ติดตามหน้าจอเดออร์ จัดการออเดอร์ผิดปกติทันที
- ☐ หลังปิดร้าน: เช็ค "รายงาน/การเงิน" กระทบยอดรายได้วันนี้
- ☐ เป็นระยะ: อัปเดตเมนู ลบเมนูที่ไม่ขายนาน ตรวจสอบสต็อก

17. บริหารร้านบนมือถือ (iPhone / Android)

iPhone: เพิ่มหน้าเว็บไปหน้าจอหลัก

1. เปิด **Safari** บน iPhone และเข้าหน้าเข้าสู่ระบบ <https://pleno.cn/th/login> (ใช้ Safari ไม่ใช่เบราว์เซอร์ในแชท)
2. ล็อกอินด้วยบัญชีเจ้าของ/ผู้จัดการ
3. กดปุ่ม **แชร์** ที่ด้านล่างตรงกลาง
4. เลื่อนลงมาแล้วกด **เพิ่มไปที่หน้าจอหลัก**
5. ตั้งชื่อ เช่น "Pleno Manager" แล้วกด **เพิ่ม**
6. ไอคอนปรากฏบนหน้าจอหลัก กดเปิดใช้งานหน้าเว็บเต็มหน้าจอเหมือนแอป

iPhone ไม่ต้องติดตั้งแอปพิมพ์สลิป พิมพ์ผ่านเครื่องพิมพ์เน็ตเวิร์ก ระบบจัดการให้อัตโนมัติ

Android: ติดตั้งแอป

- ดาวน์โหลด "แอปฝั่งพนักงาน" หรือ "แอปเครื่องคิดเงิน" .apk จาก pleno.cn ติดตั้งแล้วเปิด
- แอปเครื่องคิดเงินเหมาะกับแท็บเล็ต/จอ POS แนวนอน แอปฝั่งพนักงานเหมาะกับการใช้งานและบริหารบนมือถือ

คู่มือนี้สำหรับผู้จัดการร้าน