



โปรแกรมร้านอาหาร  
สำหรับบริการอาหาร  
และเครื่องดื่ม

คู่มือการใช้งาน สำหรับร้านอาหาร

M FOOD SERVICE

M Food Service โปรแกรมร้านอาหาร สำหรับบริหารจัดการ  
ร้านอาหารให้เป็นเรื่องง่าย เพื่อความสะดวกและรวดเร็วในการ  
ให้บริการรับออเดอร์ลูกค้า และบันทึกข้อมูลรายรับ-รายจ่าย  
พร้อมระบบรายงานยอดขายและฟังก์ชันอื่น ๆ อีกมากมาย

<https://www.mfoodservice.com>

M Food Service สั่งอาหารง่าย ๆ ได้ที่นี่

## สารบัญ

การเปิดร้านอาหาร	หน้า 2
1. เมนูการจัดการข้อมูล	หน้า 7
1.1 รายงาน	หน้า 7
1.2 วัตถุดิบ	หน้า 10
1.3 อาหาร	หน้า 12
1.4 โต๊ะอาหาร	หน้า 16
1.5 บัญชี	หน้า 18
1.6 ส่งอาหาร	หน้า 23
1.7 ห้องครัว	หน้า 34
1.8 กล่องจดหมาย	หน้า 35
1.9 พนักงานในร้าน	หน้า 35
2. การจัดการเนื้อหาของร้านอาหาร	หน้า 39
2.1 รูปภาพของร้านอาหาร	หน้า 39
2.2 รูปภาพหน้าปก	หน้า 41
2.3 เนื้อหา	หน้า 42
3. การบริหารจัดการข้อมูลหน้าร้าน	หน้า 43
3.1 ข้อมูลร้านอาหาร	หน้า 43
3.2 ที่อยู่ของร้านอาหาร	หน้า 43
3.3 ตำแหน่งที่ตั้งของร้านอาหาร	หน้า 44

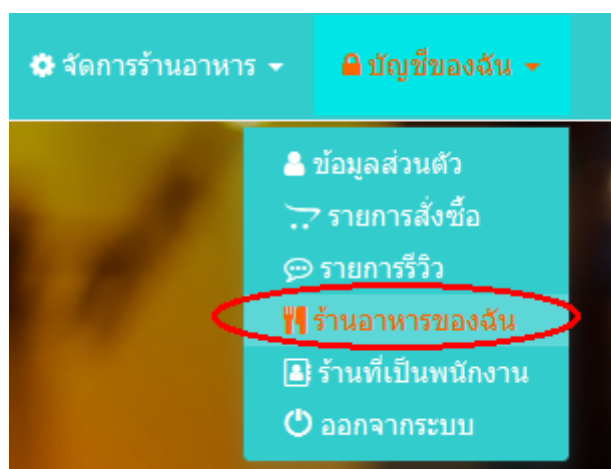
เพื่อความสำเร็จในธุรกิจอาหาร มีหลากหลายคนที่ลงนามเข้ามาแบบตั้งสนั่นหวั่นไหวลูกค้าเข้าร้านแบบถล่มหลายแต่แล้วก็จากไปแบบเงียบ ๆ ซึ่งปัญหาส่วนหนึ่งมาจากการขาดทุน การจัดการภายในที่ไม่มีประสิทธิภาพพอ การให้บริการที่ไม่ตรงตามความต้องการของลูกค้า เพราะการให้บริการที่ดีที่มีมาอย่างยาวนานนั้นก็เป็นชื่อเสียงที่ช่วยให้ร้านอาหารอยู่รอดได้ แต่การที่หาพลาดเพียงครั้งเดียวอาจทำให้อาณาจักรล่มสลายได้ ซึ่งก็ไม่ต่างจากคำที่ว่าลูกค้าคือพระเจ้า เมื่อพระเจ้าได้รับการให้บริการที่ดี พระเจ้าก็จะประทานแต่สิ่งดี ๆ กลับมาให้ หรือผลกำไรให้เราได้ แต่เมื่อเราให้บริการไม่ดีแก่ลูกค้าก็อาจทำให้พระเจ้าลงโทษ โดยการทำให้เสื่อมเสียชื่อเสียงแล้วก็จึงและปิดกิจการไป ซึ่งทั้งหมดนั้นเกิดจากการจัดการภายในที่ไม่มีประสิทธิภาพพอ หรือกำลังคนไม่พอต่อการให้บริการแก่ลูกค้า การทำงานที่ไม่รวดเร็วในการให้บริการ และอีกหลากหลายสาเหตุ

ดังนั้น ระบบ **M Food Service** จะมาคอยเป็นผู้บริหาร ผู้จัดการร้านอาหาร ผู้ให้บริการแก่ลูกค้า เป็นทั้งพนักงานเสิร์ฟ พ่อครัว-แม่ครัว ผู้คิดเงิน ผู้รับชำระเงิน และเพิ่มความรวดเร็วในการให้บริการ ไม่จำเป็นต้องใช้พนักงานเยอะ ให้สิ้นเปลืองงบประมาณ M Food Service สามารถตอบโจทย์ได้ตรงตามเป้าหมาย ขอเพียงเข้าใจระบบ M Food Service ก็เพียงพอแล้ว ขอให้อ่านและทำความเข้าใจระบบให้อย่างถ่องแท้ เพื่อความสำเร็จในกิจการร้านอาหาร เมื่อนำระบบ M Food Service มาใช้แล้ว ผู้ประกอบการร้านอาหารจะทำหน้าที่แค่ดูรายงานยอดขาย และสต็อกวัตถุดิบเท่านั้น

การติดตั้งระบบ หรือเริ่มใช้งานครั้งแรกมีดังต่อไปนี้

### การเปิดร้านอาหาร

ก่อนที่จะจัดการร้านอาหารให้เพิ่มร้านอาหารเข้ามาก่อน หลังจากนั้นเมื่อเพิ่มร้านอาหารแล้วให้คลิกที่ “บัญชีของฉัน” แล้วเลือก “ร้านอาหารของฉัน” ดังรูป



จากนั้นหน้าจอจะแสดงชื่อร้านอาหารที่ได้ลงทะเบียนไว้ ให้คลิกที่ปุ่ม “เปิดร้าน” ตรงช่องของร้านอาหารที่ต้องการ

เมื่อเข้าสู่หน้าจอของร้านอาหารมาแล้วจะถูกแบ่งข้อมูลออกเป็นหลายส่วนด้วยกัน ซึ่งหน้าแรกนี้จะเป็นภาพรวมของร้านอาหาร ซึ่งลูกค้าของคุณจะมองเห็นหน้าตาของร้านคล้าย ๆ กับหน้านี้ โดยไม่มีปุ่มเมนูแสดงให้เห็น ซึ่งแต่ละส่วนแต่ละเมนูจะถูกแบ่งหน้าที่ออกจากกันอย่างชัดเจน

## จัดการร้านอาหาร Food World Thai

[ร้านอาหาร](#) [รายงาน](#) [สั่งอาหาร](#) [ห้องครัว](#) [โต๊ะอาหาร](#) [อาหาร](#) [วัตถุดิบ](#) [บัญชี](#) [กล่องจดหมาย](#) [พนักงานในร้าน](#)
[+ เพิ่มรูปภาพร้านอาหาร](#) [+ เพิ่มรูปภาพปก](#) [+ เพิ่มเนื้อหา](#)

[รูปโปรไฟล์หน้าร้าน](#)
[แก้ไข](#)

### ข้อมูลร้านอาหาร Food World Thai

[แก้ไข](#)

📍 สถานะ: **เปิดให้บริการ**  
 🏠 ชื่อร้าน: Food World Thai  
 🍽️ ประเภทร้านอาหาร: มุฟเฟอ  
 📍 แยกเกจ: ฟรี (สามารถเพิ่มโต๊ะได้ 8 โต๊ะ)  
 ✉️ อีเมล: mfoodservice.com@gmail.com

🌐 ลิงค์ของร้าน: <http://www.mfoodservice.com/Restaurant> [Copy](#)

#### ข้อมูลเกี่ยวกับร้าน:

ร้านนี้จำหน่ายอาหารต่างๆ ชนิด  
 ไม่ว่าจะเป็นอาหารทะเล อาหารไทยอีสาน  
 และยังรวมไปถึงบริการจัดเลี้ยงด้วย

### ที่อยู่ของร้านอาหาร Food World Thai

[แก้ไข](#)

อีเมล [mfoodservice.com@gmail.com](mailto:mfoodservice.com@gmail.com)  
 ฟิลินาอาหาร  
 22/424 หมู่ 1 ถนน รุรัก ขอย สามัคคี  
 ตำบล ศรีราชา อำเภอ ศรีราชา  
 จังหวัด ชลบุรี รหัสไปรษณีย์ 20110  
 โทร 038111111#1101 มีอคือ 0899998889 แฟกซ์  
 0888889998

[ตำแหน่งที่ตั้ง](#)

## 📄 เนื้อหาของร้านอาหาร



ผัดต้นอ่อนทานตะวัน สูตรอาหาร  
 เมนูผัด จากต้นอ่อนทานตะวัน

🕒 09/07/2018 13:23:17

## 🍴 ภาพถ่ายอาหารและร้านอาหาร



ซึ่งสามารถปรับแต่งหรือแทรกรูปภาพได้ตามต้องการ ซึ่งจะแบ่งการทำงานออกเป็น 3 หัวข้อใหญ่ ๆ ดังนี้

## 1. เมนู จัดการข้อมูล ดั้งรูป

The screenshot displays the MFood website's management interface for a restaurant named 'Food World Thai'. The interface is in Thai and features a navigation menu at the top with options like 'หน้าหลัก' (Home), 'เมนู' (Menu), 'ศูนย์ช่วยเหลือ' (Help Center), and 'จัดการร้านอาหาร' (Manage Restaurant). Below the navigation, there's a section for 'จัดการร้านอาหาร Food World Thai' with a sub-menu including 'ร้านอาหาร' (Restaurant), 'รายงาน' (Reports), 'สั่งอาหาร' (Order Food), 'ห้องครัว' (Kitchen), 'โต๊ะอาหาร' (Dining Table), 'อาหาร' (Food), 'วัตถุดิบ' (Ingredients), 'บัญชี' (Account), 'กล่องจดหมาย' (Mailbox), and 'พนักงานในร้าน' (Staff in Store). The main content area shows a photo of food, a 'รูปโปรไฟล์หน้าร้าน' (Store Profile Photo) section, and a 'ข้อมูลร้านบุฟเฟ่ Food World Thai' (Food World Thai Buffet Restaurant Information) section. The sidebar contains contact information for the restaurant, including an email address, phone number, and address.

ซึ่งเมนูเหล่านี้จะถูกแบ่งตามหน้าที่การทำงานของแต่ละหัวข้อ และจะกล่าวในหัวข้อถัดไป

2. การจัดการเนื้อหาของร้านอาหาร เช่นการเพิ่มรูปภาพ หรือโพสบทความ ดังรูป

ซึ่งปุ่มเหล่านี้จะเป็นการจัดการภาพลักษณ์ของร้านอาหารให้ดูดีขึ้นมา

### 3. การบริหารจัดการข้อมูลหน้าร้าน เช่น ภาพหน้าร้าน ที่อยู่ ตำแหน่งที่ตั้งบนแผนที่ ซึ่งจะจัดการในส่วนนี้ ดังรูป

The screenshot displays the MFood management system interface for a restaurant. The main navigation bar includes 'หน้าหลัก' (Home), 'เมนู' (Menu), 'ศูนย์ช่วยเหลือ' (Help Center), 'จัดการร้านอาหาร' (Manage Restaurant), and 'บัญชีของฉัน' (My Account). The 'จัดการร้านอาหาร' section is active, showing a list of restaurant management options: 'ร้านอาหาร' (Restaurant), 'รายงาน' (Reports), 'สั่งอาหาร' (Order Food), 'ห้องครัว' (Kitchen), 'โต๊ะอาหาร' (Tables), 'อาหาร' (Food), 'วัตถุดิบ' (Ingredients), 'บัญชี' (Accounting), 'กล่องจดหมาย' (Mailbox), and 'พนักงานในร้าน' (Staff). Below this, there are three main cards for the 'ร้านอาหารบุฟเฟ่ Food World Thai' (Food World Thai Buffet Restaurant):

- รูปโปรไฟล์หน้าร้าน (Storefront Profile Picture):** A card showing a photo of packaged food items, with a 'รูปโปรไฟล์หน้าร้าน' button and a 'แก้ไข' (Edit) button.
- ข้อมูลร้านบุฟเฟ่ Food World Thai (Restaurant Information):** A card containing details such as 'สถานะ: เปิดให้บริการ' (Status: Open for service), 'ชื่อร้าน: Food World Thai' (Restaurant Name), 'ประเภทร้านอาหาร: บุฟเฟ่' (Restaurant Type: Buffet), 'แพ็คเกจ: ฟรี (สามารถเพิ่มโต๊ะได้ 8 โต๊ะ)' (Package: Free (can add up to 8 tables)), 'อีเมล: mfoodservice.com@gmail.com', and 'ที่ตั้งของร้าน: http://www.mfoodservice.com/Restauran' (Restaurant Location) with a 'Copy' button.
- ที่อยู่ของร้านบุฟเฟ่ Food World Thai (Restaurant Address):** A card containing contact information: 'อีเมล: mfoodservice.com@gmail.com', 'พัฒนาอาหาร' (Food Development), '22/424 หมู่ 1 ถนน รุ้งรัก ซอย สามัคคี ตำบล ศรีราชา อำเภอ ศรีราชา จังหวัด ชลบุรี รหัสไปรษณีย์ 20110' (Address), 'โทร 038111111#1101 มือถือ 0899998889 แฟกซ์ 0888889998', and a 'ตำแหน่งที่ตั้ง' (Location) button.

At the bottom of the interface, there is a section titled 'เนื้อหาของร้านอาหาร' (Restaurant Content) with a document icon.

# 1. เมนูจัดการข้อมูล

## 1.1 รายงาน



Home ออกจากระบบ บัญชี ข้อมูลเกี่ยวกับเรา

หน้าหลัก เมนู

ศูนย์ช่วยเหลือ

จัดการร้านอาหาร

บัญชีของฉัน

### รายงานการขายอาหาร ร้านบุฟเฟ่ Food World Thai

ร้านอาหาร รายงาน สั่งอาหาร ห้องครัว โต๊ะอาหาร อาหาร วัตถุดิบ บัญชี กล่องจดหมาย พนักงานในร้าน

รายงาน ออร์เดอร์ อาหาร วันที่ วันที่ ค้นหา คำนวณโหลด

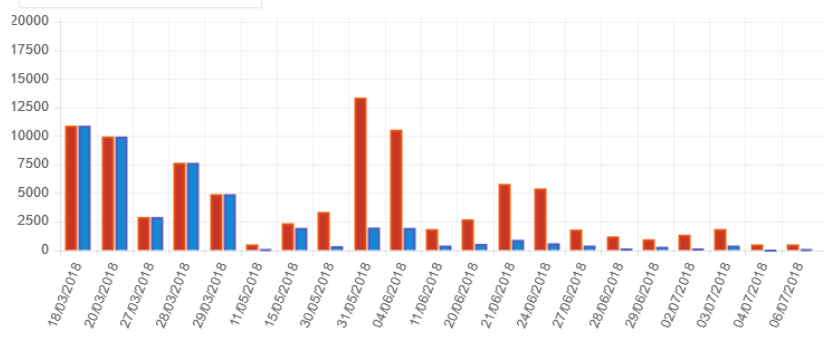
#### สรุยอดขายรวม

ยอดรวม 90,300 บาท  
ต้นทุน 43,670 บาท  
กำไร 46,630 บาท



#### มูลค่าการซื้อขายต่อวัน

ยอดรวม 90,300 บาท  
กำไร 46,630 บาท  
รูปแบบวันที่เป็น: วันเดือนปีคริสตศักราช



#### แสดงตารางรายงานยอดขาย

วันที่	หมายเลขสั่งอาหาร	จำนวนรายการ	จำนวนอาหาร	รวมราคา	ต้นทุน	กำไร
2018-07-06 13:36:46	10000074	1	1	500	400	100
2018-07-04 11:28:36	10000073	1	1	500	450	50
2018-07-03 19:37:55	10000072	1	1	450	200	250
2018-07-03 16:38:31	10000071	1	1	500	450	50
2018-07-03 12:39:11	10000070	1	1	450	400	50
2018-07-03 09:21:00	10000069	1	1	450	400	50
2018-07-02 15:51:04	10000068	1	1	350	300	50

เป็นการสรุยอดขายรวมทั้งหมดของร้านอาหาร หากต้องการดูเป็นช่วงวันที่สามารถเลือกช่วงวันที่ได้ ดังรูป

หน้าหลัก เมนู ศูนย์ช่วยเหลือ

รายงานการขายอาหาร ร้านบุฟเฟ่ Food World Thai

ร้านอาหาร รายงาน สั่งอาหาร ห้องครัว โต๊ะอาหาร อาหาร วัตถุดิบ บัญชี กล่องจดหมาย พนักงานในร้าน

รายงาน ออร์เดอร์ อาหาร วันที่ วันที่ ค้นหา คำนวณโหลด

สรุยอดขายรวม

ยอดรวม 90,300 บาท  
ต้นทุน 43,670 บาท  
กำไร 46,630 บาท

มูลค่าการซื้อขายต่อวัน

ยอดรวม 90,300 บาท  
กำไร 46,630 บาท  
รูปแบบวันที่เป็น: วัน/เดือน/ปีคริสตศักราช



หรือจะขยับลงมาด้านล่าง ต้องการดูทีละรายการสั่งซื้อก็สามารถคลิกที่หมายเลขสั่งอาหาร แล้วข้อมูลจะแสดงดังรูป

**รายการอาหารที่สั่ง #10000049**

วันที่ : 20/06/2018 19:44:08      หมายเลข : #10000049  
 สั่งซื้อโดย : Zoey Deutch

เมนูอาหาร	จำนวน	ขนาด/หน่วย	ราคา/หน่วย	ราคารวม
ต้มยำรวมมิตรทะเล (อาหารทะเล / ต้ม) ทำอาหารเสร็จแล้ว    ใ้รับอาหารแล้ว	1	ปกติ / ถ้วย	450	450.00
ต้มยำรวมมิตรทะเล (อาหารทะเล / ต้ม) ทำอาหารเสร็จแล้ว    ใ้รับอาหารแล้ว	1	ใหญ่ / หม้อ	350	350.00
<b>2 รายการ</b>			<b>รวมราคา</b>	<b>800 บาท</b>

ชำระด้วย :  บัตรเครดิตออนไลน์  
 บัตร Visa: XXXX-XXXX-XXXX-4242      ร้าน : Food World Thai  
 รับชำระเงินโดย : Zoey Deutch      โฉั่ : A02  
 (20/06/2018 19:43:55)

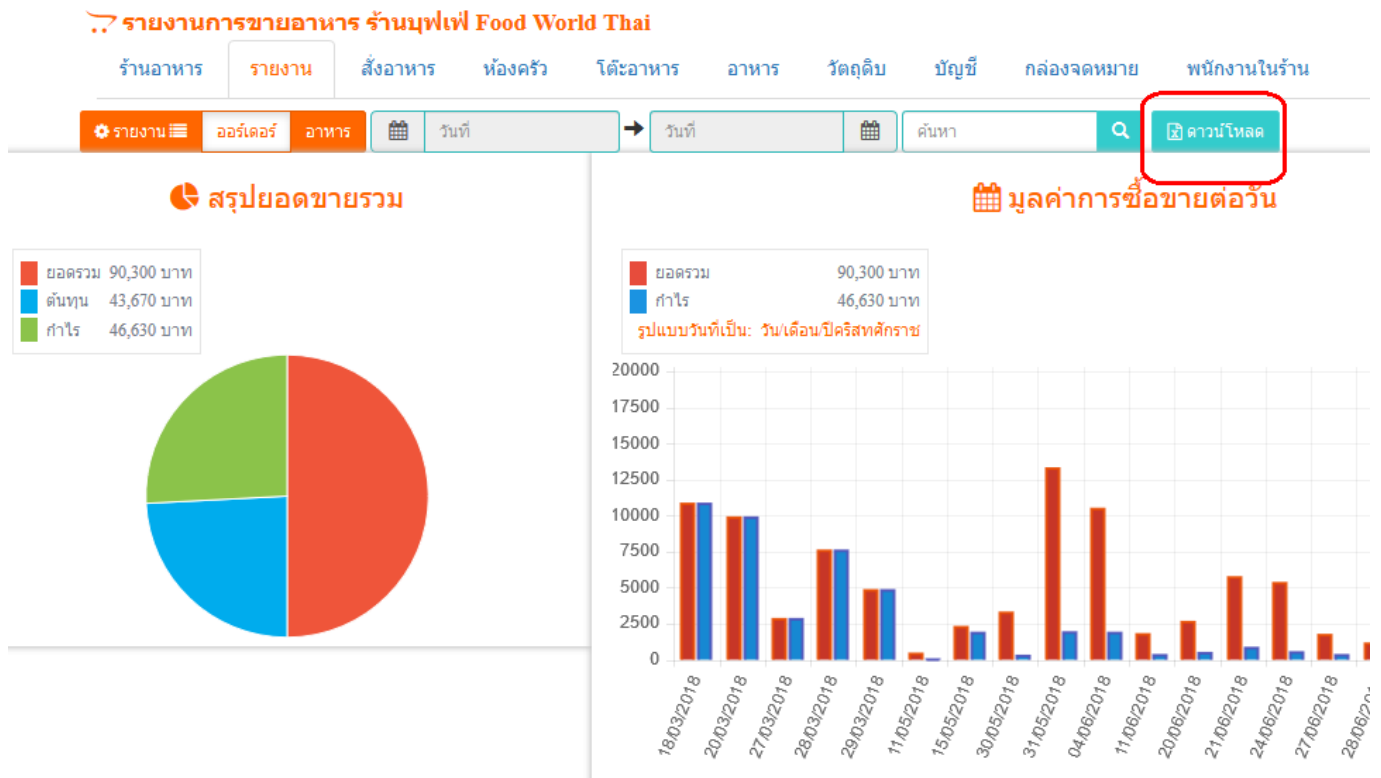
[Print PDF](#)

ปิด      M Food & Restaurant      ปิด

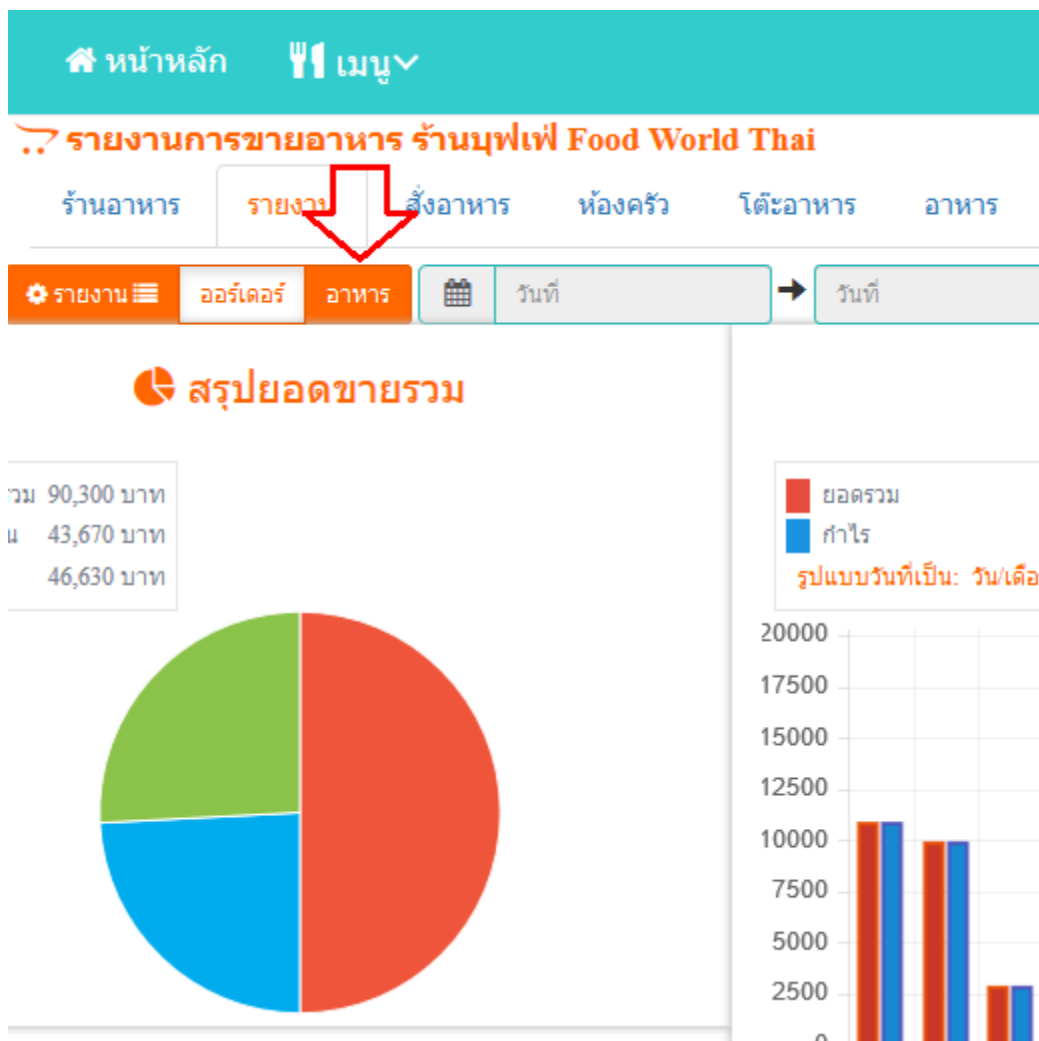
**แสดงตารางรายงานยอดขาย**

วันที่	หมายเลขสั่งอาหาร	จำนวนรายการ	จำนวนอาหาร	รวมราคา	ต้นทุน
2018-06-21 19:40:05	10000056	4	4	1,800	1,350

การดาวน์โหลดข้อมูล สามารถคลิกที่ปุ่ม "ดาวน์โหลด" ที่มุมขวาด้านบนของหน้าจอ ดังรูป



หากต้องการดูรายการอาหารที่ถูกจำหน่ายออกไปที่ละรายการให้คลิกที่ "อาหาร" ดังรูป



หน้าจจะแสดงรายการอาหารที่ถูกจำหน่ายในแต่ละวัน และสามารถคลิกเข้าไปดูรายละเอียดด้านในได้

**รายงานการขายอาหาร ร้านบุฟเฟ่ Food World Thai**

ร้านอาหาร | รายงาน | สั่งอาหาร | ห้องครัว | โต๊ะอาหาร | อาหาร | วัตถุดิบ | บัญชี | กล้องจดหมาย | พนักงานในร้าน

รายงาน | ออร์เดอร์ | อาหาร | วันที่ | ค้นหา | ติดตามโหลด

วันที่	รายการ	ราคา	จำนวน	หน่วย	รวมราคา	ต้นทุน	กำไร
2018-07-06 13:36:46	ต้มยำรวมมิตรทะเล (อาหารทะเล / ต้ม)	500	1	หม้อ	500	400	100
2018-07-04 11:28:36	กุ้งย่าง (อาหารทะเล / ย่าง, นึ่ง)	500	1	จาน	500	450	50
2018-07-03 19:37:55	ต้มยำรวมมิตรทะเล (อาหารทะเล / ต้ม)	450	1	ถ้วย	450	200	250
2018-07-03 16:38:31	กุ้งย่าง (อาหารทะเล / ย่าง, นึ่ง)	500	1	จาน	500	450	50
2018-07-03 12:39:11	ต้มข่าไก่ (อาหารใต้ / ต้ม)	450	1		450	400	50
2018-07-03 09:21:00	ต้มข่าไก่ (อาหารใต้ / ต้ม)	450	1		450	400	50
2018-07-02 15:51:04	ต้มยำรวมมิตรทะเล (อาหารทะเล / ต้ม)	350	1	หม้อ	350	300	50
2018-07-02 15:43:28	กุ้งย่าง (อาหารทะเล / ย่าง, นึ่ง)	500	1	จาน	500	450	50
2018-07-02 15:43:28	ต้มยำรวมมิตรทะเล (อาหารทะเล / ต้ม)	0	1	ถ้วย	0	0	0
2018-07-02 10:57:23	กุ้งย่าง (อาหารทะเล / ย่าง, นึ่ง)	500	1	จาน	500	450	50

## 1.2 วัตถุดิบ

เหตุผลที่เริ่มจากวัตถุดิบก่อนก็เนื่องจาก ก่อนที่จะจำหน่ายอาหารได้จะต้องมีการจัดการเรื่องวัตถุดิบก่อน และต้องมีการบริการสต็อกให้เพียงพอต่อการจำหน่ายอาหารได้ เมื่อคลิกเข้ามาแล้วหน้าจจะแสดงรายการวัตถุดิบที่ได้เพิ่มไว้แล้ว ดังรูป

**จัดการวัตถุดิบของอาหารในร้านบุฟเฟ่ Food World Thai**

ร้านอาหาร | รายงาน | สั่งอาหาร | ห้องครัว | โต๊ะอาหาร | อาหาร | วัตถุดิบ | บัญชี | กล้องจดหมาย | พนักงานในร้าน

บริหาร | สติ๊กเกอร์วัตถุดิบ | นำเข้าวัตถุดิบ | รายงานเบิก | กลุ่มของวัตถุดิบ | ประเภทของวัตถุดิบ | ค้นหาวัตถุดิบของอาหาร | + เพิ่มวัตถุดิบของอาหาร

พบข้อมูล 3 รายการ

#	วัตถุดิบ	ประเภท/กลุ่ม	คงเหลือ	หน่วย	Last update	
1	ต้นหอม	หอม/ผัก	-10	กิโลกรัม	2018-02-15 15:08:30	เปิดดู แก้ไข ลบ เบิกออก
2	ต้นหอม	หอม/ผัก	15	มัด	2018-02-15 15:09:07	เปิดดู แก้ไข ลบ เบิกออก
3	สันในวัว	เนื้อวัว/เนื้อ	0	กิโลกรัม	2018-05-22 18:25:54	เปิดดู แก้ไข ลบ เบิกออก

การจัดการวัตถุดิบของอาหารจะถูกแบ่งการทำงานออกเป็นดังนี้

- 1) กลุ่มของวัตถุดิบ เป็นการจัดกลุ่มของวัตถุดิบเพื่อให้สามารถบริหารจัดการได้ง่ายขึ้น เช่น กลุ่มของเนื้อ กลุ่มของอาหารแห้ง เป็นต้น ซึ่งวิธีการเพิ่มวัตถุดิบให้ทำดังนี้
  - คลิกที่ "กลุ่มของวัตถุดิบ"
  - ที่มุมขวาบนของหน้าจอให้คลิกที่ "เพิ่มกลุ่มวัตถุดิบของอาหาร"
  - จากนั้นคลิกที่ปุ่ม "บันทึก"
- 2) ประเภทของวัตถุดิบ จะต้องมีการกำหนดประเภทของวัตถุดิบก่อน (หากยังไม่มีประเภทวัตถุดิบที่ต้องการ) การเพิ่มประเภทของวัตถุดิบ ให้ทำดังนี้
  - คลิกเข้าไปที่ "ประเภทของวัตถุดิบ"
  - จากนั้นคลิกที่ปุ่ม "เพิ่มประเภทวัตถุดิบ" ที่อยู่ตรงขวามือบน
  - กรอกข้อมูลให้ครบถ้วน
  - คลิกที่ปุ่ม "บันทึก"

**หมายเหตุ** หากกลุ่มหรือประเภทของวัตถุดิบมีในระบบแล้ว ไม่ควรที่จะเพิ่มซ้ำเข้าไป

- 3) เมื่อได้กลุ่มและประเภทของวัตถุดิบแล้ว จากนั้นจะเป็นการเพิ่มวัตถุดิบของเราเข้าระบบ เพื่อให้สต็อกวัตถุดิบของเรามีข้อมูล ดังนี้
  - คลิกที่ "สต็อกวัตถุดิบ"
  - ที่มุมขวาบนให้คลิกที่ "เพิ่มวัตถุดิบของอาหาร"
  - กรอกข้อมูลให้ครบถ้วนพร้อมกับระบุประเภทของวัตถุดิบให้เรียบร้อย
  - จากนั้นคลิกที่ปุ่ม "บันทึก"

จากนั้นข้อมูลของวัตถุดิบจะแสดงดังรูป

### จัดการวัตถุดิบของอาหารในร้านบุฟเฟ่ Food World Thai

ร้านอาหาร									
รายงาน		สั่งอาหาร		ห้องครัว		โต๊ะอาหาร		อาหาร	
วัตถุดิบ		บัญชี		กล่องจดหมาย		พนักงานในร้าน			
ทรัพยากร > <input type="checkbox"/> สต็อกวัตถุดิบ <input checked="" type="checkbox"/> ปาเข้าวัตถุดิบ <input checked="" type="checkbox"/> รายงานเบิก <input type="checkbox"/> กลุ่มของวัตถุดิบ <input type="checkbox"/> ประเภทของวัตถุดิบ <input type="text" value="ค้นหาวัตถุดิบของอาหาร"/> <input type="button" value="Q"/> <input type="button" value="+ เพิ่มวัตถุดิบของอาหาร"/>									
พบข้อมูล 3 รายการ									
#	วัตถุดิบ	ประเภท/กลุ่ม	คงเหลือ	หน่วย	Last update				
1	ต้นหอม	หอม/ผัก	-10	กิโลกรัม	2018-02-15 15:08:30	<input type="button" value="เปิด"/>	<input type="button" value="แก้ไข"/>	<input type="button" value="ลบ"/>	<input type="button" value="เบิกออก"/>
2	ต้นหอม	หอม/ผัก	15	มัด	2018-02-15 15:09:07	<input type="button" value="เปิด"/>	<input type="button" value="แก้ไข"/>	<input type="button" value="ลบ"/>	<input type="button" value="เบิกออก"/>
3	สิ้นในวุ้น	เนื้อวุ้น/เนื้อ	0	กิโลกรัม	2018-05-22 18:25:54	<input type="button" value="เปิด"/>	<input type="button" value="แก้ไข"/>	<input type="button" value="ลบ"/>	<input type="button" value="เบิกออก"/>

- 4) เมื่อมีรายการวัตถุดิบในระบบแล้ว จะต้องมีการนำเข้าจำนวนของวัตถุดิบ โดยวิธีนำเข้าวัตถุดิบ ให้ทำดังนี้
  - คลิกที่ "นำเข้าวัตถุดิบ"
  - กรอกข้อมูลให้ครบถ้วน พร้อมกับใส่จำนวนที่นำเข้าและราคา
  - จากนั้นคลิกที่ปุ่ม "บันทึก"

แค่นี้รายการวัตถุดิบของเราก็มีจำนวนตามที่ต้องการแล้ว

- 5) การเบิกวัตถุดิบ บางอย่างที่เราต้องเบิกไปใช้เอง โดยยังไม่ได้ตัดสต็อกกับรายการอาหาร เพื่อรู้ว่าใครเอาอะไรไปตอนไหน และบริหารสต็อกของวัตถุดิบได้ การนำวัตถุดิบออกให้ทำดังนี้
  - คลิกที่ "สต็อกวัตถุดิบ"
  - ไปที่รายการที่ต้องการเบิก แล้วคลิกที่ "เบิกออก" ตรงขวาสุดของรายการวัตถุดิบ
  - กรอกเหตุผลในการเบิก

- จากนั้นคลิกที่ปุ่ม “บันทึก”
- 6) รายงานการเบิก เป็นการแสดงข้อมูลที่ถูกเบิกออกจากระบบ ทั้งที่เบิกเอง และถูกเบิกโดยอัตโนมัติ ซึ่งระบบที่เบิกอัตโนมัติคือการเบิกจากรายการอาหารที่ลูกค้าสั่ง ซึ่งรายการอาหารนั้น ๆ จะต้องมีการผูกมัดวัตถุดิบพร้อมทั้งจำนวนไว้แล้ว ซึ่งเมื่อลูกค้าสั่งอาหารและได้รับการยืนยันแล้วระบบจะทำการตัดสต็อกวัตถุดิบให้อัตโนมัติโดยทันที ซึ่งจะกล่าวถึงต่อไปในเรื่องของอาหาร

### 1.3 อาหาร

ส่วนนี้จะเป็นการจัดการรายการอาหารที่จำหน่ายให้กับลูกค้า ซึ่งจะถูกแบ่งหน้าที่ออกเป็นดังนี้

1.3.1 กลุ่มของอาหาร เพื่อให้ง่ายต่อการจัดการต้องมีการเพิ่มกลุ่มของอาหาร ดังนี้

- คลิกที่ “กลุ่มของอาหาร”
- มุมขวาบนของหน้าจอคลิกที่ “เพิ่มกลุ่มอาหาร”
- กรอกข้อมูลให้ครบถ้วน
- คลิกที่ปุ่ม “บันทึก”

1.3.2 ประเภทของอาหาร วิธีเพิ่มประเภทของอาหาร ดังนี้

- คลิกที่ “ประเภทของอาหาร”
- ที่มุมขวาบนของหน้าจอคลิกที่ “เพิ่มประเภทอาหาร”
- กรอกข้อมูลให้ครบถ้วน
- คลิกที่ปุ่ม “บันทึก”

1.3.3 เมนูอาหาร

เมื่อได้กลุ่มและประเภทของอาหารมาแล้ว จากนั้นจะเป็นการเพิ่มเมนูอาหารเพื่อจำหน่ายให้ลูกค้า การเพิ่มเมนูอาหารให้ทำดังนี้

- ที่มุมขวาบน คลิกที่ “เพิ่มเมนูอาหาร”
- จากนั้นกรอกข้อมูลให้ครบถ้วน

## ☰ เมนูอาหารในร้าน มฟเฟ้ Food World Thai 🍴

✕

ชื่อเมนู:

ประเภท:

อยู่ในกลุ่มของ:

### รายละเอียด:

File ▾ Edit ▾ Insert ▾ View ▾ Format ▾ Table ▾ Tools ▾

Paragraph ▾ **B** *I* ~~S~~ A ▾ **A** ▾

*I*<sub>x</sub>

p Words: 0

📏 ขนาด

ขนาด (เช่น เล็ก, กลาง, ใหญ่)

หน่วย

หน่วย (เช่น จาน, ถ้วย, แก้ว)

ราคา B

ราคาต่อหน่วย

ราคาลด B

ราคาขายจริง

ต้นทุน B

ราคาต้นทุน (ถ้ามี)

แสดงผล:

ยังไม่แสดงตอนนี้

**หมายเหตุ** » การแสดงผลของเมนู ถ้าแสดงผลแล้วรายการนี้จะสามารถสั่งซื้อได้ทันที การเพิ่มเมนูนี้จะไม่สมบูรณ์หากยังไม่ได้เพิ่มรูปภาพ ดังนั้น เมื่อคุณเพิ่มเมนูอาหารเสร็จแล้ว จากนั้นให้เพิ่มรูปภาพตามมาทีหลัง แล้วค่อยแก้ไขให้แสดงผลหลังจากนั้นก็ได้อีก

🏠 บันทึก

✕ ปิด

M Food &amp; Restaurant

✕ ปิด

- ขนาด ให้กำหนดขนาดของเมนูอาหาร เช่น เล็ก กลาง ใหญ่ เป็นต้น
- หน่วย ให้กำหนดหน่วยของเมนูอาหาร เช่น จาน ชาม โถ เป็นต้น

<https://www.mfoodservice.com> โปรแกรมร้านอาหาร สำหรับบริการอาหารและเครื่องดื่ม

- การกำหนดราคา ซึ่งจะแบ่งออกเป็น 3 ราคา คือ ราคาต่อหน่วย เป็นราคาที่จะแสดงก่อนลดราคาให้ลูกค้าเห็น ราคาขายจริง คือราคาที่จะถูกหักลด ซึ่งจะใส่เป็นราคาเดียวกันก็ได้ ส่วนราคาต้นทุน คือ การคำนวณต้นทุนแล้วมาใช้ทุนในการทำอาหารของเมนูนี้จริง ๆ เพราะข้อมูลนี้จะถูกจัดเก็บไว้ในรายงานการขาย ยกตัวอย่างเช่น เมื่อลูกค้าสั่งอาหารเมนูนี้ไปแล้วราคาต้นทุนนี้จะถูกนำไปคิดในรายงานการขาย ซึ่งจะเป็นการสรุปยอดขาย บวกกลับต้นทุนกำไรให้เห็นผ่านหน้ารายงานยอดขาย
- แสดงผล คือการกำหนดว่าจะแสดงผลให้ลูกค้าเห็นทันทีหรือไม่ โดยส่วนใหญ่แล้วการเพิ่มเมนูอาหารจะต้องยังไม่แสดงผล ณ ตอนนั้น เนื่องจากขั้นตอนการเพิ่มเมนูอาหารจะยังไม่สมบูรณ์ เพราะว่ยังไม่มีการเพิ่มรูปภาพประกอบอาหาร ดังนั้น ควรเลือกเป็น “ไม่แสดงตอนนี้”
- เมื่อกรอกข้อมูลครบแล้วคลิกที่ปุ่ม “บันทึก”

เมื่อเพิ่มเมนูอาหารเสร็จแล้ว เพื่อให้เมนูอาหารดูน่ารับประทานขึ้น จำเป็นจะต้องเพิ่มรูปภาพเข้าไปด้วยวิธีการ ดังนี้

- ไปที่เมนูอาหาร แล้วเลือกรายการที่ต้องการเพิ่มรูปภาพที่ด้านขวาสุดของเมนู คลิกเลือก “รูปภาพ”
- จากนั้นจะเห็นหน้าจอสำหรับอัปโหลดรูปภาพ ซึ่ง 1 เมนูอาหารสามารถเพิ่มได้ 5 รูปภาพ โดยไม่จำเป็นต้องเพิ่มให้ครบก็ได้ แต่ถ้าเพิ่มรูปภาพเข้ามาครบทั้ง 5 รูปก็จะเป็นอีกตัวเลือกหนึ่งที่จะทำให้ลูกค้าสนใจในเมนูอาหารนั้น ๆ ส่วนรูปภาพที่จะแสดงเป็นรูปแรกในหน้าเมนูอาหารที่ลูกค้าเห็นคือ “ไฟล์รูปภาพหลัก” ดังนั้น ไฟล์รูปภาพหลัก จึงเป็นภาพที่จะดึงดูดลูกค้าให้เข้ามาดูเมนูอาหารนั้น ๆ
- เมื่อต้องการรูปภาพให้เลือกไฟล์รูปเข้ามา
- จากนั้นคลิกที่ปุ่ม “บันทึกรูปภาพ” แล้วรอให้อัปโหลดเสร็จ
- เมื่ออัปโหลดเสร็จแล้วหน้าจอจะแสดงรูปภาพนั้นออกมาทันที

หากต้องการแก้ไขเมนูอาหารให้คลิกที่ปุ่ม “แก้ไข” ทันที หรือคลิกที่ปุ่ม “แก้ไข” เพื่อเข้าไปกำหนดการแสดงผลให้เป็น “แสดงทันที”

หากต้องการลบเมนูอาหารให้คลิกที่ปุ่ม “ลบ” ได้ทันที

**ส่วนประกอบของอาหาร** อีกหนึ่งจุดสำคัญที่จะต้องควบคุม ซึ่งการควบคุมสต็อกวัตถุดิบด้วยเมนูอาหารก็ไม่ใช่เรื่องยาก ซึ่งหากทำการเพิ่มส่วนประกอบเข้ามายังเมนูอาหารนั้น ๆ แล้ว ระบบจะทำการตัดสต็อกวัตถุดิบให้เองโดยอัตโนมัติ ซึ่งวิธีการเพิ่มส่วนประกอบให้ทำดังนี้

- คลิกที่ “เพิ่มส่วนประกอบ”
- จากนั้นเลือกวัตถุดิบที่ต้องการและที่เคยเพิ่มไว้ในสต็อกวัตถุดิบ
- กรอกรายละเอียดให้ครบถ้วนพร้อมกับจำนวนที่ใช้สำหรับเมนูอาหารรายการนี้
- เสร็จแล้วให้คลิกที่ปุ่ม “บันทึก”

เมื่อต้องการดูว่าเมนูอาหารนี้มีส่วนประกอบอะไรบ้าง หรือต้องการแก้ไข หรือต้องการลบส่วนประกอบออกจากเมนูอาหาร ให้ทำดังนี้

- คลิกที่ “เปิดดู” ตรงช่องของเมนูอาหารที่ต้องการ
- หน้าจอจะแสดงเมนูอาหาร พร้อมกับส่วนประกอบตรงด้านล่างของหน้าจอ ดังรูป

### เมนูกึ่งย่าง ร้าน บุฟเฟ่ Food World Thai 🍴

ประเภท/กลุ่ม ย่าง, ปิ้ง / อาหารทะเล

รายละเอียด:

ขนาด: กลาง
หน่วย: จาน

ราคา: 0 B
ราคาลด: 500 B
ต้นทุน: 450 B

แสดงผล: 👁️ แสดง

แก้ไข

#### ✖ ส่วนประกอบของอาหาร ↓

	วัตถุดิบ	จำนวน	หน่วย	รายละเอียด
1	ต้นหอม	1	กิโลกรัม	<span style="background-color: #f96; padding: 2px 5px; border-radius: 5px;">แก้ไข</span> <span style="background-color: #f96; padding: 2px 5px; border-radius: 5px;">ลบ</span>

✖ ปิด
M Food & Restaurant
✖ ปิด

- ในภาพนี้มีการระบุไว้ว่าใช้ต้นหอมจำนวน 1 กิโลกรัม ดังนั้น เมื่อลูกค้าสั่งเมนูอาหาร "กึ่งย่าง" และลูกค้าทำการยืนยันรายการแล้ว ระบบจะตัดสต็อกออกไปจำนวน 1 กิโลกรัมเสมอ
- หากต้องการแก้ไขให้คลิกที่ปุ่ม "แก้ไข" ตรงช่องของวัตถุดิบที่ต้องการ
- หากต้องการลบให้คลิกที่ปุ่ม "ลบ" ตรงช่องของวัตถุดิบที่ต้องการ

การเพิ่มส่วนประกอบของอาหารเข้าไปผูกกับแต่ละเมนูอาหารนั้น จะทำให้สามารถควบคุมสต็อกวัตถุดิบได้ง่าย และจะช่วยให้ระบบสามารถพยากรณ์ได้ว่าวัตถุดิบจะหมดเมื่อไหร่ เพื่อให้การส่งวัตถุดิบเข้ามาประกอบอาหารได้ทันเวลา

ดังนั้น หลายคนอาจมองว่าเริ่มระบบครั้งแรกการใช้งานอาจจะดูยากลำบากหลายอย่าง ดังนั้น ขอให้ใช้ความระเอียดรอบคอบ อดทน เพื่อวางระบบให้สามารถทำงานบนตัวมันเองได้ ซึ่งเมื่อวางระบบครบทุกอย่างแล้วจะทำให้การบริหารส่วนอื่น ๆ สบายขึ้น เพราะระบบรายงานทุกอย่างไม่ต้องมานั่งบันทึกกันอีกต่อไป



## 1.4 โต๊ะอาหาร

โต๊ะอาหาร มีหน้าที่ไว้สำหรับให้ลูกค้าเลือกโต๊ะหรือจองโต๊ะไว้สำหรับสั่งอาหาร ซึ่งการที่จะจองโต๊ะได้นั้น จะต้องมีกรเพิ่มหมายเลขโต๊ะเข้าไปก่อนด้วยวิธีการ ดังนี้

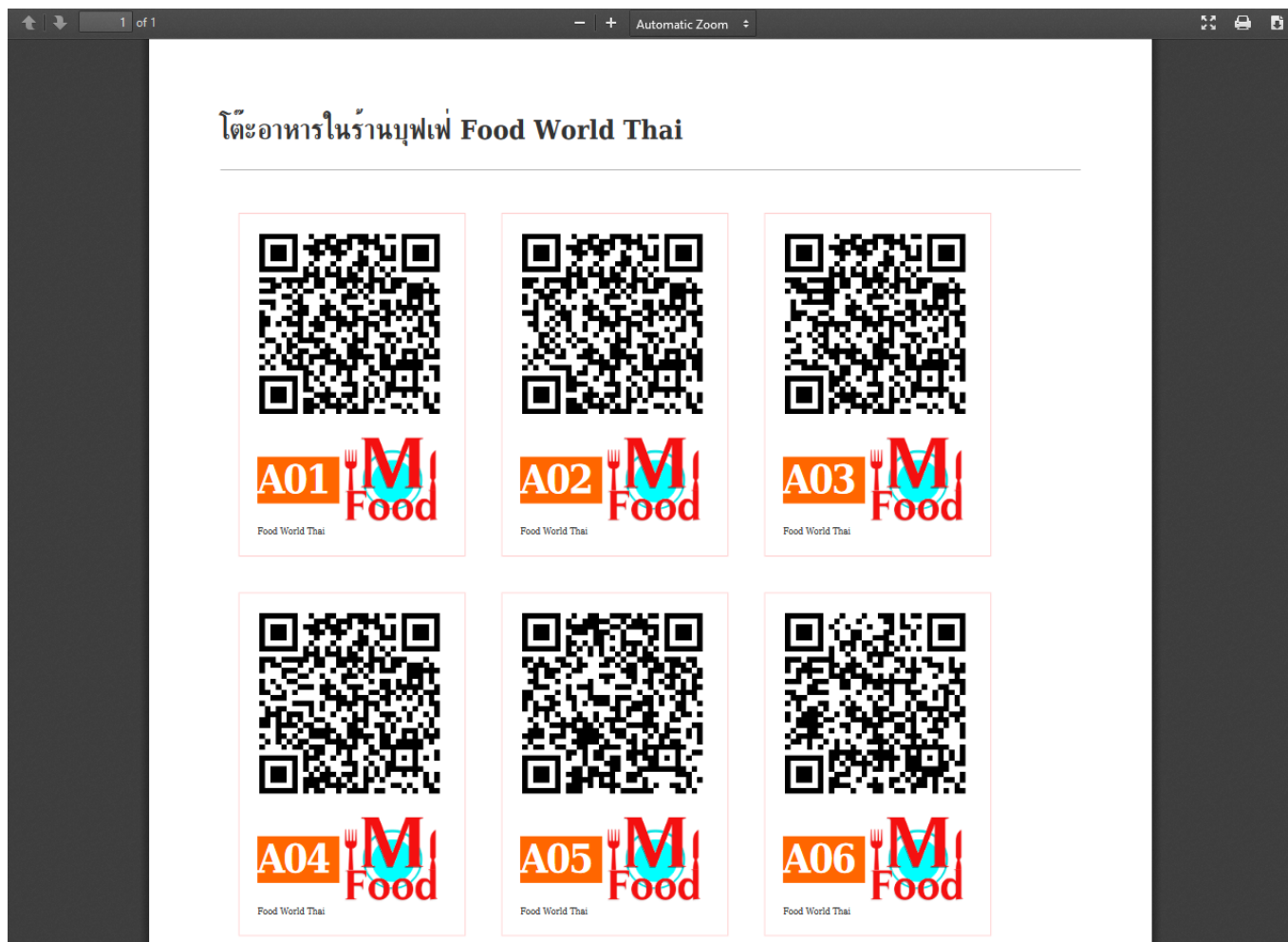
- เมื่อเข้ามาที่หน้าโต๊ะอาหารแล้ว ให้คลิกที่ “เพิ่มโต๊ะอาหาร”
- กรอกข้อมูลให้ครบ “ชื่อโต๊ะ” คือการระบุหมายเลขโต๊ะ หรือชื่อโต๊ะ เช่น A01, A02, A03 เป็นต้น
- ควบคุมความจุของจำนวนคนในแต่ละโต๊ะอาหารด้วย เพื่อให้ลูกค้าหรือพนักงานสามารถเห็นได้ว่าควร จะนั่งโต๊ะไหนเพื่อให้เหมาะกับการนั่งรับประทานอาหาร
- เมื่อกรอกข้อมูลครบแล้ว ให้คลิกที่ปุ่ม “บันทึก”
- เมื่อต้องการแก้ไขให้คลิกที่ปุ่ม “แก้ไข” ตรงช่องของโต๊ะนั้น ๆ
- เมื่อต้องการลบออกจากระบบให้คลิกที่ปุ่ม “ลบ” ตรงช่องของโต๊ะนั้น ๆ

เมื่อเพิ่มโต๊ะอาหารแล้ว อีกสิ่งหนึ่งที่ขาดไม่ได้คือแผนผังการวางโต๊ะของร้านอาหาร ซึ่งร้านอาหารควรมี แผนสำหรับบอกให้ลูกค้าหรือพนักงานในร้านทราบได้ว่าโต๊ะไหนอยู่จุดใด ซึ่งการเพิ่มแผนผังของร้านให้ ทำดังนี้

- คลิกที่ “เพิ่ม Layout โต๊ะอาหาร”
- จากนั้นเลือกไฟล์ที่ต้องการ (ควรเป็นไฟล์รูปภาพเท่านั้น)
- เมื่อเลือกไฟล์เสร็จแล้ว ให้คลิกที่ “อัปโหลด”
- จากนั้นรอให้อัปโหลดเสร็จ ภาพแผนผังของร้านอาหารจะแสดงออกมาทันที

เมื่อได้ข้อมูลของโต๊ะอาหารครบแล้ว ให้นำคิวอาร์โค้ดไปติดตามโต๊ะต่าง ๆ ซึ่งรูปแบบไฟล์ที่จะต้องนำไป รินจะเป็นแบบ PDF ขนาด A4 ซึ่งสามารถย่อขยายได้ตามต้องการ วิธีการปริ้นคิวอาร์โค้ดให้ทำดังนี้

- คลิกที่ “คิวอาร์โค้ดโต๊ะทั้งหมด”
- หน้าจอจะแสดงชื่อโต๊ะพร้อมกับคิวอาร์โค้ด
- คลิกที่ปุ่ม “ปริ้น”
- จะได้ไฟล์ ดังรูป



- การที่จะปรี้น ควรใช้คอมพิวเตอร์ในการปรี้น เมื่อปรี้นออกมาแล้วสามารถนำไปติดที่โต๊ะอาหารตามที่ต้องการได้ทันที หรือจะปรี้นใส่กระดาษ Label สติกเกอร์ก็ได้
- เมื่อมีคิวอาร์โค้ดแล้ว ลูกค้าของคุณสามารถเลือกโต๊ะอาหารด้วยการสแกนคิวอาร์โค้ดตามโต๊ะอาหารเพื่อสั่งอาหารได้รวดเร็วขึ้นทันที ซึ่งหากไม่มีคิวอาร์โค้ดบนโต๊ะอาหาร การเลือกโต๊ะอาหารของลูกค้าจะมีหลายขั้นตอน อาจทำให้เสียเวลาก่อนที่จะสั่งอาหารได้

สามารถนำคิวอาร์โค้ดนี้ไปปรับปรุงหรือปรับแต่งได้ตามที่ต้องการ โดยไม่จำเป็นต้องใช้ฟอร์มจาก PDF ที่มีให้ก็ได้ ซึ่งการจะนำคิวอาร์โค้ดของแต่ละโต๊ะไปใช้ให้คลิกที่ "คิวอาร์โค้ด" ตรงช่องของโต๊ะอาหารที่ต้องการ จากนั้นให้บันทึกคิวอาร์โค้ดเป็นไฟล์รูปภาพไปยังเครื่องของคุณ เพื่อนำไฟล์นั้นไปปรับแต่งได้เอง

## 1.5 บัญชี

คือการบริหารจัดการบัญชีของร้านอาหาร ซึ่งถูกแบ่งออกเป็น 3 ส่วนดังนี้

- รายการชำระด้วยบัตรเครดิต
- บัญชีธนาคาร
- พร้อมเพย์คิวอาร์โค้ด

**รายการชำระด้วยบัตรเครดิต** เป็นการแสดงรายงานการชำระค่าบริการกับร้านอาหารของลูกค้า โดยการชำระด้วยบัตรเครดิต ผ่านระบบออนไลน์ผ่านผู้ให้บริการจาก Omise (<https://www.omise.co/th>) ซึ่งการที่ลูกค้าชำระผ่านระบบเครดิตออนไลน์นั้น เมื่อลูกค้าชำระค่าบริการแล้วจะต้องถูกหักค่าธรรมเนียมการใช้จ่ายบัตรเครดิตออกเป็น 5 เปอร์เซ็นต์ ก่อนส่งคืนร้านอาหารที่แจ้งหมายเลขบัญชีไว้ วิธีดูรายงานการใช้จ่ายบัตรเครดิตคลิกที่ปุ่ม "ดู" จากนั้นหน้าจอก็จะแสดงรายงานการใช้จ่ายบัตรเครดิต ดังรูป

### ข้อมูลการชำระเงิน

วันที่	หมายเลขสั่งซื้อ	หมายเลขอ้างอิง	จำนวนเงิน	สถานะ
2018-06-05 05:50:06	10000037	บัตร Visa: XXXX-XXXX-XXXX-4242	1,400	ยังไม่ชำระเงิน
2018-06-11 14:35:10	10000045	บัตร Visa: XXXX-XXXX-XXXX-0957	950	ยังไม่ชำระเงิน
2018-06-11 14:37:36	10000047	บัตร Visa: XXXX-XXXX-XXXX-0957	450	ยังไม่ชำระเงิน
2018-06-20 19:40:56	10000048	บัตร Visa: XXXX-XXXX-XXXX-4242	900	ยังไม่ชำระเงิน
2018-06-20 19:43:55	10000049	บัตร Visa: XXXX-XXXX-XXXX-4242	800	ยังไม่ชำระเงิน
2018-06-20 19:45:29	10000050	บัตร Visa: XXXX-XXXX-XXXX-4242	1,000	ยังไม่ชำระเงิน
2018-06-21 19:15:45	10000052	บัตร Visa: XXXX-XXXX-XXXX-4242	950	ยังไม่ชำระเงิน
2018-06-21 19:33:07	10000053	บัตร Visa: XXXX-XXXX-XXXX-4242	1,300	ยังไม่ชำระเงิน
2018-06-21 19:35:51	10000054	บัตร Visa: XXXX-XXXX-XXXX-4242	850	ยังไม่ชำระเงิน
2018-06-21 19:37:28	10000055	บัตร Visa: XXXX-XXXX-XXXX-4242	900	ยังไม่ชำระเงิน
2018-06-21 19:40:00	10000056	บัตร Visa: XXXX-XXXX-XXXX-4242	1,800	ยังไม่ชำระเงิน
2018-06-24 09:15:13	10000062	บัตร Visa: XXXX-XXXX-XXXX-4242	1,500	ยังไม่ชำระเงิน
2018-06-27 15:46:35	10000063	บัตร Visa: XXXX-XXXX-XXXX-4242	850	ยังไม่ชำระเงิน
2018-06-27 16:05:43	10000064	บัตร Visa: XXXX-XXXX-XXXX-4242	950	ยังไม่ชำระเงิน


รวม: 14,600 บาท

หักค่าธรรมเนียม: 781 บาท

คงเหลือ: 13,819 บาท

หักค่าธรรมเนียม 5% ของยอดขาย

ซึ่งรายการดังกล่าวเป็นรายการที่ยังไม่ออกใบแจ้งชำระค่าบริการ หากมีการออกใบแจ้งชำระค่าบริการ ข้อมูลจะแสดงดังรูปภาพต่อไปนี้



**MFood** สั่งอาหารง่าย ๆ ได้ที่นี่

**ใบแจ้งการชำระเงิน**  
**Food World Thai**  
 หมายเลขอ้างอิง 100001  
 วันที่ 10/07/2018

แสดงข้อมูลการชำระเงินค่าบริการผ่านบัตรเครดิตของลูกค้า รอบวันที่ 05/06/2018 - 27/06/2018

วันที่	หมายเลขสั่งซื้อ	ข้อมูลการชำระเงินของลูกค้า	จำนวนเงิน
05/06/2018 05:50:06	10000037	บัตร Visa: XXXX-XXXX-XXXX-4242	1,400
11/06/2018 14:35:10	10000045	บัตร Visa: XXXX-XXXX-XXXX-0957	950
11/06/2018 14:37:36	10000047	บัตร Visa: XXXX-XXXX-XXXX-0957	450
20/06/2018 19:40:56	10000048	บัตร Visa: XXXX-XXXX-XXXX-4242	900
20/06/2018 19:43:55	10000049	บัตร Visa: XXXX-XXXX-XXXX-4242	800
20/06/2018 19:45:29	10000050	บัตร Visa: XXXX-XXXX-XXXX-4242	1,000
21/06/2018 19:15:45	10000052	บัตร Visa: XXXX-XXXX-XXXX-4242	950
21/06/2018 19:33:07	10000053	บัตร Visa: XXXX-XXXX-XXXX-4242	1,300
21/06/2018 19:35:51	10000054	บัตร Visa: XXXX-XXXX-XXXX-4242	850
21/06/2018 19:37:28	10000055	บัตร Visa: XXXX-XXXX-XXXX-4242	900
21/06/2018 19:40:00	10000056	บัตร Visa: XXXX-XXXX-XXXX-4242	1,800
24/06/2018 09:15:13	10000062	บัตร Visa: XXXX-XXXX-XXXX-4242	1,500
27/06/2018 15:46:35	10000063	บัตร Visa: XXXX-XXXX-XXXX-4242	850
27/06/2018 16:05:43	10000064	บัตร Visa: XXXX-XXXX-XXXX-4242	950

รวม : 14,600 บาท

หักค่าธรรมเนียม: 781 บาท

คงเหลือ : 13,819 บาท

กำหนดวันโอนเงิน: 16/07/2018

ยอดเงินโอนสุทธิ : 13,819 บาท

ข้อมูลการโอนเงิน : บัญชี พร้อมเพย์  
 หมายเลขบัญชี 0822222222  
 ชื่อบัญชี Chris Hemsworth  
 ธนาคาร กสิกรไทย สาขา รามคำแหง

ซึ่งเมื่อมีการแจ้งค่าบริการแล้ว ร้านอาหารจะได้รับการโอนเงินเข้าบัญชีที่ให้ไว้ ตามวันและเวลาดังกล่าว

**หมายเหตุ** กำหนดรอบการโอนเงินมี 2 ครั้ง ต่อเดือน คือ ทุกวันที่ 10 และวันที่ 25 ของทุก ๆ เดือน ซึ่งหากไม่ตรงกับวันทำการอาจมีการเลื่อนเข้าหรือเลื่อนออกตามความเหมาะสมในแต่ละรอบปีนั้น ๆ

ช่องทางการชำระเงินด้วยบัตรเครดิตออนไลน์นั้น เป็นช่องทางที่ช่วยให้ลูกค้ามั่นใจในการใช้บริการและเป็น การส่งเสริมการขายให้กับร้านอาหาร เราขอสงวนสิทธิ์ที่จะอนุญาตให้ลูกค้าของคุณชำระด้วยบัตรเครดิต ออนไลน์ ซึ่งเป็นอีกช่องทางในการทำรายการสั่งซื้ออาหารที่สะดวกรวดเร็วขึ้น และทางเราขอรับภาระการ นำส่งเงินค่าธรรมเนียมให้แก่ธนาคารเพื่อหักค่าธรรมเนียมการใช้บัตรเครดิตของลูกค้า แล้วค่อยจ่ายคืนแก่ ร้านอาหารตามรอบวันที่ตั้งกล่าว

**บัญชีธนาคาร** เป็นการกำหนดบัญชีธนาคารของร้านอาหารเพื่อรับการโอนเงินเข้าบัญชี สำหรับชำระค่าใช้ บริการหลังหักค่าธรรมเนียมการใช้บัตรเครดิตของลูกค้า เพื่อความสะดวกรวดเร็วในการเพิ่มช่องทางการโอน เงินได้เร็วขึ้น ควรระบุประเภทบัญชีเป็นพร้อมเพย์ เมื่อต้องการเพิ่มบัญชีให้กรอกข้อมูลให้ครบถ้วนแล้วคลิกที่ ปุ่ม “บันทึก” หรือยังไม่ต้องการเพิ่มสามารถคลิกที่ปุ่ม “ลบทิ้ง” ได้ทันที

**พร้อมเพย์คิวอาร์โค้ด** อีกหนึ่งช่องทางที่กำลังได้รับความนิยมเป็นอย่างสูง คือ การจ่ายเงินด้วยคิวอาร์โค้ด ซึ่งรัฐบาลกำลังผลักดันให้เกิดสังคมไร้เงินสด หากต้องการก้าวขึ้นเป็นส่วนหนึ่งในการเตรียมพร้อมเข้าสู่สังคม ไร้เงินสดอย่างเต็มรูปแบบ ร้านอาหารควรเพิ่มบัญชีพร้อมเพย์เพื่อรับชำระค่าบริการจากลูกค้าด้วยระบบ QR Code Payment โดยการเพิ่มบัญชีพร้อมเพย์เข้าไป ดังนี้

- คลิกที่ “พร้อมเพย์คิวอาร์โค้ด”
- กรอกข้อมูลให้ครบถ้วน ดังรูป

## บัญชีพร้อมเพย์ คิวอาร์โค้ดรับเงิน ของร้านบุฟเฟ่ Food World Thai

ร้านอาหาร รายงาน สิ่งอาหาร ห้องครัว โต๊ะอาหาร อาหาร

[i» รายการชำระด้วยบัตรเครดิต](#)
[บัญชีธนาคาร](#)
[พร้อมเพย์คิวอาร์โค้ด](#)

โปรดกรอกบัญชีพร้อมเพย์สำหรับรับชำระค่าบริการจากลูกค้าด้วยช่องทางคิวอาร์โค้ด

หมายเลขบัญชี: 1889900099994

ธนาคาร: กสิกรไทย

สาขา: หัวหมาก

ชื่อบัญชี: Chris Hemsworth

**ก่อนบันทึกข้อมูล โปรดตรวจสอบหมายเลขบัญชีให้ถูกต้อง**

[บ้านทีก](#)

[ลบทิ้ง](#)

- เมื่อกรอกเสร็จแล้วให้คลิกที่ปุ่ม "บันทึก"
- เมื่อบันทึกเสร็จแล้วจะแสดงคิวอาร์โค้ดของบัญชีพร้อมเพย์ขึ้นมาทันที ดังรูป

## บัญชีพร้อมเพย์ คิวอาร์โค้ดรับเงิน ของร้านบุฟเฟ่ Food World Thai

ร้านอาหาร รายงาน สั่งอาหาร ห้องครัว โตะอาหาร อาหาร

รายการชำระด้วยบัตรเครดิต บัญชีธนาคาร บัญชีพร้อมเพย์คิวอาร์โค้ด

โปรดกรอกบัญชีพร้อมเพย์สำหรับรับชำระค่าบริการจากลูกค้าด้วยช่องทางคิวอาร์โค้ด

หมายเลขบัญชี: 1889900099994

ธนาคาร: กสิกรไทย

สาขา: หัวหมาก

ชื่อบัญชี: Chris Hemsworth

ก่อนบันทึกข้อมูล โปรดตรวจสอบหมายเลขบัญชีให้ถูกต้อง

บันทึก

ลบทิ้ง

พร้อมเพย์  
Prompt Pay



คิวอาร์โค้ดนี้จะยังใช้งานไม่ได้ ซึ่งจะใช้ได้ก็ต่อเมื่อมีการสั่งอาหาร แล้วเลือกวิธีการชำระเงินเป็นพร้อมเพย์ ซึ่งจำนวนเงินจะถูกคำนวณราคาอาหารแล้ว ซึ่งระบบนี้จะเป็นระบบที่ป้องกันการใส่จำนวนเงินผิดจากลูกค้าได้ ซึ่งวิธีการรับชำระด้วยพร้อมเพย์คิวอาร์โค้ดจะกล่าวถึงในขั้นตอนของการสั่งอาหาร

หากต้องการยกเลิกการชำระด้วยคิวอาร์โค้ดพร้อมเพย์ให้คลิกที่ปุ่ม "ลบทิ้ง" ระบบก็จะไม่มีตัวเลือกการชำระเงินด้วยพร้อมเพย์

<https://www.mfoodservice.com> โปรแกรมร้านอาหาร สำหรับบริการอาหารและเครื่องดื่ม

## 1.6 สั่งอาหาร

สั่งอาหาร เป็นการบริการสั่งอาหารผ่านหน้าจอมือถือ หน้าจอแท็บเล็ต หรือหน้าจอคอมพิวเตอร์ก็ได้ ซึ่งพนักงานไม่จำเป็นต้องจดยรายการอาหารใส่ในกระดาษเพียงแค่เพิ่มเมนูอาหารที่ต้องการเข้าไปได้เลย การเพิ่มเมนูอาหารนั้น ก่อนที่จะทำการเพิ่มเมนูอาหารจะต้องทำการเลือกโต๊ะอาหารก่อน ซึ่งวิธีการให้ทำดังนี้

- คลิกที่ “จองโต๊ะ” หรือกรณีที่มีการจองโต๊ะไว้หลายโต๊ะให้คลิกที่วงกลม ดังรูป เพื่อเลือกโต๊ะอาหาร

- เมื่อคลิกจองโต๊ะเข้ามาแล้วคลิกที่ปุ่ม “เลือกโต๊ะ” ตรงกรอบของโต๊ะที่ต้องการ
- เมื่อเลือกโต๊ะเสร็จแล้วให้รอซักระบบจะพาเข้าสู่หน้าจอเมนูอาหาร ดังรูป



### กำลังพาเข้าสู่เมนูอาหาร โปรดรอซักระ...

หรือ **คลิกที่นี่** เพื่อเข้าสู่เมนูอาหารทันที

- เมื่อต้องการสั่งอาหารให้คลิกที่ปุ่ม “เพิ่ม” ตรงช่องของเมนูอาหาร หรือต้องการจำนวนมากกว่า 1 ให้คลิกที่เครื่องหมายบวกข้างปุ่ม “เพิ่ม” เพื่อเพิ่มจำนวนตามต้องการ จากนั้นค่อยคลิกที่ปุ่ม “เพิ่ม”



- เมื่อเพิ่มเมนูอาหารเข้ามาแล้วหน้าจะแสดงเมนูอาหารที่เลือก ดังรูป หากต้องการสั่งเมนูอื่น ๆ ให้คลิกที่ปุ่ม "สั่งเพิ่ม"

สั่งอาหารแล้ว (รอยืนยัน)
✕

### รายการอาหารที่สั่ง โต๊ะ A02 #10000075

เมนูอาหาร	จำนวน	ขนาด/หน่วย	ราคา/หน่วย	ราคารวม	
<div style="display: flex; align-items: flex-start;"> <div style="flex: 1;"> <p>กุ้งย่าง (อาหารทะเล / ย่าง, ปิ้ง)</p> <div style="border: 1px solid #ccc; padding: 2px; margin-bottom: 5px;"> <span style="background-color: #00a651; color: white; padding: 2px 5px;">ยังไม่ได้ทำอาหาร</span> </div> <div style="display: flex; align-items: center; gap: 5px;"> <span style="background-color: #00a651; color: white; padding: 2px 5px;">ยังไม่ได้รับอาหาร</span> <span style="background-color: #00a651; color: white; padding: 2px 5px;">กดรับ</span> </div> </div> <div style="flex: 0.5; text-align: center; border: 1px solid #ccc; padding: 5px; margin: 0 5px;"> <span style="background-color: #f00; color: white; padding: 2px 5px;">-</span> <span style="background-color: #fff; color: #f00; padding: 2px 5px;">1</span> <span style="background-color: #f00; color: white; padding: 2px 5px;">+</span> </div> <div style="flex: 1;"> <p>กลาง / จาน</p> <p style="text-align: right;">500</p> </div> <div style="flex: 0.5; text-align: right;"> <p>500.00</p> </div> <div style="flex: 0.1; text-align: center;"> <span style="color: #f00; font-size: 1.2em;">🗑</span> </div> </div>					
1 รายการ			รวมราคา	B500.-	

รวมราคา 500 บาท

👤

✉

ยืนยันรายการอาหาร
👉 สั่งเพิ่ม

✕ ปิด
M Food & Restaurant
✕ ปิด

- กรณีที่ลูกค้าต้องการใส่หมายเหตุไปยังเมนูอาหารนั้น ๆ (เช่น กระเพาไม่ใส่ถั่ว ไข่ดาวไม่สุก เป็นต้น) ให้คลิกที่ปุ่ม ดังรูป

## รายการอาหารที่สั่ง โต๊ะ A02 #10000075

เมนูอาหาร	จำนวน	ขนาด/หน่วย	ราคา/หน่วย	ราคารวม
กุ้งย่าง (อาหารทะเล / ย่าง, ปิ้ง)	- 1 +	กลาง / จาน	500	500.00

ยังไม่ได้ทำอาหาร

ยังไม่ได้รับอาหาร กดรับ

1 รายการ รวมราคา **B500.-**

รวมราคา 500 บาท

ชื่อลูกค้า อีเมล (ถ้ามี)

ยืนยันรายการอาหาร สั่งเพิ่ม

- จากนั้นระบบจะอนุญาตให้ใส่หมายเหตุเข้าไปได้ ดังรูป ให้กรอกหมายเหตุที่ต้องการ

## รายการอาหารที่สั่ง โต๊ะ A02 #10000075

เมนูอาหาร	จำนวน	ขนาด/หน่วย	ราคา/หน่วย	ราคารวม
กุ้งย่าง (อาหารทะเล / ย่าง, ปิ้ง)	- 1 +	กลาง / จาน	500	500.00

เอาไมสุกมาก

ยังไม่ได้ทำอาหาร

ยังไม่ได้รับอาหาร กดรับ

1 รายการ รวมราคา **B500.-**



รวมราคา 500 บาท

ชื่อลูกค้า อีเมล (ถ้ามี)

ยืนยันรายการอาหาร สั่งเพิ่ม


- จากนั้นคลิกที่ปุ่มบันทึก ดังรูป

## รายการอาหารที่สั่ง โต๊ะ A02 #10000075

เมนูอาหาร	จำนวน	ขนาด/หน่วย	ราคา/หน่วย	ราคารวม
กุ้งย่าง (อาหารทะเล / ย่าง, ปิ้ง) <input type="text" value="เอาไม่สุกมาก"/>  	<input type="button" value="-"/> <input type="text" value="1"/> <input type="button" value="+"/>	กลาง / จาน	500	500.00
<div style="background-color: #f4a460; padding: 5px; display: inline-block;">ยังไม่ได้ทำอาหาร</div> <input type="button" value="ยังไม่ได้รับอาหาร"/> <input type="button" value="กดรับ"/>				
<b>1 รายการ</b>			<b>รวมราคา</b>	<b>B500.-</b>
รวมราคา 500 บาท				
<input type="text" value="ชื่อลูกค้า"/>		<input type="text" value="อีเมล (ถ้ามี)"/>		
<input type="button" value="ยืนยันรายการอาหาร"/>		<input type="button" value="สั่งเพิ่ม"/>		

- หน้าจอจะแสดงหมายเหตุดังรูป

## รายการอาหารที่สั่ง โต๊ะ A02 #10000075

เมนูอาหาร	จำนวน	ขนาด/หน่วย	ราคา/หน่วย	ราคารวม
กุ้งย่าง (อาหารทะเล / ย่าง, ปิ้ง) <input type="text" value="เอาไม่สุกมาก"/> 	<input type="button" value="-"/> <input type="text" value="1"/> <input type="button" value="+"/>	กลาง / จาน	500	500.00
<div style="background-color: #f4a460; padding: 5px; display: inline-block;">ยังไม่ได้ทำอาหาร</div> <input type="button" value="ยังไม่ได้รับอาหาร"/> <input type="button" value="กดรับ"/>				
<b>1 รายการ</b>			<b>รวมราคา</b>	<b>B500.-</b>
รวมราคา 500 บาท				
<input type="text" value="ชื่อลูกค้า"/>		<input type="text" value="อีเมล (ถ้ามี)"/>		
<input type="button" value="ยืนยันรายการอาหาร"/>		<input type="button" value="สั่งเพิ่ม"/>		

- ซึ่งหมายเหตุนี้จะไปแสดงในระบบของห้องครัว แต่จะยังไม่แสดงตอนนี้จนกว่าจะมีการกดยืนยันรายการอาหาร
- เมื่อเลือกเมนูอาหารครบแล้วให้กรอกชื่อลูกค้า ระบุหรือไม่ระบุก็ได้
- จากนั้นคลิกที่ปุ่ม “ยืนยันรายการอาหาร”
- เมื่อคลิกที่ปุ่ม “ยืนยันรายการอาหาร” แล้ว ข้อมูลการสั่งอาหารจะแสดงดังรูป

ยืนยันรายการอาหารแล้ว X

### รายการอาหารที่สั่ง โต๊ะ A02 #10000075

เมนูอาหาร	จำนวน	ขนาด/หน่วย	ราคา/หน่วย	ราคารวม	
กุ้งย่าง (อาหารทะเล / ย่าง, ปิ้ง) <input style="width: 100%; border: 1px solid #ccc;" type="text" value="เอาไม่สุกมาก"/>	<span style="background-color: red; color: white; padding: 2px 5px;">-</span> <span style="background-color: white; padding: 2px 5px; border: 1px solid red;">1</span> <span style="background-color: red; color: white; padding: 2px 5px;">+</span>	กลาง / งาน	500	500.00	
<div style="background-color: red; color: white; padding: 2px; margin-bottom: 5px;">ยังไม่ได้ทำอาหาร</div> <div style="border: 1px solid #ccc; padding: 2px; display: flex; justify-content: space-between;"> <span>ยังไม่ได้รับอาหาร</span> <span style="background-color: #00a68a; color: white; padding: 2px 5px; border-radius: 5px;">กดรับ</span> </div>					
ดมยารวมมิตรทะเล (อาหารทะเล / ต้ม) <input style="width: 100%; border: 1px solid #ccc;" type="text"/>	<span style="background-color: red; color: white; padding: 2px 5px;">-</span> <span style="background-color: white; padding: 2px 5px; border: 1px solid red;">1</span> <span style="background-color: red; color: white; padding: 2px 5px;">+</span>	ใหญ่ / หม้อ	350	350.00	
<div style="background-color: red; color: white; padding: 2px; margin-bottom: 5px;">ยังไม่ได้ทำอาหาร</div> <div style="border: 1px solid #ccc; padding: 2px; display: flex; justify-content: space-between;"> <span>ยังไม่ได้รับอาหาร</span> <span style="background-color: #00a68a; color: white; padding: 2px 5px; border-radius: 5px;">กดรับ</span> </div>					
<b>2 รายการ</b>			<b>รวมราคา</b>	<b>B850.-</b>	

รวมราคา 850 บาท

ชำระค่าอาหาร
สั่งเพิ่ม

- จะเห็นได้ว่าปุ่มบวกและปุ่มลบยังสามารถกดเพิ่มได้ เนื่องจากห้องครัวยังไม่กดปุ่มทำอาหาร ซึ่งหากห้องครัวกดปุ่มทำอาหารไปแล้วจะไม่สามารถกดปุ่มบวกหรือลบเพื่อเพิ่มหรือลดเมนูอาหารได้ แต่ยังสามารถกดปุ่ม “สั่งเพิ่ม” ได้ แต่รายการนั้นจะถูกแยกออกมาด้านล่างของหน้าจออีก
- จากนั้นเมื่อทางฝั่งห้องครัวทำอาหารแล้ว หน้าจอจะแสดงสถานะการนี้ทำอาหารดังรูป

## รายการอาหารที่สั่ง โต๊ะ A02 #10000075

เมนูอาหาร	จำนวน	ขนาด/หน่วย	ราคา/หน่วย	ราคารวม
กุ้งย่าง (อาหารทะเล / ย่าง, บ้าง)	1	กลาง / จาน	500	500.00
<input type="text" value="เอาไม่สุกมาก"/>				
<span>กำลังทำอาหาร</span>				
<input type="text" value="ยังไม่ได้รับอาหาร"/>				
<span>กดรับ</span>				
<hr/>				
ต้มยำรวมมิตรทะเล (อาหารทะเล / ต้ม)	1	ใหญ่ / หม้อ	350	350.00
<input type="text"/>				
<span>กำลังทำอาหาร</span>				
<input type="text" value="ยังไม่ได้รับอาหาร"/>				
<span>กดรับ</span>				
<b>2 รายการ</b>			<b>รวมราคา</b>	<b>B850.-</b>
<div style="border: 1px solid #00a651; padding: 5px; margin-top: 10px;">รวมราคา 850 บาท</div>				
<div style="display: flex; justify-content: space-between; margin-top: 10px;"> <span>ชำระค่าอาหาร</span> <span>สั่งเพิ่ม</span> </div>				



- เมื่อห้องครัวทำอาหารเสร็จแล้ว สถานะ "กำลังทำอาหาร" จะเปลี่ยนไป ดังรูป

## รายการอาหารที่สั่ง โต๊ะ A02 #10000075

เมนูอาหาร	จำนวน	ขนาด/หน่วย	ราคา/หน่วย	ราคารวม
กุ้งย่าง (อาหารทะเล / ย่าง, บ้าง)	1	กลาง / จาน	500	500.00
<input type="text" value="เอาไม่สุกมาก"/>				
<span>ทำอาหารเสร็จแล้ว</span>				
<input type="text" value="ยังไม่ได้รับอาหาร"/>				
<span>กดรับ</span>				
<hr/>				
ต้มยำรวมมิตรทะเล (อาหารทะเล / ต้ม)	1	ใหญ่ / หม้อ	350	350.00
<input type="text"/>				
<span>ทำอาหารเสร็จแล้ว</span>				
<input type="text" value="ยังไม่ได้รับอาหาร"/>				
<span>กดรับ</span>				
<b>2 รายการ</b>			<b>รวมราคา</b>	<b>B850.-</b>
<div style="border: 1px solid #00a651; padding: 5px; margin-top: 10px;">รวมราคา 850 บาท</div>				
<div style="display: flex; justify-content: space-between; margin-top: 10px;"> <span>ชำระค่าอาหาร</span> <span>สั่งเพิ่ม</span> </div>				

- ให้พนักงานร้านไปรับอาหารที่มีสถานะ "ทำอาหารเสร็จแล้ว" มาเสิร์ฟให้ลูกค้า
- เมื่อเสิร์ฟให้ลูกค้าเสร็จแล้ว ให้คลิกที่ปุ่ม "กดรับ" ที่เมนูอาหารที่เสิร์ฟให้ลูกค้า เพื่อเป็นการยืนยันและป้องกันการลืมเสิร์ฟอาหาร ซึ่งสถานะเมนูอาหารจะเปลี่ยนไป ดังรูป

**รายการอาหารที่สั่ง** โต๊ะ A02 #10000075

เมนูอาหาร	จำนวน	ขนาด/หน่วย	ราคา/หน่วย	ราคารวม
กุ้งย่าง (อาหารทะเล / ย่าง, บ้าง) เอาไม่สุกมาก 	1	กลาง / จาน	500	500.00
<div style="display: flex; justify-content: space-between; align-items: center;"> <span style="background-color: #28a745; color: white; padding: 2px 5px;">ทำอาหารเสร็จแล้ว</span> <span style="background-color: #28a745; color: white; padding: 2px 5px;">ได้รับอาหารแล้ว</span> </div>				
ต้มยำรวมมิตรทะเล (อาหารทะเล / ต้ม) 	1	ใหญ่ / หม้อ	350	350.00
<div style="display: flex; justify-content: space-between; align-items: center;"> <span style="background-color: #28a745; color: white; padding: 2px 5px;">ทำอาหารเสร็จแล้ว</span> <span style="background-color: #28a745; color: white; padding: 2px 5px;">ได้รับอาหารแล้ว</span> </div>				
<b>2 รายการ</b>			<b>รวมราคา</b>	<b>B850.-</b>




รวมราคา 850 บาท

ชำระค่าอาหาร
สั่งเพิ่ม


- อีกหนึ่งปัญหาของร้านอาหารส่วนใหญ่ คือ "ไม่รู้ว่าคุณค่าได้รับอาหารแล้วหรือยัง หรือเสิร์ฟอาหารไปแล้วแต่ดันเสิร์ฟให้อีก"
- เมื่อลูกค้ารับประทานอาหารเสร็จแล้ว จะต้องมีการชำระเงินให้คลิกที่ปุ่ม "ชำระค่าอาหาร"
- เมื่อคลิกที่ปุ่ม "ชำระค่าอาหาร" แล้ว หน้าจอจะแสดงตัวเลือกการชำระเงิน ดังรูป

ยืนยันรายการอาหารแล้ว

รายการอาหารที่สั่ง **โต๊ะ A02 #10000075**

เมนูอาหาร	จำนวน	ขนาด/หน่วย	ราคา/หน่วย	ราคารวม
กุ้งย่าง (อาหารทะเล / ย่าง, ปิ้ง) เอาไม่สุกมาก 	1	กลาง / จาน	500	500.00
ทำอาหารเสร็จแล้ว  ได้รับอาหารแล้ว				
ต้มยำรวมมิตรทะเล (อาหารทะเล / ต้ม) 	1	ใหญ่ / หม้อ	350	350.00
ทำอาหารเสร็จแล้ว  ได้รับอาหารแล้ว				
<b>2 รายการ</b>			<b>รวมราคา</b>	<b>B850.-</b>

รวมราคา 850 บาท

โปรดเลือกวิธีชำระเงิน :  เงินสด  เครดิต  เครดิตออนไลน์   คิวอาร์โค้ดพร้อมเพย์

✕ ปิด

M Food &amp; Restaurant


✕ ปิด

- เงินสด คือการชำระด้วยเงินสด สามารถกรอกจำนวนเงินที่รับจากลูกค้า แล้วระบบจะคำนวณเงินทอนให้เองโดยอัตโนมัติ ดังรูป

## รายการอาหารที่สั่ง โต๊ะ A02 #10000075

เมนูอาหาร	จำนวน	ขนาด/หน่วย	ราคา/หน่วย	ราคารวม
กุ้งย่าง (อาหารทะเล / ย่าง, ปิ้ง) เอาไม่สุกมาก ทำอาหารเสร็จแล้ว, ได้รับอาหารแล้ว	1	กลาง / งาน	500	500.00
ต้มยำรวมมิตรทะเล (อาหารทะเล / ต้ม) ทำอาหารเสร็จแล้ว, ได้รับอาหารแล้ว	1	ใหญ่ / หม้อ	350	350.00
<b>2 รายการ</b>			<b>รวมราคา</b>	<b>B850.-</b>

รวมราคา 850 บาท

โปรดเลือกวิธีชำระเงิน :  เงินสด  เครดิต  เครดิตออนไลน์   คิวอาร์โค้ดพร้อมเพย์

B จำนวนเงินที่รับ

1000

เงินทอน

150

B 

✓ ยืนยันการชำระเงิน B

🔍 สั่งเพิ่ม

- เครดิต คือ การรับชำระด้วยเครื่องรูดบัตรเครดิตของร้านอาหาร (ถ้ามี)
- เครดิตออนไลน์ คือการรับชำระด้วยบัตรเครดิตของลูกค้าผ่านระบบออนไลน์ด้วยวิธีการกรอกข้อมูลการชำระเงินด้วยบัตรเครดิตผ่านผู้ให้บริการจาก Omise ซึ่งการชำระด้วยวิธีนี้จะต้องให้ลูกค้าเป็นคนกรอกข้อมูลเอง เพื่อป้องกันพนักงานขโมยหมายเลขบัตรเครดิตของลูกค้า เมื่อเลือกเครดิตออนไลน์แล้วจะต้องรอช้คัพเพื่อให้ระบบเรียกการทำงานจาก Omise แล้วให้กดยืนยันการชำระเงินอีกที จากนั้นให้ลูกค้ากรอกข้อมูลการชำระเงินด้วยบัตรเครดิตแล้วกดยืนยันการชำระเงินเอง ซึ่งระบบนี้จะถูกยืนยันการชำระเงินโดยอัตโนมัติ
- คิวอาร์โค้ดพร้อมเพย์ เป็นการรับชำระค่าบริการจากการแสกนจ่ายเงินของแอปพลิเคชันของธนาคารที่ลูกค้าใช้บริการอยู่ ซึ่งคิวอาร์โค้ดของเราสามารถใช้ได้กับทุกธนาคารที่ให้บริการ Scan to pay เมื่อคลิกที่ "คิวอาร์โค้ดพร้อมเพย์" แล้วหน้าจอก็จะแสดงคิวอาร์โค้ดพร้อมรายละเอียดของเจ้าของบัญชีดังรูป



## รายการอาหารที่สั่ง โต๊ะ A02 #10000075

เมนูอาหาร	จำนวน	ขนาด/หน่วย	ราคา/หน่วย	ราคารวม
กุ้งย่าง (อาหารทะเล / ย่าง, บั้ง) เอาไม่สุกมาก	1	กลาง / จาน	500	500.00
ทำอาหารเสร็จแล้ว				ได้รับอาหารแล้ว
ต้มยำรวมมิตรทะเล (อาหารทะเล / ต้ม)	1	ใหญ่ / หม้อ	350	350.00
ทำอาหารเสร็จแล้ว				ได้รับอาหารแล้ว
<b>2 รายการ</b>			<b>รวมราคา</b>	<b>B850.-</b>

รวมราคา 850 บาท

โปรดเลือกวิธีชำระเงิน :  เงินสด  เครดิต  เครดิตออนไลน์   คิวอาร์โค้ดพร้อมเพย์





หมายเลขบัญชี :

1889900099994

ชื่อผู้รับเงิน :

Chris Hemsworth

✓ ยืนยันการชำระเงิน B  สั่งเพิ่ม

- ให้ลูกค้าใช้แอปพลิเคชันของธนาคารสแกนคิวอาร์โค้ดเพื่อจ่ายเงิน ซึ่งจำนวนเงินจะไม่สามารถแก้ไขได้ และเป็นจำนวนที่คำนวณราคาอาหารครบแล้ว
- เมื่อลูกค้ายืนยันการชำระค่าอาหารแล้วให้คลิกที่ปุ่ม "ยืนยันการชำระเงิน" แล้วหน้าจะแสดงดังรูป

ชำระค่าอาหารแล้ว

รายการอาหารที่สั่ง **โต๊ะ A02 #10000075**

เมนูอาหาร	จำนวน	ขนาด/หน่วย	ราคา/หน่วย	ราคารวม
กุ้งย่าง (อาหารทะเล / ย่าง, บ้าง) เอาไม่สุกมาก	1	กลาง / จาน	500	500.00
ต้มยำรวมมิตรทะเล (อาหารทะเล / ต้ม)	1	ใหญ่ / หม้อ	350	350.00
<b>2 รายการ</b>		<b>รวมราคา</b>		<b>B850.-</b>

รวมราคา 850 บาท

ชำระค่าอาหารแล้ว ! ชำระด้วย : คิวอาร์โค้ด พร้อมเพย์ (2018-07-10 10:16:42)

เคลียร์โต๊ะ A02

- เมื่อลูกค้าออกจากร้านอาหารไปแล้วให้คลิกที่ปุ่ม "เคลียร์โต๊ะ" ทันที หากไม่คลิกที่ปุ่มนี้ลูกค้าคนอื่น ๆ จะไม่สามารถเลือกโต๊ะนี้ได้ เพราะสถานะของโต๊ะจะเป็นสถานะไม่ว่างอยู่
- หรือ พนักงานสามารถสั่งอาหารสำหรับโต๊ะนี้กับลูกค้าอื่น ๆ ได้โดยไม่ต้องกดปุ่มเคลียร์โต๊ะก็ได้

จะเห็นว่าการสั่งอาหารอาจมีหลากหลายขั้นตอน ซึ่งขึ้นอยู่กับความต้องการของแต่ละร้านอาหารว่าต้องการใช้ส่วนไหนบ้าง ซึ่งการทำงานของระบบค่อนข้างยืดหยุ่น เช่น เมื่อสั่งอาหารแล้วสามารถกดชำระค่าบริการได้ทันที โดยไม่ต้องรอให้ห้องครัวทำอาหารก็สามารถไปรับอาหารมาเสิร์ฟแล้วกดชำระเงินได้ทันที

## 1.7 ห้องครัว

คือระบบแยกตัวออกมาจากระบบสั่งอาหาร เพื่อให้คนทำอาหารสามารถดูแลและจัดการการทำอาหารได้สะดวก การทำอาหารในห้องครัวให้ทำดังนี้

- คลิกที่เข้ามาที่ “ห้องครัว”
- จะพบกับหน้าจอรายการเมนูอาหารที่ลูกค้าสั่งไว้ ดังรูป ให้สังเกตที่ไฮไลต์สีส้ม เป็นการแสดงหมายเหตุที่ลูกค้าต้องการ เพื่อการทำอาหารได้ตรงตามต้องการของลูกค้า ก่อนทำอาหารให้ดูหมายเหตุนี้ทุกครั้ง

### 🔗 ห้องครัวของร้านบุฟเฟ่ Food World Thai

#	วันที่/เวลา	เมนูอาหาร	จำนวน	สถานะ
1	10/07/2018 09:46:37 #10000075	กุ้งย่าง (อาหารทะเล / ย่าง, บ้าง) โต๊ะ A02 เอาไม่สุกมาก	1	ยังไม่ได้ทำอาหาร ▶ กดทำอาหาร ✓
2	10/07/2018 09:46:37 #10000075	ต้มยำรวมมิตรทะเล (อาหารทะเล / ต้ม) โต๊ะ A02	1	ยังไม่ได้ทำอาหาร ▶ กดทำอาหาร ✓

- เมื่อต้องการทำอาหารให้คลิกที่ปุ่ม “ทำอาหาร” จากนั้นหน้าจอจะแสดงข้อมูลดังรูป

### 🔗 ห้องครัวของร้านบุฟเฟ่ Food World Thai

#	วันที่/เวลา	เมนูอาหาร	จำนวน	สถานะ
1	10/07/2018 09:46:37 #10000075	กุ้งย่าง (อาหารทะเล / ย่าง, บ้าง) โต๊ะ A02 เอาไม่สุกมาก	1	กำลังทำอาหาร ■ กดเสร็จ ✓
2	10/07/2018 09:46:37 #10000075	ต้มยำรวมมิตรทะเล (อาหารทะเล / ต้ม) โต๊ะ A02	1	กำลังทำอาหาร ■ กดเสร็จ ✓

- เมื่อทำอาหารเสร็จแล้วให้คลิกที่ปุ่ม “กดเสร็จ” แล้วหน้าจอจะแสดงดังรูป

### 🔗 ห้องครัวของร้านบุฟเฟ่ Food World Thai

#	วันที่/เวลา	เมนูอาหาร	จำนวน	สถานะ
1	10/07/2018 09:46:37 #10000075	กุ้งย่าง (อาหารทะเล / ย่าง, บ้าง) โต๊ะ A02 เอาไม่สุกมาก	1	ทำอาหารเสร็จแล้ว
2	10/07/2018 09:46:37 #10000075	ต้มยำรวมมิตรทะเล (อาหารทะเล / ต้ม) โต๊ะ A02	1	ทำอาหารเสร็จแล้ว

- หากต้องการดูรายงานการทำอาหารให้คลิกที่ “รายงานการทำอาหาร”

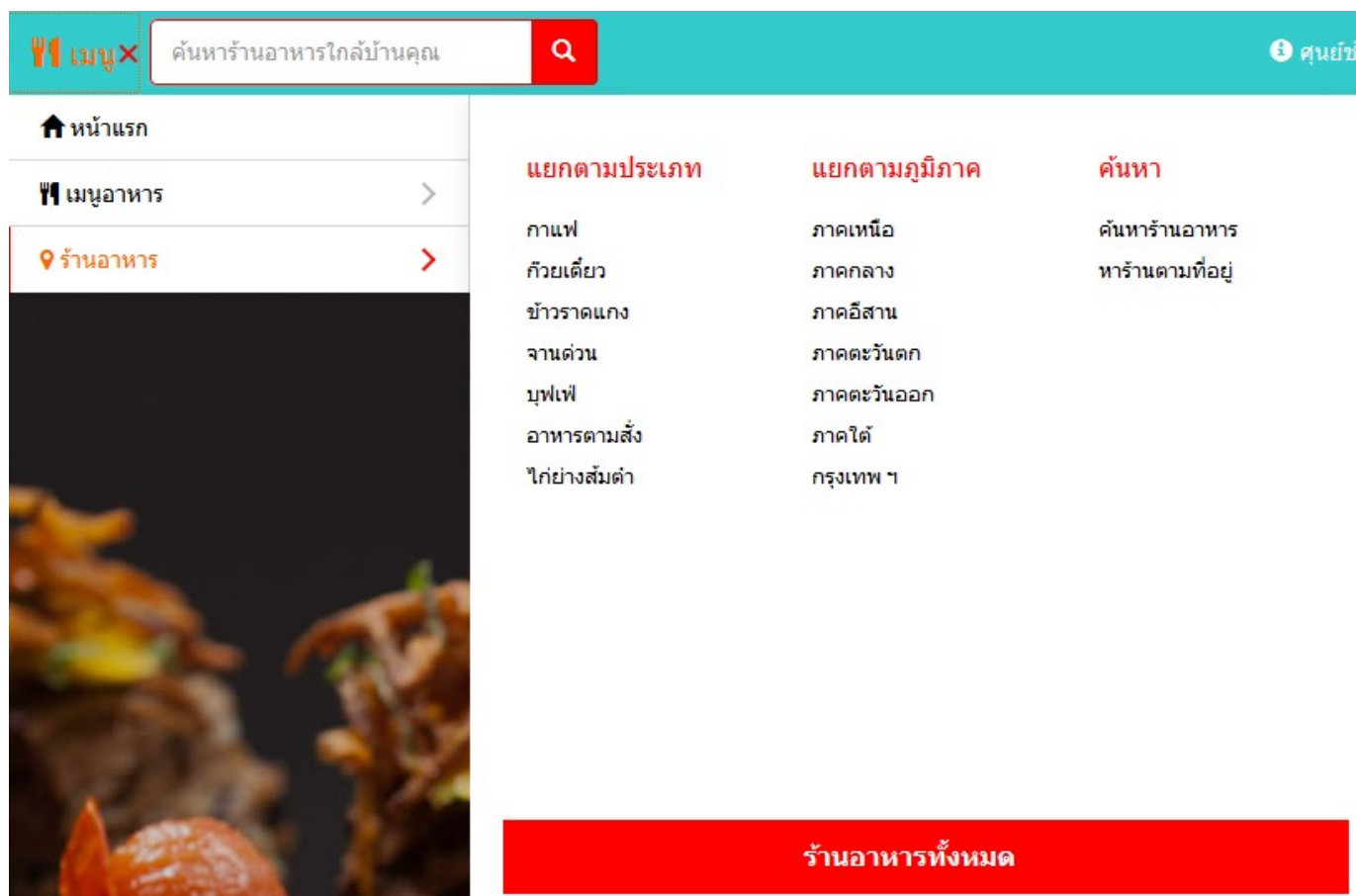
## 1.8 กลองจดหมาย

เป็นกล่องข้อความที่ลูกค้าหรือบุคคลทั่วไปติดต่อสอบถามผ่านทางช่องทางการติดต่อในหน้าแอปพลิเคชัน ซึ่งสามารถเปิดเข้ามาแล้วกดเข้าดูแต่ละข้อความได้

## 1.9 พนักงานในร้าน

สำหรับจัดการชื่อผู้ใช้งานในร้านอาหาร ซึ่งผู้ที่จะต้องเป็นพนักงานในร้านได้นั้นจะต้องทำการลงทะเบียนสมาชิกกับ M Food แล้วเท่านั้น เมื่อลงทะเบียนเสร็จแล้วให้สมัครเป็นพนักงานของร้านอาหาร ด้วยวิธีการดังนี้

- ไปที่หน้าโปรไฟล์ของร้านอาหาร โดยการคลิกที่เมนู จากนั้นเลือก “ร้านอาหาร” แล้วเลือกตำแหน่งที่ตั้งของร้าน หรือคลิกดูทั้งหมด ดังรูป



- จากนั้นกดค้นหาแล้วคลิกเข้ามาที่ร้านอาหาร จะพบปุ่ม “สมัครงานร้านอาหาร” ดังรูป

หน้าหลัก | เมนู | ค้นหาร้านอาหารใกล้บ้านคุณ | ศูนย์ช่วยเหลือ | บัญชีของฉัน

**ข้อมูลร้านบุฟเฟ่ Food World Thai**

สถานะ: **เปิดให้บริการ**  
 ชื่อร้าน: Food World Thai  
 ประเภทร้านอาหาร: บุฟเฟ่  
 จำนวนโต๊ะอาหาร: 8 โต๊ะ  
 > **คลิกที่นี่ เพื่อดูโต๊ะอาหารในร้าน**  
 อีเมล: mfoodservice.com@gmail.com

**ข้อมูลเกี่ยวกับร้าน:**  
 ร้านนี้จำหน่ายอาหารนา ๆ ชนิด  
 ไม่ว่าจะเป็น อาหารทะเล อาหารไทยอีสาน  
 และยังรวมไปถึงบริการจัดเลี้ยงด้วย

ที่อยู่ของร้านบุฟเฟ่ Food World Thai | ติดต่อเรา

อีเมล mfoodservice.com@gmail.com  
 พัฒนาอาหาร  
 22/424 หมู่ 1 ถนน รุ้รัก ซอย สามัคคี  
 ตำบล ศรีราชา อำเภอ ศรีราชา  
 จังหวัด ชลบุรี รหัสไปรษณีย์ 20110  
 โทร 038111111#1101 มือถือ 0899998889 แฟกซ์  
 0888889998

**สมัครงานร้านอาหาร** | ตำแหน่งที่ตั้ง

- เมื่อคลิกที่ปุ่มสมัครงานแล้ว หน้าจอจะแสดงข้อตกลงและเงื่อนไข

**สมัครเป็นพนักงานของร้านบุฟเฟ่ Food World Thai**

การสมัครเป็นพนักงานของร้านอาหาร เป็นการสมัครเพื่อใช้งานระบบ M Food ในร้านได้ โดยผู้ที่สมัครจะต้องเป็นพนักงานในร้านบุฟเฟ่ Food World Thai อยู่แล้วเท่านั้น เมื่อสมัครเสร็จแล้ว เจ้าของร้านจะต้องทำการอนุมัติก่อน จึงจะสามารถเข้าระบบร้านบุฟเฟ่ Food World Thai ได้

**ยอมรับและสมัคร** | **ยกเลิก**

**M Food & Restaurant**

ชื่อร้าน: Food World Thai  
 ประเภทร้านอาหาร: บุฟเฟ่  
 จำนวนโต๊ะอาหาร: 8 โต๊ะ  
 > **คลิกที่นี่ เพื่อดูโต๊ะอาหารในร้าน**  
 อีเมล: mfoodservice.com@gmail.com

**ข้อมูลเกี่ยวกับร้าน:**  
 ร้านนี้จำหน่ายอาหารนา ๆ ชนิด  
 ไม่ว่าจะเป็น อาหารทะเล อาหารไทยอีสาน  
 และยังรวมไปถึงบริการจัดเลี้ยงด้วย

พัฒนาอาหาร  
 22/424 หมู่ 1 ถนน รุ้รัก ซอย สามัคคี  
 ตำบล ศรีราชา อำเภอ ศรีราชา  
 จังหวัด ชลบุรี รหัสไปรษณีย์ 20110  
 โทร 038111111#1101 มือถือ 0899998889 แฟกซ์ 0888889998

**สมัครงานร้านอาหาร**

- จากนั้นให้คลิกที่ปุ่ม "ยอมรับและสมัคร"
- เมื่อสมัครเสร็จจะยังไม่สามารถเปิดร้านอาหารได้ ต้องให้เจ้าของร้านเปิดร้านแล้วเข้ามาที่ "พนักงานในร้าน"

- หน้าจอจะแสดงข้อมูลพนักงานที่สมัครเข้ามาใหม่ ดังรูป

### พนักงานร้านบุฟเฟ่ Food World Thai

ร้านอาหาร รายงาน สิ่งอาหาร ห้องครัว โต๊ะอาหาร อาหาร วัตถุประสงค์ บัญชี กลองจดหมาย พนักงานในร้าน

ค้นหา

#### รายชื่อพนักงานในร้านบุฟเฟ่ Food World Thai

#	วันที่ลงทะเบียน	ชื่อ - นามสกุล	แผนก	สถานะเข้าใช้งาน	สถานะพนักงาน	
1	2018-07-10 10:31:52	Zoey Deutch	Staff	เข้าระบบไม่ได้	ยังไม่อนุมัติ	<input type="button" value="👁️ แก้ไข"/> <input type="button" value="🗑️ ลบทิ้ง"/>
2	2018-03-08 16:17:02	Benedict Cumberbatch	Staff	เข้าระบบได้	อนุมัติแล้ว	<input type="button" value="👁️ แก้ไข"/> <input type="button" value="🗑️ ลบทิ้ง"/>

- ให้คลิกที่ “แก้ไข” เพื่อทำการอนุมัติและกำหนดแผนก ดังรูป

### 👤 Zoey Deutch ในร้านบุฟเฟ่ Food World Thai

สถานะ

อนุมัติ  ไม่อนุมัติ

การลงชื่อเข้าใช้งาน

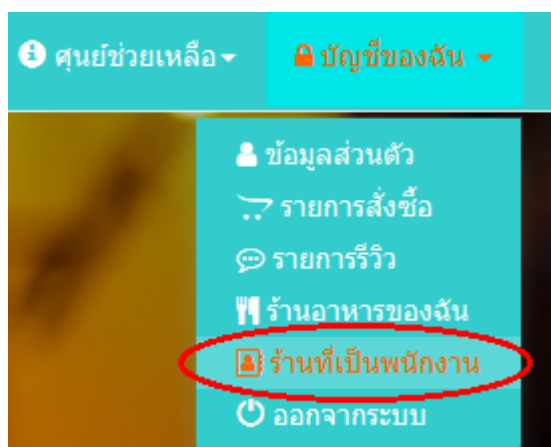
เข้าใช้งานได้  เข้าใช้งานไม่ได้

แผนก

Staff

M Food & Restaurant

- จากนั้นกดปุ่ม “บ้านพัก” พนักงานของร้านอาหารก็จะสามารถเข้าร้านอาหารผ่านช่องทางบัญชีของตัวเองได้
- เมื่อพนักงานต้องการเปิดร้านอาหารให้คลิกที่ “บัญชีของฉัน”
- แล้วเลือก “ร้านที่เป็นพนักงาน” ดังรูป



- เมื่อเข้ามาแล้วให้พนักงานคลิกที่ปุ่ม “เปิดร้าน”

<https://www.mfoodservice.com> โปรแกรมร้านอาหาร สำหรับบริการอาหารและเครื่องดื่ม

แค่นี้พนักงานก็สามารถบริหารจัดการร้านอาหารได้ตามสิทธิ์ที่กำหนดไว้ ซึ่งการกำหนดสิทธิ์ของพนักงานจะถูกกำหนดด้วยแผนก ซึ่งการกำหนดแผนกนั้นจะมีให้เลือกไว้อยู่ในระบบแล้ว เพียงแค่ต้องไปกำหนดสิทธิ์อีกครั้งว่าต้องการให้แต่ละแผนกนั้นสามารถทำอะไรได้บ้าง ซึ่งการกำหนดสิทธิ์ให้ทำดังนี้

- เมื่อเข้ามาที่หน้า "พนักงานในร้าน" แล้ว ให้คลิกที่ "แผนก" จากนั้นให้คลิกที่ปุ่ม "สิทธิ์" ตรงขวามือ
- หน้าจอจะแสดงสิทธิ์ที่ถูกกำหนดไว้แล้ว ดังรูป

#### สิทธิ์ในการเข้าถึงของแผนก Staff

#	สิทธิ์	รายละเอียด	ความสามารถ	แก้ไข
1	ร้านอาหาร	ดูแลข้อมูล แก้ไขข้อมูลร้านอาหาร ที่อยู่ของร้านอาหาร	<input checked="" type="radio"/> เข้าถึงได้	เข้าถึงได้
2	โต๊ะอาหาร	บริหารจัดการโต๊ะอาหาร	<input checked="" type="radio"/> เข้าถึงได้	เข้าถึงได้
3	เมนูอาหาร	จัดการ เพิ่ม/ลบ/แก้ไข เมนูอาหาร	<input checked="" type="radio"/> เข้าถึงได้	เข้าถึงได้
4	วัตถุดิบของอาหาร	จัดการ เพิ่ม/ลบ/แก้ไข วัตถุดิบของอาหาร	<input checked="" type="radio"/> เข้าถึงได้	เข้าถึงได้
5	จองโต๊ะอาหาร	จองโต๊ะอาหารลูกค้า	<input checked="" type="radio"/> เข้าถึงได้	เข้าถึงได้
6	สั่งอาหาร	สั่งอาหารลูกค้า	<input checked="" type="radio"/> เข้าถึงได้	เข้าถึงได้
7	ห้องครัว	ทำอาหาร ยืนยันการทำอาหาร แจ้งการทำอาหารเสร็จ	<input checked="" type="radio"/> เข้าถึงได้	เข้าถึงได้
8	กล่องจดหมาย	ดูแลตอบข้อความที่ลูกค้าส่งมา	<input checked="" type="radio"/> เข้าถึงได้	เข้าถึงได้
9	จัดการธุรกิจ	ดูแลรายรับ/รายจ่าย จัดซื้อ ควบคุมต้นทุน จัดการบัญชี ดูแลชำระค่าบริการ	<input type="radio"/> เข้าถึงไม่ได้	เข้าถึงไม่ได้
10	รายงานยอดขาย	ดูรายงานยอดขายอาหาร	<input type="radio"/> เข้าถึงไม่ได้	เข้าถึงไม่ได้

- การกำหนดสิทธิ์ ให้คลิกเลือกตรงช่องแก้ไขว่าต้องการให้ "เข้าถึงได้" หรือ "เข้าถึงไม่ได้" เมื่อกำหนดเสร็จแล้วระบบจะบันทึกให้อัตโนมัติทันที

การจัดการชื่อผู้ใช้งานนั้นสำคัญมาก ซึ่งกรณีที่ร้านอาหารเป็นร้านใหญ่จะต้องมีการแบ่งแผนกออกเป็นหลากหลายแผนกด้วยหัน หากในหน้าจอแผนกไม่มีแผนกที่ต้องการแสดงอยู่ ให้ทำการคลิกที่ปุ่ม "เพิ่มแผนก" แล้วกดปุ่ม "บันทึก" ได้เองโดยทันที หลังจากนั้นค่อยคลิกที่ "สิทธิ์" เพื่อกำหนดสิทธิ์ของแผนกที่ต้องการ

## 2. การจัดการเนื้อหาของร้านอาหาร

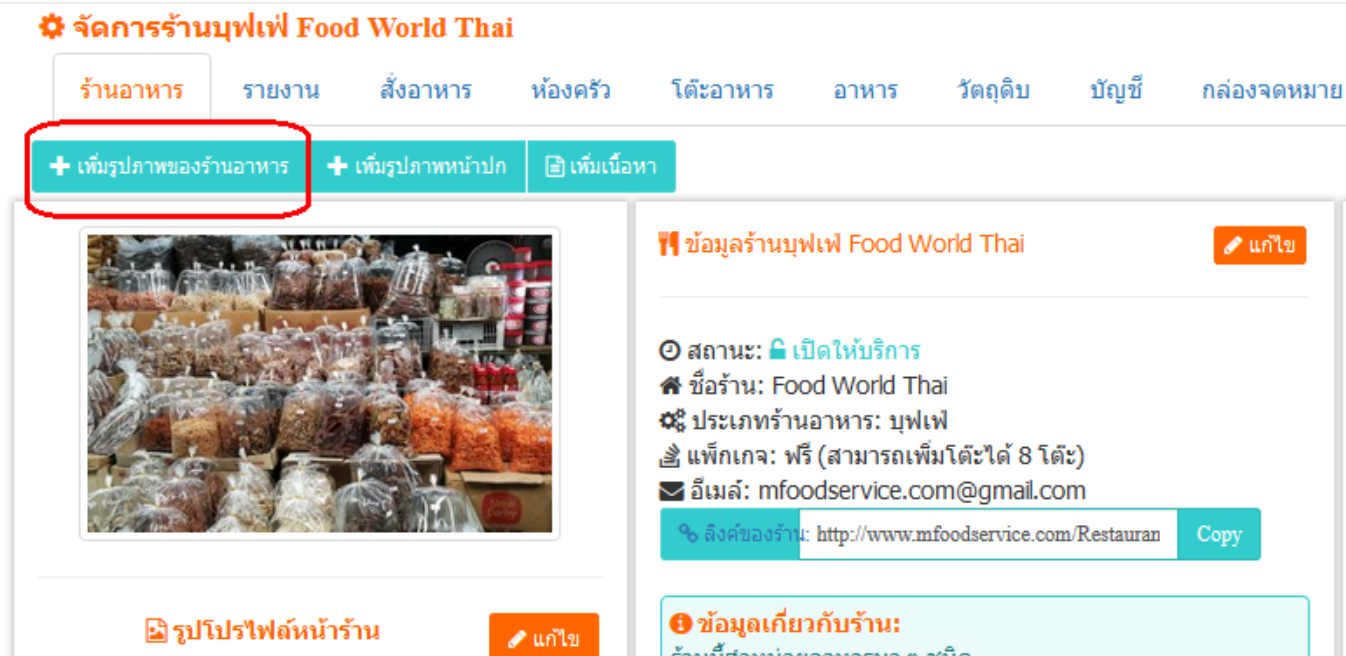
2.1 เพิ่มรูปภาพของร้านอาหาร เป็นการแชร์รูปภาพต่าง ๆ ของร้านอาหาร เช่น ภาพเมนูอาหาร ภาพรวมของร้านอาหาร ภาพของลูกค้าที่เข้าร้านอาหารมาแล้ว เป็นต้น ซึ่งการเพิ่มรูปภาพให้ทำดังนี้

- คลิกที่ปุ่ม "เพิ่มรูปภาพ" ดังรูป

**🔧 จัดการร้านบุฟเฟ่ Food World Thai**

ร้านอาหาร    รายงาน    สั่งอาหาร    ห้องครัว    โดะอาหาร    อาหาร    วัตถุดิบ    บัญชี    กล่องจดหมาย

**+ เพิ่มรูปภาพของร้านอาหาร**    + เพิ่มรูปภาพหน้าปก    📄 เพิ่มเนื้อหา



**📄 รูปโปรไฟล์หน้าร้าน**    ✎ แก้ไข

**📄 ข้อมูลร้านบุฟเฟ่ Food World Thai**    ✎ แก้ไข

📍 สถานะ: **เปิดให้บริการ**

🏠 ชื่อร้าน: Food World Thai

⚙️ ประเภทร้านอาหาร: บุฟเฟ่

📍 แพ็กเกจ: ฟรี (สามารถเพิ่มโต๊ะได้ 8 โดะ)

✉️ อีเมล: mfoodservice.com@gmail.com

🔗 ลิงค์ของร้าน: <http://www.mfoodservice.com/Restauran>    Copy


**📄 ข้อมูลเกี่ยวกับร้าน:**  
ร้านนี้มีส่วนขายอาหารบาด อ.ระคิด

- จากนั้นทำการเลือกไฟล์รูปภาพ แล้วกรอกรายละเอียดหรือคำบรรยายใต้ภาพของรูปภาพ
- จากนั้นคลิกที่ "อัปโหลด" แล้วรอซ้กพักเพื่อให้ระบบทำการอัปโหลดไฟล์
- เมื่ออัปโหลดเสร็จแล้ว รูปภาพจะแสดงตรงส่วนของด้านล่างของหน้าจอ ดังรูป



**MFood** เมนู

ศูนย์ช่วยเหลือ | [จัดการร้านอาหาร](#) | บัญชีของฉัน



สถานะ: **เปิดให้บริการ**

ชื่อร้าน: Food World Thai

ประเภทร้านอาหาร: บุฟเฟต์

แพ็คเกจ: ฟรี (สามารถเพิ่มโต๊ะได้ 8 โต๊ะ)

อีเมล: mfoodservice.com@gmail.com

ลิงค์ของร้าน: <http://www.mfoodservice.com/Restauran> Copy

อีเมล: mfoodservice.com@gmail.com

พัฒนาอาหาร

22/424 หมู่ 1 ถนน รุ้งริก ซอย สามัคคี

ตำบล ศรีราชา อำเภอ ศรีราชา

จังหวัด ชลบุรี รหัสไปรษณีย์ 20110

โทร 038111111#1101 มือถือ 0899998889 แฟกซ์ 0888889998

ตำแหน่งที่ตั้ง

รูปโปรไฟล์หน้าร้าน แก้ไข

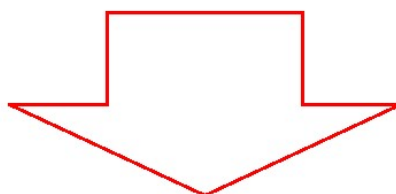
**ข้อมูลเกี่ยวกับร้าน:**  
ร้านนี้จำหน่ายอาหารนาๆ ชนิด ไม่ว่าจะเป็นอาหารทะเล อาหารไทยอีสาน และยังรวมไปถึงบริการจัดเลี้ยงด้วย

## 📄 เนื้อหาของร้านอาหาร



ผัดต้นอ่อนทานตะวัน สูตรอาหารเมนูผัด จากต้นอ่อนทานตะวัน

09/07/2018 13:23:17



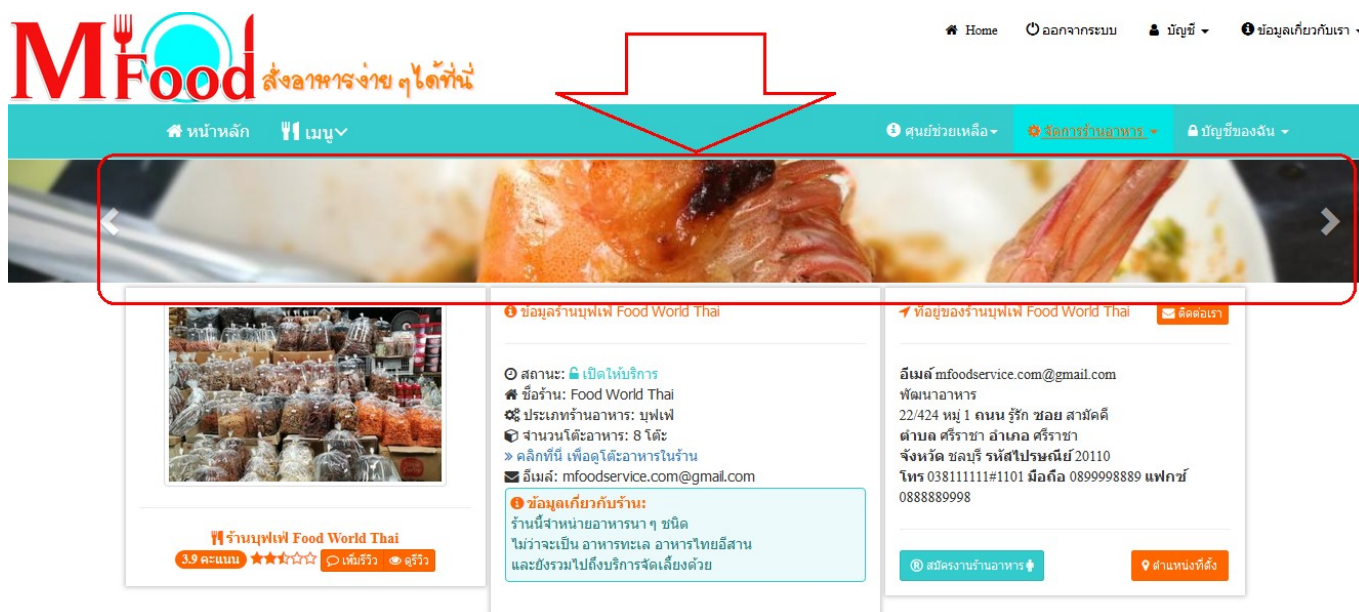
## 🍴 ภาพถ่ายอาหารและร้านอาหาร



- สามารถคลิกที่รูปภาพ เพื่อขยายดูรูปภาพใหญ่ได้ ซึ่งลูกค้าจะสามารถมองเห็นรูปภาพนี้และคำบรรยายของรูปภาพได้ด้วย

## 2.2 รูปภาพหน้าปก

เป็นการกำหนดรูปภาพที่จะแสดงในส่วนหัวของหน้าร้านที่ลูกค้าจะมองเห็นก่อนเมื่อเปิดเข้ามาที่ร้านอาหาร ซึ่งรูปภาพหน้าปกจะแสดงในหน้าร้าน ดังรูป



ซึ่งวิธีการเพิ่มรูปภาพหน้าปก ให้ทำดังนี้

- คลิกที่ปุ่ม "เพิ่มรูปภาพหน้าปก"
- คลิกเลือกไฟล์ หรือกรณีที่มีไฟล์แล้วให้คลิกที่แก้ไขรูป จากนั้นให้เลือกไฟล์
- คลิก "บันทึกภาพ"
- รอให้อัพโหลดเสร็จ แล้วปิดหน้าต่างนี้ รูปภาพจะถูกนำไปแสดงในหน้าร้านอาหารทันที

## 2.3 เนื้อหา

เป็นการเพิ่มช่องทางในการประชาสัมพันธ์ให้กับร้านอาหาร ซึ่งร้านอาหารสามารถเพิ่มข้อมูลข่าวสารประชาสัมพันธ์ร้าน หรือการแจกสูตรเมนูอาหารต่าง ๆ โดยเนื้อหาจะถูกนำมาแสดงในหน้าร้านอาหารดังรูป

The screenshot displays the M Food app interface. At the top, there is a navigation bar with icons for home, menu, and user profile. Below this is a large image of a dish. The main content area is divided into three columns. The left column shows a photo of packaged food items. The middle column contains the restaurant's profile information, including the name 'Food World Thai', location, and contact details. A red arrow points to a 'ข้อมูลเพิ่มเติมเกี่ยวกับร้าน' (More information about the restaurant) section. The right column shows contact information and a 'ติดต่อเรา' (Contact us) button. Below the restaurant profile is a 'บทความ' (Articles) section, which is highlighted with a red border. It features a recipe card for 'ผัดต้นอ่อนทานตะวัน สูตรอาหารเมนูผัด จากต้นอ่อนทานตะวัน' (Stir-fried baby sunflower sprouts, a stir-fry recipe from baby sunflower sprouts).

เพียงเท่านี้ยังไม่พอ หากมีการกำหนดว่าให้แสดงในหน้าแรก บทความของร้านอาหารจะแสดงในหน้าแรกของ M Food เมื่อมีการเปิดเข้ามาดูบทความจะเห็นลิงค์ของผู้เพิ่มบทความ แล้วลิงค์มาที่ร้านอาหาร

เมื่อต้องการเพิ่มเนื้อหาให้คลิกที่ปุ่ม "เพิ่มเนื้อหา" จากนั้นกรอกข้อมูลให้ครบแล้วคลิกที่ปุ่ม "บันทึก" เมื่อบันทึกแล้ว บทความของคุณจะไม่ถูกแสดงทันที แต่จะต้องรอการอนุมัติจาก M Food ก่อน เพื่อป้องกันการส่งบทความที่ไม่เหมาะสมมายังระบบ โดยปกติแล้วเวลาที่ใช้ในการอนุมัติจะไม่เกิน 24 ชั่วโมงหลังจากที่เพิ่มเข้ามา

### 3. การบริหารจัดการข้อมูลหน้าร้าน

ข้อมูลของหน้าร้านจะเป็นการแสดงรายละเอียดและที่อยู่ของร้านอาหารให้ลูกค้าทราบ และตัดสินใจได้ว่าจะเลือกร้านไหน เพื่อให้ง่ายต่อการดูแล จะแบ่งออกดังนี้

#### 3.1 ข้อมูลร้านอาหาร

เมื่อต้องการจัดการข้อมูลของร้านอาหารให้คลิกที่ปุ่มแก้ไข แล้วคลิกที่ “บันทึก” ในส่วนของข้อมูล ดังรูป

#### 3.2 ที่อยู่ของร้านอาหาร

สามารถคลิกที่ปุ่ม “แก้ไข” แล้วกรอกข้อมูลให้ครบถ้วน จากนั้นคลิกที่ปุ่ม “บันทึกที่อยู่”

### 3.3 ตำแหน่งที่ตั้งของร้านอาหาร

ก่อนที่จะระบุตำแหน่งที่ตั้งของร้านอาหารให้เปิดร้านผ่านแอปพลิเคชัน Android ของ M Food Service ซึ่งจะต้องอนุญาตให้แอปพลิเคชันเข้าถึงตำแหน่งก่อน จากนั้นให้ ทำดังนี้

- ไปที่ร้านอาหารของคุณ
- คลิกที่ "ตำแหน่งที่ตั้ง"
- คลิกที่ "ค้นตำแหน่งที่ตั้ง"
- เมื่อพบตำแหน่งที่ตั้งที่ต้องการแล้วให้คลิกที่ปุ่ม "บันทึกตำแหน่งที่ตั้ง"

หลังจากนั้นตำแหน่งที่ตั้งของร้านอาหารของคุณจะถูกปักหมุดลงในระบบ โดยลูกค้าสามารถเปิดแผนที่เพื่อนำทางมายังร้านอาหารได้สะดวกยิ่งขึ้น