

Hướng dẫn sử dụng

BOS- Recipe Hướng dẫn người dùng





MỤC LỤC

| CẤU HÌNH HỆ THỐNG | 03 |
|----------------------------|----|
| - Cài đặt cấu hình ban đầu | 03 |
| VẬN HÀNH BOS | 08 |
| - Kết hợp nấu ăn | 08 |
| - Hao hụt nguyên liệu | 09 |
| - Hao hụt món ăn | 10 |
| - Báo cáo | 10 |
| | |



 Version :
 1.0

 Last Updated :
 18 June 2025

 Author :
 Documentation Team

1. Tổng quan

Có sẵn trong hệ thống Smart Recipe, mô-đun này cung cấp quyền kiểm soát đầy đủ đối với việc sử dụng nguyên liệu và quản lý công thức cho nhà hàng. Nó cho phép theo dõi chi phí, kiểm soát hao hụt (ví dụ: hư hỏng, hàng hết hạn), tính toán giá thành món ăn và tích hợp với hệ thống bán hàng của nhà hàng.

2. CẤU HÌNH HỆ THỐNG

Có trong menu SYS > Recipe System, phần này được sử dụng để thiết lập các cấu hình cần thiết trước khi sử dụng Smart Recipe. Các cài đặt bao gồm thời gian kiểm kê, vị trí lưu trữ, xây dựng công thức nguyên liệu, thiết lập công thức nấu ăn và chuyển đổi đơn vị nhằm đảm bảo theo dõi tồn kho và chi phí chính xác.

2.1 Cài đặt cấu hình ban đầu

Có sẵn trong SYS > Back Office Master > Recipe System, phần này được sử dụng để cấu hình các dữ liệu nền tảng cần thiết trước khi sử dụng hệ thống Smart Recipe một cách hiệu quả. Bao gồm lên lịch kiểm kê kho, xác định vị trí lưu trữ, thiết lập ngưỡng tồn kho nguyên liệu (Tối thiểu/Tối đa), xây dựng công thức nội bộ, tạo công thức nấu ăn, chuyển đổi đơn vị và tạo báo cáo. Những cấu hình này giúp quản lý tồn kho chính xác, tính toán chi phí hợp lý và đảm bảo công thức hoạt động đúng trong toàn bộ quy trình.

2.1.1 Lịch kiểm kê:

Xác định khoảng thời gian kiểm kê kho để đảm bảo cập nhật tồn kho kịp thời và chính xác phù hợp với hoạt động bán hàng.

- 1. Truy cập SYS > Back Office Master > Recipe System > Physical Counting Time
- 2. Nhấp vào 'New' and input the stock counting schedule
- 3. Nhấn Lưu

| BOS SYS | Physical Count Time |
|---|--|
| Application Launcher | save 🔊 return |
| System Config Inventory Fixed Asset Recipe System Outlet Location Setup Work In List Recipe Unit Converter Recipe Config Outlet Group Deduction Setu My Favorite | Physical Count Code Physical Count Name (1) Physical Count Name (2) Physical Count Name (3) Physical Count Name (4) Physical Count Name (5) Physical Count Level |
| Back Office | |

Lưu ý: Xác định khoảng thời gian lập lịch phù hợp với tần suất bán hàng thực tế để đảm bảo độ chính xác về chi phí.



2.1.2 Xác định vị trí lưu trữ:

Thiết lập khu vực lưu trữ nguyên liệu nhằm đảm bảo việc theo dõi chính xác và tránh nhầm lẫn trong quản lý kho.

- 1. Truy cập SYS > Back Office Master > Recipe System > Outlet Location Setup
- 2. Nhấp vào 'New', fill in storage location details
- 3. Nhấn Lưu

| BOS SYS | Outlet Location Setup | | |
|---|-----------------------------------|----------------------|----------------------|
| Application Launcher | 👔 🔂 new 📝 edit 📮 preview 💥 delete | | |
| | | | |
| System Config | | | |
| Inventory | | Outlet Location Code | Outlet Location Name |
| Fixed Asset | | 1 | Freezer |
| Recipe System | | 2 | Refrigerator |
| Physical Count Time | | 3 | Pallete |
| Outlet Location Setup | | | |
| Menu List | | | |
| Recipe Unit Converter | | | |
| Recipe Config | | | |
| Outlet Group Deduction Setu - | • | | |

Lưu ý: Phân tách rõ ràng các vị trí lưu trữ giúp tránh nhầm lẫn khi kiểm kê hàng tồn kho.

2.1.3 Xây dựng công thức nguyên liệu:

Tạo công thức nội bộ cho việc sử dụng nguyên liệu, bao gồm phân bổ chi phí và quy trình phê duyệt.

- 1. Truy cập SYS > Back Office Master > Recipe System > Menu List
 - 2. Nhấp vào tab 'Menu List', sau đó nhấp 'New'
 - 3. Chọn nguyên liệu chính, kho và thêm nguyên liệu
 - 4. Thêm chi phí ẩn nếu có qua tab 'Increase'
 - 5. Xem trước và Phê duyệt công thức

| BOS SYS | Menu List | Menu Non Recipe R | eport Menu Recipe Set (| Cut Inventory Status | | | |
|-------------------------------|----------------------------|-----------------------|-------------------------|----------------------|------------------|------------|--|
| Application Launcher | save | 🔊 <u>return</u> | | | | | |
| | | | | | | | |
| System Config | Me | nu Group Name All | ~ | | | | |
| Inventory | | Menu Name | | \sim | Menu Code | | |
| Fixed Asset Recipe System | | Ne | w Recine | | Active Date | 17/06/2025 | |
| Physical Count Time | | Recipe Name | in needpo | \sim | Recipe Code | | |
| Outlet Location Setup | | Remarks | | | | | |
| Menu List | | | | | | | |
| Recipe Unit Converter | | | | | | | |
| Recipe Config | Outlet | | | | | | |
| Outlet Group Deduction Setu | Raw Ma | terial | | | | | |
| My Favorite | | | | | | | |
| Back Office | Add Item | Delete Item | Up Dowr | Move Jump | To Load From Rec | ipe | |
| 0 | | | | | | | |
| | No | | Item Code | | Item Name | | |
| My Profile | I I | I | | | | | |
| | ▼ Increase | 2 | | | | | |

Lưu ý: Chỉ các công thức đã được phê duyệt mới được sử dụng trong công thức món ăn của thực đơn.



2.1.4 Báo cáo nguyên liệu chưa được xây dựng công thức:

Tạo báo cáo liệt kê các nguyên liệu chưa được xác định trong bất kỳ công thức nội bộ nào để xem xét và cập nhật.

- 1. Truy cập báo cáo nguyên liệu chưa có công thức
- 2. Xem các nguyên liệu chưa được xác định trong bất kỳ công thức nào

| BOS SYS | Menu List | Menu Non Recipe R | eport | Menu Recipe Set Cut Inventory Status |
|---|-------------|-------------------|-------|--------------------------------------|
| Application Launcher | Di 🖵 previe | <u>w</u> | | |
| | | | | |
| System Config | | | | |
| + Fixed Asset | | No. | Menu | Code |
| Recipe System | | | | |
| Physical Count Time | | | | |
| Outlet Location Setup | | | | |
| Work In List | | | | |
| Menu List | | | | |
| Recipe Unit Converter | | | | |
| Recipe Config | ļ | | | |
| Outlet Group Deduction Setu | | | | |
| Report | | | | |
| · · · · · · · · · · · · · · · · · · · | | | | |
| My Favorite | | | | |
| Back Office | | | | |

2.1.5 Xác định công thức nấu ăn:

Xác định và phê duyệt công thức nấu ăn cho các món trong thực đơn, liên kết nguyên liệu và định lượng với các điểm bán.

- 1. Navigate to Back Office Master > Recipe System > Menu List
- 2. Nhấp vào 'New', select menu, define recipe, and save
- 3. Thêm điểm bán và nguyên liệu, xác định số lượng
- 4. Nhấp "New Recipe"
- 5. Thêm chi phí ẩn nếu có, sau đó Xem trước và Phê duyệt

| | | | | | | Ve | ersion : | 1.0 | |
|--|-----------|----------------|-----------|-----------------------|------------------|-------------------------|--------------|------------|------|
| | | | | | | La | st Updated : | 18 June 20 | 25 |
| | | | | | | Αι | uthor : | Document | atio |
| BOS SYS | Menu List | Menu Non Recip | e Report | Menu Recipe Set Cut I | Inventory Status | | | | |
| Application Launcher | save | Preturn [] | | | | | | | |
| Recipe System Physical Count Time Outlet Location Setup Work In List Menu List Recipe Unit Converter Recipe Config | | Recipe Name | New Recip |)e | <i>P</i> | Active Date Recipe Code | 17/06/2025 | |] |
| Outlet Group Deduction Setu | ▼ Outlet | | | | | | | | |
| My Favorite | Raw Mat | terial | | | | | | | |
| Back Office | Add Item | Delete Item | U | p Down | Move Jump | To Load From Reci | ipe | | |

Lưu ý: Cần có công thức đã được phê duyệt trước khi trừ nguyên liệu từ doanh số bán hàng.

2.1.6 Báo cáo món ăn chưa có công thức:

Liệt kê các món ăn trong thực đơn chưa có công thức nấu để đảm bảo sẵn sàng cho việc kiểm soát chi phí và khấu trừ.

🗌 Xem các món ăn chưa có công thức nấu

| BOS | SYS | | | Menu List | Menu Non | Recipe Report | Menu Recipe Set Cut Inventory Status |
|----------|------------|---------------|------|------------|----------|---------------|--------------------------------------|
| Applicat | ion Laun | cher | | 月 🖵 previe | <u></u> | | |
| | | | | | | | |
| System | Config | | | | | | |
| + Fixe | ed Asset | | | | No. | Men | u Code |
| - Rec | cipe Syst | em | | | | | |
| • P | hysical C | ount Time | | | | | |
| · 0 | outlet Loo | ation Setup | | | | | |
| • v | Vork In L | ist | - 1 | | | | |
| · N | 1enu List |] | | | | | |
| . R | lecipe Un | it Converter | | | | | |
| • R | lecipe Co | nfig | | | | | |
| · 0 | utlet Gro | oup Deduction | Setu | | | | |
| . R | leport | | _ | | | | |
| | | | • | | | | |
| My Fav | orite | | | | | | |
| Back Of | fice | | | | | | |



2.1.7 Chuyển đổi đơn vị nguyên liệu thực phẩm:

Xác định quy đổi giữa đơn vị tồn kho và đơn vị sử dụng trong công thức để đảm bảo tính chính xác trong quản lý tồn kho.

- 1. Truy cập menu Convert Food Raw Material Units
- 2. Nhấp vào 'New', select inventory unit and recipe unit
- 3. Nhấn Lưu

| BOS SYS | Recipe Unit Converter | | | |
|---|---------------------------------|-------|----------|-------|
| Application Launcher | 👌 📊 <u>save</u> 🔊 <u>return</u> | | | |
| | | | | |
| System Config | Unit | Bag 🗸 | Quantity | 1.000 |
| Inventory | Recipe Unit | Bag 🗸 | Quantity | 1.000 |
| + Fixed Asset | | | | |
| Recipe System | | | | |
| Physical Count Time | | | | |
| Outlet Location Setup | | | | |
| Work In List | | | | |
| Menu List | | | | |
| Recipe Unit Converter | | | | |
| Recipe Config | | | | |
| Outlet Group Deduction Setu - | | | | |
| < | | | | |
| My Favorite | | | | |
| Back Office | | | | |

Lưu ý: Thiết lập chuyển đổi giúp đảm bảo việc trừ kho chính xác khi đơn vị tính khác nhau.

2.1.8 Thiết lập hệ thống:

Cấu hình các tham số chi phí cơ bản được sử dụng trong toàn hệ thống công thức để đảm bảo tính nhất quán trong việc tính toán chi phí.

Dặt cấu hình chi phí thấp nhất và nhấn Lưu

| BOS SYS | Recipe Config |
|---|---|
| Application Launcher | save |
| System Config Inventory Fixed Asset Recipe System Physical Count Time Outlet Location Setup Work In List Menu List Recipe Unit Converter Recipe Config | Set Minimum Amount : Use show cost without recipe deduction Auto recipe sales deduction |
| | |



2.1.9 Báo cáo:

Cung cấp báo cáo tổng hợp và chi tiết về việc sử dụng nguyên liệu và chi phí công thức món ăn để phục vụ phân tích tài chính.

🗌 Báo cáo nguyên liệu

🗌 Báo cáo chi phí công thức món ăn

| BOS SYS | | | |
|---|----------------------------|-----------------|--------------------------------|
| Application Launcher | preview 😂 print | | |
| | | | |
| System Config | 1. Raw Material Report | Item Group From | <i>"</i> |
| • Work In List | 2. Recipe Menu Cost Report | Item Group To | |
| Menu List | | Item Type From | |
| Recipe Unit Converter | | Item Type To | |
| Recipe Config Outlet Group Deduction Setu | | Item From | |
| Report | | Item From | |
| General Ledger | | Item 10 | / |
| + Income | | Report Type | RM Detail Unit Convertion |
| Common Config | | | |
| Securities Control | | | |
| My Favorite | | | |
| Back Office | | | |

3. VẬN HÀNH BOS

Có sẵn trong mục BOS > Recipe, phần này bao gồm các tính năng vận hành liên quan đến quy trình làm việc hàng ngày trong nhà bếp, bao gồm nấu ăn để lưu kho, trừ nguyên liệu từ doanh thu bán hàng, xử lý nguyên liệu hư hỏng hoặc lãng phí và tạo báo cáo vận hành. Các thao tác này giúp duy trì mức tồn kho chính xác và theo dõi chi phí món ăn theo thời gian thực.

3.1 Kết hợp nấu ăn

Chức năng này cho phép người dùng nấu các món ăn trong thực đơn và ghi nhận chúng là hàng tồn kho. Thường được sử dụng cho các món được chuẩn bị trước và lưu trữ. Các công thức phải được xác định và phê duyệt trước khi sử dụng chức năng này.

Các bước thực hiện:

- 1. Truy cập BOS > Recipe > Recipe Operation > Make Work In Process
- 2. Nhấp vào 'New'
- 3. Chọn địa điểm nấu và công thức
- 4. Nhấp 'Add Work In Recipe' để thêm món ăn
- 5. Nhập số lượng cần nấu
- 6. Nhấp Xem trước, chọn ngày nấu và định dạng báo cáo
- 7. Nhấp OK, sau đó Phê duyệt

| | | | Version : | 1.0 |
|--|----------------------|---------------|----------------|-------------------|
| | | | Last Updated : | 18 June 2025 |
| | | | Author : | Documentation Tea |
| BOS SYS | Make Work In Process | | | |
| Application Launcher | 👌 🔒 save 🏼 🔊 return | | | |
| | | | | |
| Back Office | Location | \mathcal{P} | | |
| + Account Pavable | Make Code | | | |
| + Purchasing | Make Date 17/0 | 6/2025 | | |
| + Inventory | Remarks | | | |
| Recipe | | | | |
| Recipe Operation | Add Work In Recipe | elete | | |
| Make Work In Process | | | | |
| Raw Material Wastage | | | | |
| Menu Wastage | No. | Item Code | Item Name | |
| Sales Deduction | | | | |
| Recipe Report | | | | |
| + Fixed Asset | | | | |

Lưu ý: Món đã nấu sẽ được cộng vào tồn kho và hiển thị trong báo cáo Thẻ Kho (Stock Card).

3.2 Hao hụt nguyên liệu

Chức năng này cho phép người dùng ghi nhận việc loại bỏ nguyên liệu do hư hỏng, hết hạn hoặc các sự cố hao hụt khác. Nó giúp theo dõi và kiểm soát tổn thất trong kho hàng.

Các bước thực hiện:

- 1. Truy cập BOS > Recipe > Recipe Operation > Raw Materials Wastage
- 2. Nhấp vào 'New', select warehouse and date
- 3. Thêm nguyên liệu hao hụt và số lượng
- 4. Nhấp Lưu, sau đó Xem trước và Phê duyệt

| BOS SYS | Raw Material Wastage | | | | |
|--|---|--------|--------------|-----------------|---------------|
| Application Launcher | 🛐 🔒 save 🛛 🔊 return | | | | |
| | 2 | | | | |
| Back Office | Location Name | | \mathbf{P} | Department Name | |
| Account Payable | Wastage Code | | | | |
| Purchasing | Wastage Date 17/06/2025 | | | | |
| Inventory | Remarks | | | | |
| Recipe | | | | | |
| Recipe Operation | Add Item Delete | | | | |
| Make Work In Process | Drag a column to this area to group by it | | | | |
| Raw Material Wastage | brag a column to this area to group by it | • | | | |
| Menu Wastage | No. Ite | m Code | Item Name | | Quantity Unit |
| Sales Deduction | | | | | |
| Recipe Report | | | | | |
| 🛨 Fixed Asset 🖉 | | | | | |
| My Favorite | | | | | |
| Back Office | | | | | |

Lưu ý: Các mục hao hụt được ghi nhận là chi phí và hiển thị trong báo cáo xuất kho.



3.3 Hao hụt món ăn

Chức năng này được sử dụng khi một món ăn đã chế biến bị hỏng và cần được ghi nhận là chi phí. Điều này đảm bảo báo cáo tồn kho và tài chính phản ánh đúng tổn thất thực tế.

Các bước thực hiện:

- 1. Truy cập BOS > Recipe > Recipe Operation > Menu wastage
- 2. Nhấp vào 'New', select outlet and waste date
- 3. Thêm món ăn bị hư hỏng và số lượng
- 4. Xem trước, sau đó Phê duyệt

| BOS SYS | Menu Wastage | | | | |
|--|-------------------------|--|--|--|--|
| Application Launcher | save save | | | | |
| | Save | | | | |
| Back Office | Outlet Name | | | | |
| + Account Payable | Wastage Code | | | | |
| + Purchasing | Wastage Date 17/06/2025 | | | | |
| + Inventory | Remarks | | | | |
| - Recipe | | | | | |
| Recipe Operation | Add Menu Delete | | | | |
| Make Work In Process | | | | | |
| Raw Material Wastage | | | | | |
| Menu Wastage | No. Menu Code Menu Name | | | | |
| Sales Deduction | | | | | |
| Recipe Report | | | | | |
| + Fixed Asset | | | | | |

Lưu ý: Các mặt hàng hư hỏng được ghi nhận trong Hệ thống Tồn kho > Báo cáo Xuất kho.

3.4 Báo cáo

Phần báo cáo trong BOS cung cấp thông tin tổng quan về kết hợp nấu ăn, biến động kho, việc sử dụng nguyên liệu và các món ăn/nguyên liệu bị hỏng hoặc hao hụt.

Các bước thực hiện:

- 1. Truy cập BOS > Recipe > Recipe Report
- 2. Chọn định dạng báo cáo theo yêu cầu

| 805 575 | | | | | |
|----------------------|--|----------------|---------------------|--|--|
| Application Launcher | 🗿 📮 preview 🕒 print | | [RCT007] | | |
| | | | | | |
| Back Office | 1. Monthly Cost of Goods Sold Report | Outlet Name | | | |
| + Account Payable | 2. Monthly Increase Cost Report | Year/Period | 2025 V Period : 6 V | | |
| Purchasing | 3. Raw Material Deduction Report | From Group | <i>P</i> | | |
| Inventory | 4. Raw Material Consumption By Menu Report | TO Group | | | |
| Recipe | 5. Workin Process Report | From Sub Group | | | |
| Recipe Operation | C Recipe Report | To Sub Group | | | |
| Paw Material Wartane | 8. Make Work In Summary Report | From Menu | | | |
| Menu Wastage | | To Menu | <i>₽</i> | | |
| Sales Deduction | | | | | |
| Recipe Report | | | | | |
| + Fixed Asset | | | | | |
| My Favorite | | | | | |
| Back Office | | | | | |
| | | | | | |

Lưu ý: Sử dụng các báo cáo để kiểm tra hoạt động của bếp.