



CÔNG TY CỔ PHẦN SIS VIỆT NAM

ĐKKD: 0103010051, cấp ngày 04 tháng 03 năm 2002

SMART INNOVATION



Lĩnh vực hoạt động:

- Chuyên nghiệp trong cung cấp Phần mềm kế toán và Giải pháp quản trị nguồn lực DN - ERP
- Kết hợp với các Nhà cung cấp uy tín cung cấp các giải pháp cho DN như: Chứng thực số - CA (VIETTEL), Tư vấn Thuế trực tuyến (TANET.VN)...
- Dịch vụ Kế toán - Thuế cho doanh nghiệp



Phương châm hành động:

Dịch vụ Chuyên nghiệp, Thành tâm nhất & Sản phẩm độc đáo nhất

Đội ngũ của SIS Việt Nam:

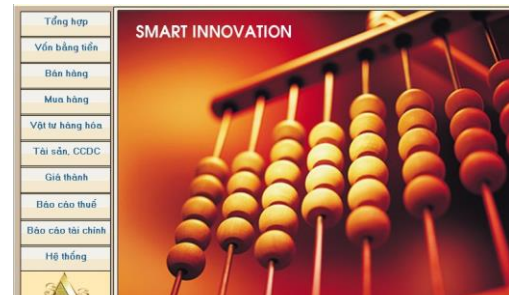
- Tận tụy, chu đáo với công việc
- Phong cách làm việc chuyên nghiệp, bài bản
- Hòa hoà trong quan hệ đối tác, đồng nghiệp
- Luôn trau dồi kiến thức

Thành tích:

- SAO KHUÊ 2005, 2006, 2008, 2009 & 2010
- Cúp CNTT 2005 & 2006
- Bằng khen của Bộ TT-TT 2002 – 2005
- Hơn 5.000 Khách hàng trên toàn Quốc

Sản phẩm:

- **SAS INNOVA 8.0** – PMKT Cảnh báo & Quản trị DN Online
- **SAS INNOVA 6.8.1/6.8.2** - Phần mềm Kế toán quản trị
- **SAS INNOVA 2011 OPEN** - PMKT thuế (Miễn phí BQ 100%)
- **SAS ERP 8.0** - Giải pháp quản trị tổng thể DN ERP
- **SAS INNOVA 8.0 HRM** - Phần mềm Nhân sự tiền lương
- **Giải pháp phần mềm theo ngành:** Xây lắp, Giặt là, Dược...



Khách hàng:



Trụ sở chính:

Công ty CP S.I.S Việt Nam

Địa chỉ: Số 17/183 Đặng Tiến Đông, Đống Đa, Hà Nội

Tel: +84-4-35117785 Fax: +84-4-35117787

Hotline: 04.35147907 (Mr. Điệp – 0912.426.152)

Skype: diepnx.sisvn - Yahoo: mydiepnd@yahoo.com

Website: www.sis.vn

GIẢI PHÁP PHẦN MỀM

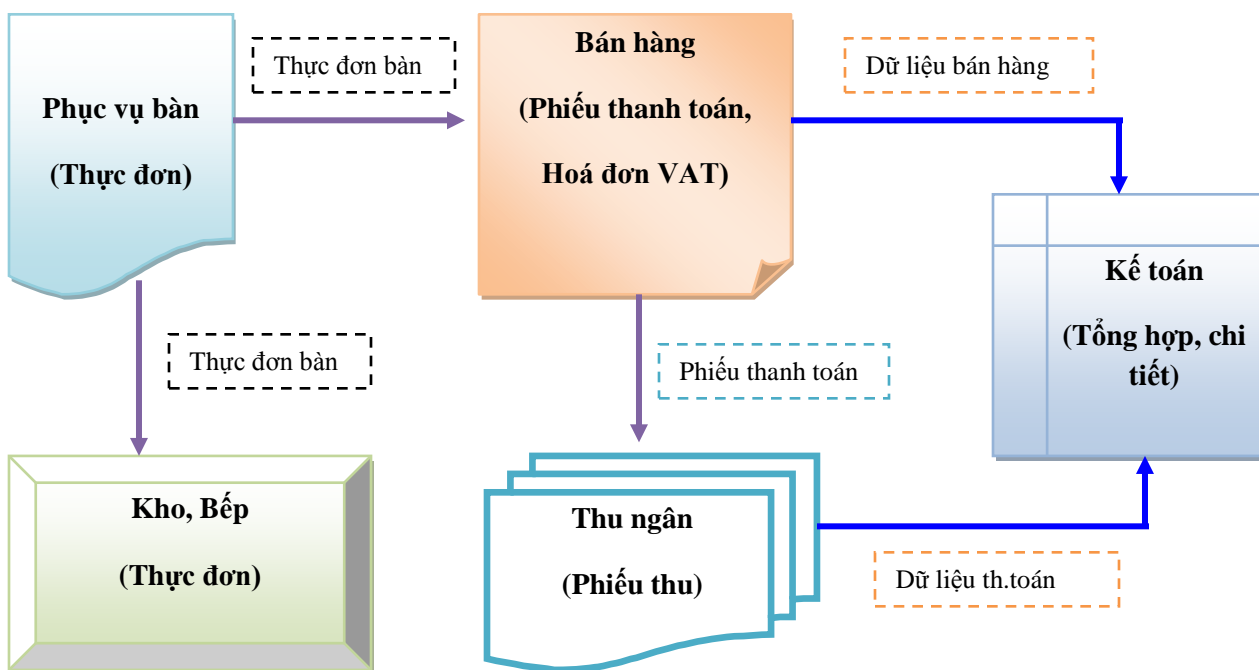
QUẢN LÝ DOANH NGHIỆP KINH DOANH

NHÀ HÀNG

Hiện nay hầu hết các nhà hàng đang sử dụng công cụ thủ công vào quản lý các hoạt động dịch vụ của mình. Bên cạnh đó cũng có một số nhà hàng đã sử dụng phần mềm rời rạc, riêng lẻ như phần mềm kế toán, phần mềm quản lý bàn – thu ngân, phần mềm quản lý kho... Điều này sẽ gây khó khăn trong việc tích hợp, kế thừa thông tin giữa bộ phận bán hàng và kế toán tài chính, công việc trùng lặp, giá trị gia tăng thấp, khó khăn trong khâu bảo hành bảo trì sản phẩm, chi phí phần mềm cao...

Từ thực tế triển khai tại các doanh nghiệp kinh doanh nhà hàng, S.I.S Việt Nam đã cho ra đời dòng sản phẩm **Phần mềm kế toán – bán hàng nhà hàng SAS INNOVA 6.8.1.RES** nhằm đáp ứng yêu cầu quản lý của các DN kinh doanh trong lĩnh vực này.

SƠ ĐỒ QUẢN LÝ & LƯỒNG THÔNG TIN



MÔ TẢ QUY TRÌNH THÔNG TIN

1. Khách hàng vào bàn phục vụ bàn sẽ ra check món KH gọi, đưa vào Thực đơn
2. Thực đơn sẽ được chuyển xuống cho Kho, Bếp để Bếp chuẩn bị món ăn theo thực đơn
3. Khi khách ăn xong bộ phận bàn sẽ ra quyết toán với khách xem dùng bao nhiêu, trả lại bao nhiêu đồ (nước ngọt, bia, rượu, khăn ướt, ...). Sau đó ghi vào thực đơn.

- Thực đơn chính thức này sẽ được mang qua bộ phận bán hàng/thu ngân để cập nhật vào nội dung bán hàng. Khi hoàn tất việc thanh toán khách hàng có nhu cầu xuất hóa đơn thì bộ phận này sẽ viết hoá đơn VAT cho khách hàng.
- Các dữ liệu thu ngân, bán hàng sẽ được chuyển thông tin sang bộ phận kế toán qua mạng nội bộ LAN để vào sổ kế toán.

SAS ERP 8.0.FF ưu điểm gì?

1.1 Quản lý bàn, thu ngân

- Giao diện quản lý bàn đơn giản, dễ dàng thao tác
- Thông tin đầy đủ như: Ngày bán, Nhân viên phụ trách bàn, Số bàn, Tên bàn, Số khách, Danh sách món ăn – Đồ uống, Thanh toán, In hóa đơn, ...
- In mẫu hoá đơn bán lẻ loại A5, Giấy cuộn chuyên dụng hoặc hoá đơn VAT...

Ngày..29..tháng..07...năm...2014
Liên 2

Số phiếu: 01752 Khách hàng: Công ty TNHH TM & Đầu Tư Trọng Tín
 Bàn số: Bàn 01 Địa chỉ:
 NV bán hàng: Lê Thúy Hiền Giờ vào: 14:28 Giờ ra: 10:17

STT	Tên hàng	Đơn vị tính	Số lượng	Trả lại	Đơn giá	Thành tiền
1	Ba ba hám thuốc bắc	Nồi	1.00		150 000,0	150 000
2	Cá diêu hồng hấp xì dầu	Con	2.00	1.000	150 000,0	150 000
3	Rượu beluka classic 1 lít	chai	3.00	1.000	300 000,0	600 000
Cộng tiền hàng:						900 000
VAT:						0
% CK:						90 000
Tổng cộng tiền thanh toán:						810 000

Viết bằng chữ: Tám trăm mười nghìn đồng chẵn

Người thanh toán
(Ký, ghi rõ họ tên)

Phụ trách

Người nhận
(Ký, ghi rõ họ tên)

DANH MỤC GIÁ BÁN

Mã vật tư	Tên vật tư	Ngày bán	Đơn giá USD	Đơn giá VND
MTL009	Ba chỉ hun khói chiên	07/02/2013		150 000,00
MTL009	Ba chỉ hun khói chiên	07/02/2013		150 000,00
KH001	Khăn lạnh	30/07/2014		5 000,00
KH002	Lạc	19/03/2013		12 000,00
TRM002	Tráng miệng dừa hấp	16/03/2013		60 000,00
MRAU010	Ngon su su xào tỏi	28/12/2012		60 000,00
NOM005	Nộm sứa xoài xanh	29/09/2012		68 000,00
KV0004	Khoai lệ phố	20/12/2012		55 000,00
GA001	Gà hấp	19/03/2013		
TOM015	Tôm sù rang muối	19/03/2013		
CATA003	Cá tẩm nướng, nấu cháo	15/03/2013		580 000,00
CATA006	Cá tẩm: gỏi, rang muối, om măng	09/11/2012		580 000,00
CATA004	Cá tẩm: Nướng, om chuối đậu	13/03/2013		580 000,00
BIA005	Bia chai Sài Gòn	19/03/2013		20 000,00
MRAU007	Ngon bí xào tỏi	30/08/2012		50 000,00
HS010	Ngao nướng mỡ hành	12/11/2012		110 000,00
NUOC005	Nước khoáng	19/03/2013		15 000,00
NUOC003	Nước ngọt	19/03/2013		10 000,00
BIA003	Bia chai Hà Nội	19/03/2013		20 000,00

1.2 Kết nối thông tin trực tiếp giữa Bán hàng, thu ngân – kế toán – kho...

- Khi thực hiện giao dịch bán hàng, phần mềm thực hiện luôn được các nghiệp vụ tự động như: In hóa đơn tài chính hay không, Dữ liệu đẩy thẳng đến bộ phận kế toán và kho để thực hiện vào sổ sách liên quan: Kho, Doanh thu, Thuế, Tiền thanh toán (quỹ), Công nợ ...
- Thông tin khách hàng, mã hàng, mã kho, và các thông tin khác sẽ đồng nhất giữa các bộ phận với nhau: Hạn chế tối đa sai sót, thao tác lặp lại, kiểm tra đối chiếu...

1.3 Tự động hóa khâu nhập – xuất thành phẩm, xuất vật tư theo định mức món ăn

- Thông thường, do tính chất đặc thù của ngành kinh doanh dịch vụ nhà hàng ăn uống là nhiều loại món ăn trong khi nhập – xuất vật liệu, thành phần diễn ra rất lớn, liên tục nếu làm như các sản phẩm khác thì phần mềm thông thường không thể đáp ứng, rất tốn kém về nhân sự, thời gian thực hiện các thao tác (Xuất vật tư nguyên vật liệu, thực phẩm → Nhập kho các thành phẩm món ăn → Xuất các thành phẩm món ăn cho khách hàng).
- Do vậy, để giảm thiểu được công đoạn này thì trên phần mềm **SAS INNOVA 6.8.1.RES** đã tích hợp chức năng tự động tạo phiếu xuất kho nguyên vật liệu theo định mức và tỷ lệ hao hụt quy định trước và đồng thời tự động tạo phiếu nhập kho thành phẩm để cân đối kho và tính được chi phí giá thành món ăn khi **viết hóa đơn bán hàng**
- Quản lý Nhập – Xuất – Tồn theo 02 đơn vị tính quy đổi như: Con – Kg, Két – Chai...

Xuat kho S3

Mã hạch toán: Số px:
 Loại phiếu xuất: 4 **Xuất nội bộ (cho sx, sử dụng)** Ngày lập từ: 30/09/2012
 Mã khách: XEP **Chủ Nghiệp** Ngày hạch toán: 30/09/2012
 Địa chỉ: Tỷ giá: VND 1.00
 Người giao hàng:
 Diễn giải:
 Số dh:

Xuất theo giá đích danh cho VT tính giá TB F4-Thêm dòng, F8-Xóa dòng, F5-Xem phiếu nhập, Ctrl+Tab-Ra khỏi chi tiết

Mã hàng	Tên hàng	Đvt	Mã kho	Vụ việc	Tồn kho	Số lượng	Giá VND	Tiền VND	Tk
NLR014	Hành tây	mg	KCTY	ANUONG		20,000	0,00	0	62
NLR033	Cà chua	mg	KCTY	ANUONG		50,000	0,00	0	62
NLR063	Dưa chuột	mg	KCTY	ANUONG		300,000	0,00	0	62
NLR087	Rau xà lách ta	mg	KCTY	ANUONG		20,000	0,00	0	62
NLT027	Trứng	quả	KCTY	ANUONG		20,000	0,00	0	62
MUC007	Mực tươi	Đĩa	KCTY	ANUONG		200,000	0,00	0	62

Số lượng: Tiền hàng:

Trạng thái: 1 - Ghi, 2 - Chưa, 3 - Ghi SC, 4 - Ghi SK

Lưu Mới In từ Sửa Xóa Xem Tìm Copy Quay ra

ABC DIEPNX-LT # DiepNX 14/10/2014

Nhap kho S3

Loại phiếu nhập: 4 **Nhập nội bộ (từ sx, sử dụng)** Số pn: 477
 Mã hạch toán: Ngày lập từ: 31/08/2012
 Mã khách: KL **Khách lẻ** Ngày hạch toán: 31/08/2012
 Địa chỉ: Tỷ giá: VND 1.00
 Người giao hàng:
 Diễn giải:

Nhập theo giá TB cho VT tính giá TB F4-Thêm dòng, F8-Xóa dòng, F5-Xem phiếu xuất, Ctrl+Tab-Ra khỏi chi tiết

Mã hàng	Tên hàng	Đvt	Mã kho	Vụ việc	Tồn kho	Số lượng	Giá VND	Tiền VND	Tk
SAL007	Salát rau trộn	Đĩa	KCTY	ANUONG		1,000	0,00	0	15E
MRAU061	Rau muống xào	Đĩa	KCTY	ANUONG		1,000	0,00	0	15E

Số lượng: Tiền hàng:

Trạng thái: 1 - Ghi, 2 - Chưa, 3 - Ghi SC, 4 - Ghi SK

Lưu Mới In từ Sửa Xóa Xem Tìm Copy Quay ra

ABC DIEPNX-LT # DiepNX 14/10/2014

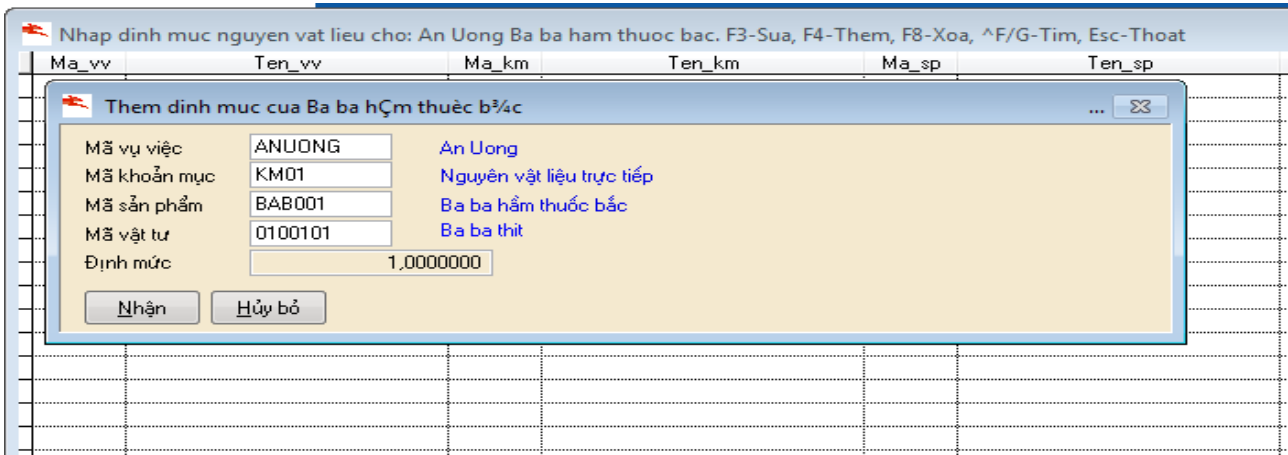
TỔNG HỢP NHẬP XUẤT TỒN

Kho: Tất cả các kho
 Từ ngày: 01/01/2010 đến ngày: 14/10/2014

STT	Mã vật tư	Tên vật tư	Đvt	Đvt1	Tồn đầu kỳ		Nhập trong kỳ			Xuất trong kỳ			Tồn cuối kỳ			
					Số lượng		Giá trị	Số lượng		Giá trị	Số lượng		Giá trị	Số lượng		Giá trị
					Đvt	Đvt1		Đvt	Đvt1		Đvt	Đvt1		Đvt	Đvt1	
1	BAB001	Ba ba hầm thuốc bắc	Nồi													
2	BAB003	Ba ba nướng muối ớt	Đĩa													
3	BAB004	Ba ba rang muối , om chuối đậu	Kg													
4	BAB005	Ba ba nấu rượu vang	kg													
5	BAB006	Ba ba chiên muối tiêu	Đĩa													
6	BAB007	Ba ba rang muối	Đĩa													
7	BEB001	Bé bé chiên muối tiêu	Kg													
8	BI4001	Bia chai Trúc Bạch	Chai					3 570,000	16 050 000	3 670,000				- 100,000	16 050 000	
9	BI4003	Bia chai Hà Nội	Chai					10 139,000	19 400 000	11 279,000				- 1 140,000	19 400 000	
10	BI4004	Bia chai Heineken	Chai					1 330,000	5 440 048	1 447,000				- 117,000	5 440 048	
11	BI4005	Bia chai Sài Gòn	Chai					1 604,000	1 050 000	1 842,000				- 238,000	1 050 000	
12	BI4006	Bia tươi Carlsberg	Cốc					465,000	5 294 025	529,000				- 64,000	5 294 025	
13	BI4007	Bia lon Heineken	lon					450,000	1 799 920	447,000				3,000	1 799 920	
14	BUF001	Tiệc buffet ngọt	Suất							150,000				- 150,000		
15	CAC001	Cá chép om dưa	Con	kg						149,000				- 149,000		
16	CAC002	Cá chép giòn: Nướng, lẩu	Mg	Con						33,700				- 33,700		
17	CAC003	Cá kho tộ	Niêu	kg						36,000				- 36,000		
18	CAC004	Cá chép giòn: Lẩu, kho tộ	kg	Con						170,000				- 170,000		

1.4 Tính toán chi phí, giá thành đến từng món ăn theo định mức

- Do tự động hóa được khâu nhập – xuất nên việc tính toán nhập – xuất – tồn và chi phí giá thành được đảm bảo tính toán đầy đủ, chính xác, tiện lợi.
- Tính toán được mức hao hụt của thực phẩm khi thực hiện chế biến món ăn.



TÍNH GIÁ THÀNH SẢN XUẤT

Từ ngày: 01/08/2012 đến ngày 31/08/2012

STT	Khoản mục chi phí sản xuất kinh doanh	Chi phí sản xuất kinh doanh dở dang đầu kỳ	Chi phí sản xuất kinh doanh PS trong kỳ	Chi phí sản xuất kinh doanh dở dang cuối kỳ	Giá thành sản phẩm dịch vụ trong kỳ	
					Giá thành	Giá thành đơn vị
1	Cà quả rim tiêu - ANUONG					
2	Cháo tôm - ANUONG					
3	Mỳ xào bò - ANUONG					
4	Miến xào cua - ANUONG					
5	Cơm rang thập cẩm - ANUONG					
6	Cơm rang dưa bò - ANUONG					
7	Cơm rang hải sản - ANUONG					
8	Fomai chiên - ANUONG					
9	Lẩu bắp bò - ANUONG					
10	Lẩu riêu cua bắp bò - ANUONG					
11	Bò lúc lắc khoai chiên - ANUONG					
12	Bò cuốn lá cải - ANUONG					
13	Bếp bò trần - ANUONG					
14	Bò sốt tiêu đen - ANUONG					
15	Bò xào cần tỏi - ANUONG					
16	Bò úc nướng - ANUONG					
17	Mướp đắng luộc - ANUONG					
18	Mướp đắng xào trứng - ANUONG					

1.5 Quản lý hạn sử dụng của thực phẩm

- Chương trình cho phép khai báo quản lý hạn sử dụng của thực phẩm
- Cảnh báo thực phẩm sắp hết hạn sử dụng
- Lên báo cáo tồn kho theo hạn sử dụng, báo cáo đến hạn, quá hạn sử dụng của thực phẩm...

BÁO CÁO TỒN KHO QUÁ HẠN SỬ DỤNG

Kho: 14: cà các kho

Từ ngày: 01/01/2013 đến ngày: 20/11/2013

Mã lo	Mã vật tư	Vật tư	Ngày sx	Hạn sử dụng	Dvt	Số ngày	Tồn đầu	SL nhập	SL xuất	Tồn cuối
000001	000124	Nhò đen không hạt	01/01/2013	30/06/2013	kg	143		2 000,000		2 000,00
000002	000123	Nhò trắng có hạt	01/01/2013	30/07/2013	kg	113		1 500,000		1 500,00

KẾ TOÁN TRƯỞNG
(Ký, họ tên)

Ngày... tháng... năm.....

NGƯỜI LẬP BẾU
(Ký, họ tên)**1.6 Mô đun kế toán**

- Dữ liệu bán hàng, thu ngân sẽ kết nối với các mô-đun liên quan của phần kế toán
- Các mô-đun cơ bản của kế toán tài chính:
 - Quản lý Tiền mặt tiền gửi
 - Quản lý Mua – Bán & công nợ phải thu - phải trả
 - Quản lý Kho hàng hoá
 - Quản lý TSCĐ – CCDC
 - Kế toán chi phí và giá thành
 - Kế toán thuế, Kế toán tổng hợp và BCTC.
- Lợi điểm giải pháp này mang lại:
 - Thông tin mang tính kế thừa giữa các cán bộ, bộ phận. Giám thao tác thừa, lặp lại
 - Kiểm tra, kiểm soát tức thời tình hình bán hàng, kho, tiền...
 - Thông tin được kiểm tra chéo giữa các cán bộ giảm sai sót tăng tính trách nhiệm mỗi cán bộ
 - Hệ thống chứng từ in tự động từ phần mềm, giảm công sức, sai sót khi viết tay

1.7 Hàng loạt tiện ích khác

- Copy sao chép chứng từ tương tự,
- Tự động tạo phiếu thu-chi khi bán hàng thu tiền ngay hoặc mua hàng trả tiền ngay,
- Phân quyền chi tiết đến từng chức năng, từng thao tác,
- ...

Công ty CP S.I.S Việt Nam

Địa chỉ : Số 17/183 Đặng Tiên Đông, Đống Đa, Hà Nội

Tel: +84-4-35117785 **Fax:** +84-4-35117787

LH: Mr. Điệp – 0912.426.152 **E-mail:** mydiepnd@yahoo.com

Skype: diepnx.sisvn – **Yahoo:** mydiepnd@yahoo.com