

CaterSoft

Quản lý suất ăn công nghiệp, từ thực đơn đến lãi lỗ

Một phần mềm cho cả chuỗi: thực đơn, dự trù, mua hàng, kho, suất ăn thực tế, doanh thu và báo cáo từng bếp.

Chỉ thu tiền khi phần mềm chạy được trên dữ liệu thật của bạn

14

phân hệ trên một hệ thống,
nhiều bếp, nhiều kho

8

bước liên mạch từ thực đơn
tuần đến lãi lỗ bếp

30

ngày để phần mềm chạy được
trên dữ liệu thật

0 đ

phí triển khai và đào tạo tại bếp

NGÀNH SUẤT ĂN ĐANG GẶP GÌ

Lãi mỏng, số liệu đến muộn

Một công ty suất ăn công nghiệp nấu hàng nghìn suất mỗi ngày bằng Excel và Zalo. Tiền thất thoát ở những chỗ không ai kịp nhìn.

01

Không biết giá thành

Biết bếp nào lời, bếp nào lỗ khi đã hết tháng. Giá thành từng suất tính tay, mỗi người một cách.

02

Dự trù và mua bằng tay

Thực đơn tuần chuyển thành phiếu mua mất nhiều giờ. Thừa thì hư, thiếu thì mua gấp với giá cao.

03

Đối soát kéo dài

Số suất thực tế, doanh thu và công nợ với từng khách gom từ nhiều file, cuối tháng mất nhiều ngày.

CATERSOFT LÀ AI

Phần mềm làm riêng cho bếp ăn công nghiệp

CaterSoft được xây cùng các công ty suất ăn đang vận hành hằng ngày ở TP.HCM, Bình Dương và Đồng Nai: nhà máy, khu công nghiệp, trường bán trú. Mỗi tính năng bắt đầu từ một việc thật của bếp, kho hoặc kế toán, và chỉ được giữ lại khi người dùng thật sự dùng nó mỗi ngày.

- Chạy trên trình duyệt, không cài đặt; nhiều bếp, nhiều kho trên cùng một hệ thống.
- Phân quyền theo vai trò, nhật ký thao tác cho từng chứng từ.
- Đội triển khai trực tiếp tại TP.HCM, hỗ trợ qua Zalo trong giờ làm việc.

MỘT LUỒNG LIÊN MẠCH

Từ thực đơn tuần đến lãi lỗ từng bếp

Dữ liệu nhập một lần ở đầu chuỗi, các bước sau tự dùng lại. Không chép tay giữa các file.

01**Thực đơn tuần**

Chọn món theo cơ cấu suất cho từng bếp, từng khách.

02**Dự trù**

Số suất $\times$ định lượng ra nhu cầu nguyên liệu, đã tính hao hụt sơ chế.

03**Phiếu đề xuất**

Bếp gửi đề xuất, người duyệt xem trước khi mua.

04**Đơn mua PO**

Đề xuất các bếp tự gom thành đơn theo từng nhà cung cấp.

05**Nhập kho**

Nhập theo lô và hạn dùng; xuất trước hết hạn trước.

06**Xuất bếp**

Xuất đúng lượng cần nấu, tồn từng kho cập nhật ngay.

07**Suất thực tế**

Ghi số suất từng ca, từng khách; ra doanh thu tức thì.

08**Lãi lỗ bếp**

Doanh thu trừ chi phí theo từng bếp, từng ngày.

VÍ DỤ TRÊN DỮ LIỆU MẪU

Một ngày ở bếp 900 suất

Thực đơn trưa thứ Hai của một nhà máy may 900 suất gồm thịt kho trứng, cải ngọt xào, canh bí xanh nấu tôm, chuối và cơm. CaterSoft nhân số suất với định lượng, cộng hao hụt sơ chế và ra ngay nhu cầu: 45,5 kg thịt ba chỉ, 450 quả trứng vịt, 117 kg gạo, 106 kg cải ngọt. Phiếu đề xuất sinh từ đó, rồi gom thành đơn cho từng nhà cung cấp.

Số liệu minh họa từ doanh nghiệp mẫu «Suất Ăn Việt Mẫu», không phải số của khách hàng nào.

PHÂN HỆ

14 phân hệ trên một hệ thống

Bật đúng phân hệ doanh nghiệp cần, mở thêm khi vận hành lớn dần.

01 Tổng quan điều hành

Bảng chỉ huy cho lãnh đạo và bếp trưởng.

02 Thực đơn dự trù

Thực đơn tuần, dự trù ngày, sổ kiểm thực 3 bước.

03 Suất ăn và doanh thu

Suất thực tế theo ca, bảng giá khách, đối soát.

04 Phiếu đề xuất

Đề xuất nguyên liệu, công cụ dụng cụ, vật tư.

05 Bán hàng

Đơn bán thực phẩm, bảng kê giao hàng.

06 Mua hàng

Gom đề xuất thành PO, gửi email đơn mua.

07 Quản lý kho

Nhập, xuất, chuyển kho, sơ chế và hao hụt.

08 Nhập xuất tồn

Sổ chi tiết theo bếp, kiểm kê định kỳ.

09 Kho theo lô và hạn dùng

Số lô, hạn dùng, xuất trước hết hạn trước.

10 Món ăn và định lượng

Ngân hàng món, định lượng gram, năng lượng.

11 Khởi tạo bếp

Dựng một bếp mới theo từng bước có hướng dẫn.

12 Dữ liệu chung

Bếp, kho, khách hàng, nhà cung cấp, đơn vị tính.

13 Báo cáo quản trị

Doanh thu, tồn kho, lãi lỗ theo điểm bếp.

14 Quản trị hệ thống

Phân quyền nhân viên, nhật ký thao tác.

Ứng dụng đi kèm khi cần: nhân sự và chăm công nhiều bếp, xuất dữ liệu sang phần mềm kế toán.

THỰC ĐƠN VÀ GIÁ THÀNH

Biết giá thành suất trước khi nấu

Mỗi món có định lượng và giá mua, nên thực đơn tuần hiện ngay giá thành nguyên liệu từng ngày, so với định mức của bếp.

Thực đơn tuần · Bếp trung tâm Tân Bình · ca trưa			Giá bán 25.000 đ · định mức 75%	
Ngày	Món chính	Món xào · canh · tráng miệng	Giá thành	Tỷ lệ
Thứ 2	Thịt kho trứng	Cải ngọt xào · canh bí xanh nấu tôm · chuối	20.629	83%
Thứ 3	Gà kho gừng	Bắp cải xào cà chua · canh cải ngọt · dưa hấu	17.129	69%
Thứ 4	Cá basa chiên sốt cà	Rau muống xào tỏi · canh chua cá · chè đậu xanh	16.035	64%
Thứ 5	Gà chiên nước mắm	Su su xào cà rốt · canh bí đỏ · thanh long	18.448	74%
Thứ 6	Cá nục kho thơm	Đậu que xào thịt · canh củ cải sườn · rau câu	21.032	84%
Thứ 7	Gà ri	Bí đỏ xào tỏi · canh cải chua · đu đủ	18.258	73%
Tuần		Bình quân	18.588	74%

Thấy ngay ngày vượt định mức

Thứ Hai và thứ Sáu vượt 75%.
Bếp trưởng đổi món hoặc chỉnh định lượng trước khi gửi phiếu mua, không đợi cuối tháng.

Giá mua cập nhật theo nhà cung cấp

Bảng giá dự trù lấy từ báo giá tháng của nhà cung cấp; giá đổi thì giá thành đổi theo.

Minh họa giao diện dựng từ dữ liệu mẫu «Suất Ăn Việt Mẫu»; màn hình thật có thể khác về bố cục.

MUA HÀNG VÀ KHO

Mua đúng lượng, xuất đúng lô

Đề xuất của các bếp gom thành đơn theo nhà cung cấp;
hàng về nhập theo lô và hạn dùng, xuất trước hết hạn trước.

Gom đề xuất thành đơn mua · thứ Hai		6 đơn PO · 18,57 tr	
Nhà cung cấp	Mặt hàng chính	Số dòng	Giá trị (đ)
Thực phẩm tươi Sài Gòn (mẫu)	Thịt ba chỉ 45,5 kg	1	6.364.948
Hải sản Bình Minh (mẫu)	Tôm thẻ 10,3 kg	1	2.160.000
HTX Rau sạch Hóc Môn (mẫu)	Cải ngọt 106 kg, bí xanh 74 kg, chuối 90 kg	7	5.317.941
Đại lý Gạo & Đồ khô Phú Lợi (mẫu)	Gạo 117 kg, dầu, nước mắm, gia vị	5	2.824.200
Trang trại Trứng Đồng Nai (mẫu)	Trứng vịt 450 quả	1	1.575.000
Gas Công nghiệp Thành Công (mẫu)	Gas 10,8 kg	1	324.000
Cộng	900 suất · 20.629 đ/suất	16	18.566.090

Duyệt trước khi mua

Người duyệt xem đề xuất, sửa số lượng, rồi mới tạo đơn.

Kho theo lô

Mỗi lần nhập ghi số lô, hạn dùng, nhà cung cấp.

Tồn tức thì

Tồn của mọi kho, mọi bếp trên một màn hình, không đợi file gửi.

Mình họa trên dữ liệu mẫu cho 900 suất của một khách; tên nhà cung cấp là tên tự đặt.

DOANH THU VÀ LÃI LỖ

Suất thực tế ra doanh thu ngay trong ngày

Ghi số suất từng ca cho từng khách; doanh thu, đối soát và lãi lỗ theo bếp đọc từ cùng một nguồn.

Doanh thu suất ăn · một ngày làm việc			5 khách · 2.500 suất	
Khách hàng	Bếp	Suất	Đơn giá	Doanh thu (đ)
Nhà máy May An Phát (mẫu)	Tân Bình	900	25.000	22.500.000
Công ty Điện tử Hoa Sen (mẫu)	Sóng Thần	650	28.000	18.200.000
Nhà máy Gỗ Minh Long (mẫu)	Sóng Thần	450	24.000	10.800.000
Công ty Bao bì Phương Nam (mẫu)	Tân Bình	300	26.000	7.800.000
Trường Tiểu học Ánh Dương (mẫu)	Tân Bình	200	30.000	6.000.000
Cộng		2.500	26.120	65.300.000

65,3 tr

doanh thu ngày, đọc ngay khi bếp ghi xong suất ca.

2 bếp

doanh thu theo khách, lãi lỗ theo từng bếp.

1 nguồn

suất, kho, doanh thu cùng một dữ liệu, không gom file.

Số liệu minh họa của doanh nghiệp mẫu, không phải kết quả của khách hàng.

AI DÙNG CATERSOFT

Mỗi vai một việc rõ ràng

Cùng một dữ liệu, mỗi người thấy đúng phần việc của mình và chỉ sửa được phần được giao.

Chủ doanh nghiệp

Giám đốc, chủ công ty

Mỗi sáng biết hôm qua bếp nào lòi, bếp nào lỗi, khách nào chưa đối soát. Không phải đợi kế toán gom số cuối tháng.

Vận hành

Giám đốc vận hành, quản lý bếp

Thực đơn tuần ra phiếu đề xuất trong vài phút. Nhiều bếp, nhiều điểm giao điều phối trên một màn hình.

Kế toán

Kế toán trưởng, kế toán kho

Số suất, doanh thu, nhập xuất tồn nằm một chỗ; cuối tháng xuất dữ liệu sang phần mềm kế toán thay vì nhập lại.

Thu mua và kho

Nhân viên thu mua, thủ kho

Đề xuất các bếp tự gom thành đơn theo từng nhà cung cấp; hàng nhập theo lô, cảnh báo hạn dùng.

Bếp trưởng

Bếp trưởng, nhân viên dinh dưỡng

Định lượng chuẩn cho từng món, năng lượng từng suất, in sổ kiểm thực 3 bước đúng mẫu.

Ví dụ phân quyền theo vai					Xem · Sửa · Duyệt
Vai	Thực đơn	Đề xuất · PO	Kho	Doanh thu	Báo cáo lãi lỗ
Chủ doanh nghiệp	Xem	Duyệt	Xem	Xem	Xem
Vận hành	Sửa	Duyệt	Xem	Sửa	Xem
Kế toán	Xem	Xem	Sửa	Sửa	Xem
Thu mua và kho	Xem	Sửa	Sửa	—	—
Bếp trưởng	Sửa	Sửa	Xem	Sửa	—

Bảng minh họa; mỗi doanh nghiệp tự đặt quyền chi tiết cho từng trang và từng nhân viên.

CAM KẾT TRIỂN KHAI

Chỉ thu tiền khi phần mềm chạy được

Phí thuê bao chỉ bắt đầu tính từ ngày phần mềm đạt đủ ba điều kiện dưới đây, ghi rõ trong hợp đồng. Triển khai và đào tạo không thu phí.

1

Dữ liệu thật của bạn

Chạy trên thực đơn, kho, khách hàng thật của doanh nghiệp, không phải dữ liệu mẫu.

2

Nhân viên của bạn tự làm

Người của doanh nghiệp tự thao tác hằng ngày; CaterSoft không làm hộ.

3

Một việc cụ thể trong 30 ngày

Thống nhất từ đầu, ví dụ mọi đơn mua đi qua duyệt trên hệ thống, hoặc tồn kho cuối ngày khớp đếm tay.

30 NGÀY ĐẦU

TUẦN 1

Khảo sát, chọn việc cần đạt, nhập danh mục bếp, kho, món, khách.

TUẦN 2

Đào tạo tại bếp; nhân viên bắt đầu nhập trên dữ liệu thật.

TUẦN 3

Chạy song song với cách cũ, sửa cấu hình theo thực tế.

TUẦN 4

Hai bên cùng kiểm việc đã chọn; đạt thì bắt đầu tính phí.

Không đạt đủ ba điều kiện thì không thu tiền, và doanh nghiệp giữ toàn bộ dữ liệu đã nhập, xuất ra mang đi. Việc nào không làm xong trong 30 ngày, CaterSoft nói thẳng từ đầu thay vì nhận cho có hợp đồng.

GÓI DỊCH VỤ VÀ LIÊN HỆ

Báo giá theo số bếp thật của bạn

Giá phụ thuộc số bếp, số kho và mức tùy chỉnh. Sau 15–30 phút trao đổi, CaterSoft gửi báo giá rõ ràng, không phụ phí ẩn.

Khởi đầu

Một bếp, dưới
1.000 suất mỗi ngày

- Thực đơn, dự trù, mua hàng, kho
- Suất thực tế, doanh thu

Chuyên nghiệp

Hai đến ba bếp, có kho trung tâm

- Thêm kho theo lô, chuyển kho
- Lãi lỗ theo bếp, theo ngày

Doanh nghiệp

Từ bốn bếp hoặc trên 5.000 suất

- Phân quyền nhiều cấp
- Tùy chỉnh theo quy trình riêng

BẮT ĐẦU THẾ NÀO

Một câu hỏi trước khi bàn gói

CaterSoft không bắt đầu bằng bảng giá. Buổi đầu tiên chỉ hỏi: việc nào ở công ty anh chị đang tốn thời gian nhất? Từ câu trả lời, hai bên chọn việc cần đạt trong 30 ngày, rồi mới báo giá.

BƯỚC 1

Nhắn Zalo hoặc đăng ký demo trên catersoft.vn.

BƯỚC 2

Demo 30–45 phút trên dữ liệu mẫu của ngành suất ăn.

BƯỚC 3

Khảo sát tại bếp, chọn việc cần đạt, báo giá trong 24 giờ làm việc.

BƯỚC 4

Triển khai 30 ngày; đạt ba điều kiện mới bắt đầu tính phí.

Liên hệ CaterSoft
Zalo · 079 881 5991

admin@catersoft.vn
catersoft.vn/dang-ky-demo

Văn phòng

L17-11 Tầng 17, Tòa nhà Vincom Center, 72
Lê Thánh Tôn, Phường Sài Gòn, TP.HCM