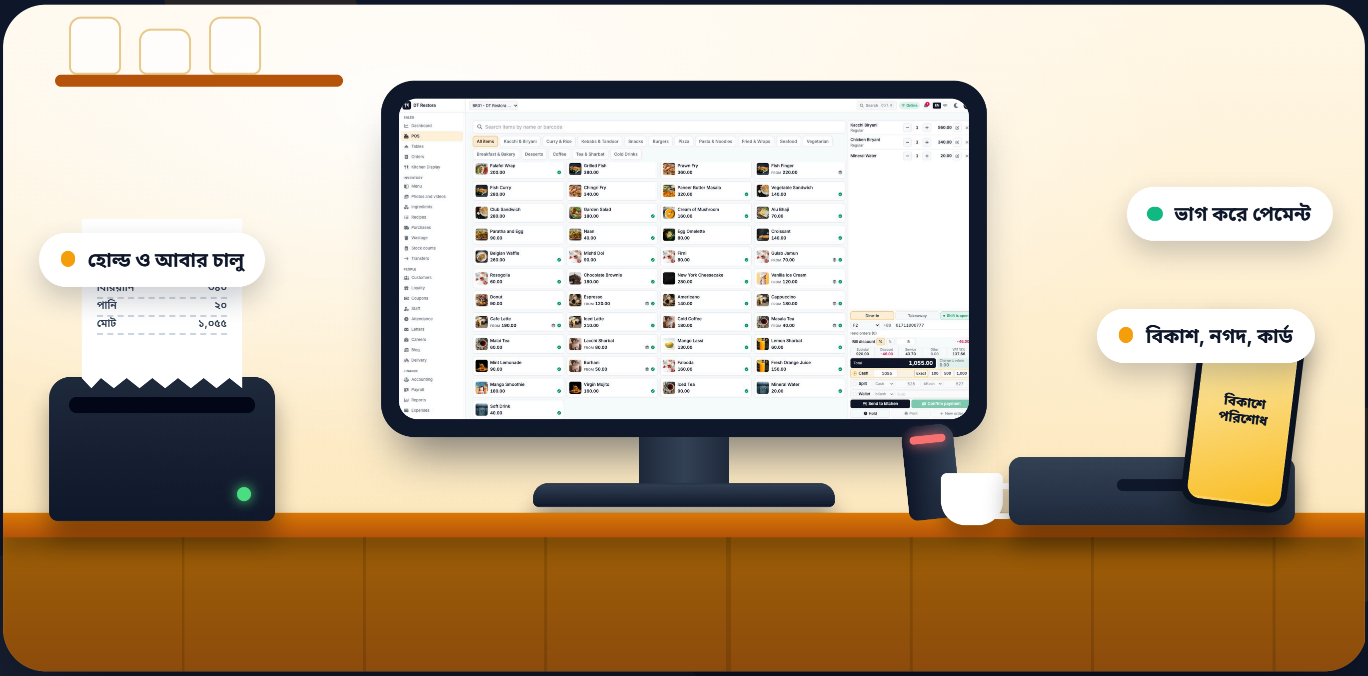
রেস্টুরেন্ট মালিকের নিয়ন্ত্রণ ব্যবস্থা

আপনার রেস্টুরেন্ট আসলে কত আয় করে, জানুন নিখুঁতভাবে।



পিওএস, রান্নাঘর, স্টক, কর্মী ও বেতন, লয়্যালটি, ডেলিভারি, ওয়েবসাইট ও হিসাব, সব এক সিস্টেমে, বাংলাদেশের রেস্টুরেন্ট ও ক্যাফের জন্য।

ছাড়কৃত মাসিক মূল্য

১,০০০ টাকা প্রতি মাসে

প্রথম মাস ফ্রি

dt-restora.datatechbd.com

ডাটাটেক বিডি লিমিটেড, ঢাকা · বাংলা ও ইংরেজি

আগে এই পাতাটি পড়ুন

প্রতিটি মালিকের মনে তিনটি প্রশ্ন।

এই বইয়ে সহজ ভাষায় উত্তর দেওয়া হয়েছে। হাতে দুই মিনিট থাকলে এই পাতাই যথেষ্ট।

১

আমার ব্যবসার জন্য এটা কেন দরকার?

কারণ খাতা, আন্দাজ আর ছড়ানো-ছিটানো অ্যাপ আপনার টাকা কোথায় যাচ্ছে তা আড়াল করে রাখে। যে খরচ চোখে পড়ে না, তা ঠিক করা যায় না। **পাতা ৩ থেকে ৪**

২

এই সফটওয়্যার আমাকে কীভাবে সাহায্য করবে?

বিক্রি বাড়ায়, অপচয় কমায়, সার্ভিস দ্রুত করে, আর প্রতিদিন প্রতিটি শাখার আসল লাভ দেখায়। **পাতা ৫ থেকে ১৮**

৩

আমার রেস্টুরেন্ট কীভাবে ডিজিটাল করব?

পাঁচটি সহজ ধাপ, ফ্রি ডেমো দেখা থেকে শুরু করে প্রথম দিনের বিক্রি পর্যন্ত। **পাতা ১৯ থেকে ২০**

আমাদের সহজ প্রতিশ্রুতি।
কী বিক্রি হলো, কত খরচ হলো, কী নষ্ট হলো আর হাতে কত থাকল, সবই সবসময় আপনি জানবেন। মাঝরাতে স্প্রেডশিট নয়, মাস শেষে চমকও নয়।

বেশি অর্ডার

কম অপচয়

দ্রুত সার্ভিস

পরিষ্কার রিপোর্ট

প্রথম অংশ · কেন

আপনার রেস্টুরেন্ট টাকা হারাচ্ছে এমন জায়গায়, যা আপনি দেখতে পান না।

ব্যস্ত রান্নাঘর সাধারণত খাবার খারাপ বলে ডুবে না। ডোবে, কারণ ছোট ছোট ফুটো মাসের পর মাস কারও চোখে পড়ে না।

যে অপচয়ের কেউ হিসাব রাখে না

নষ্ট হওয়া, পড়ে যাওয়া বা এমনি দিয়ে দেওয়া খাবার কোনো চিহ্ন ছাড়াই হারিয়ে যায়, তাই সেই খরচ রিপোর্টে আসে না।

আন্দাজের স্টক

রান্নাঘরে উপকরণ ফুরিয়ে গেলে তবেই জানা যায়, নয়তো তাকে কী আছে কেউ না জানায় বেশি কিনে ফেলা হয়।

বিল আর ক্যাশ মেলে না

হাতে লেখা বিল, অনুমোদন ছাড়া ছাড় আর ক্যাশ ড্রয়ারের গরমিল পরে খুঁজে বের করা কঠিন।

লাভ জানা যায় অনেক দেরিতে

মাস শেষে হিসাব মেলালে তিন সপ্তাহ আগের ভুল শোধরানোর সুযোগ আর থাকে না।

আলাদা ট্যাবলেটে ডেলিভারি অ্যাপ

অর্ডার আসে আলাদা আলাদা ডিভাইসে, হাতে আবার টাইপ করতে হয়, আর কমিশন চুপচাপ লাভ খেয়ে ফেলে।

যে শাখাগুলোর তুলনা করা যায় না

একাধিক শাখা থাকলে পরিষ্কার চিত্রের বদলে ভরসা করতে হয় ফোনকল আর বিশ্বাসের উপর।

যা দেখা যায় না, তা সামলানো যায় না। DT Restora এই প্রতিটি অন্ধ জায়গাকে আপনার স্ক্রিনে একটি সংখ্যা করে তোলে।

ডিজিটাল হওয়ার যুক্তি

ডিজিটাল হওয়া খরচ নয়। এটাই আয়ের বেশি অংশ নিজের কাছে রাখার উপায়।

আজ, খাতা-কলমে		DT Restora দিয়ে
হাতে লেখা বিল	→	প্রতিটি অর্ডার ক্যাশ কাউন্টারেই রেকর্ড হয়
আন্দাজে স্টক গোনা	→	প্রতিটি বিক্রিতে স্টক নিজে কমে
অপচয় ধরা পড়ে অনেক দেরিতে	→	প্রতিটি ক্ষতি কারণ ও খরচসহ লেখা থাকে
লাভ জানা যায় মাস শেষে	→	আজই দেখুন শাখাভিত্তিক লাভ
বিক্রি শুধু দোকানের দরজায়	→	ওয়েবসাইট, কিউআর ও ডেলিভারি অর্ডার এক জায়গায়
বিশ্বাসের উপর ক্যাশ সামলানো	→	শিফটের গণনা আর প্রতিটি পরিবর্তনের কার্যকলাপ লগ

মালিকের জন্য এর মানে কী

লাভের মার্জিন বাঁচান
খাবারের খরচ, অপচয় ও কমিশন লাভ খেয়ে ফেলার আগেই দেখে নিন।

সময় বাঁচান
অর্ডার বারবার টাইপ করা আর হাতে রিপোর্ট বানানো বন্ধ করুন।

নিশ্চিন্তে ঘুমান
প্রতিটি রান্নাঘরে না দাঁড়িয়েই সব শাখা নিয়ন্ত্রণ করুন।

গ্রাহকেরা এখন এটাই আশা করেন। তাঁরা ফোনে অর্ডার করেন, কিউআর কোড স্ক্যান করেন, ডেলিভারির অবস্থা দেখেন। যে রেস্টুরেন্ট এটা দিতে পারে, সে-ই আবার অর্ডার পায়।

দ্বিতীয় অংশ · যেভাবে সাহায্য করে

শুধু পিওএস নয়। একটি পূর্ণাঙ্গ রেস্টুরেন্ট সিস্টেম।

নিচের প্রতিটি অংশ একই মেনু, গ্রাহক, কর্মী ও হিসাব ব্যবহার করে। কাউন্টারে একটি বিক্রি হলে রান্নাঘর, স্টক, খাতা ও মালিকের ড্যাশবোর্ড নিজে থেকেই হালনাগাদ হয়, কাউকে দুবার লিখতে হয় না।

বিক্রি

- পিওএস ও টেবিল
- কিচেন ডিসপ্লে
- অর্ডার ও পেমেন্ট
- অর্ডারের ওয়েবসাইট

গ্রাহক

- লয়্যালটি পয়েন্ট
- কুপন
- কিউআর টেবিল অর্ডার
- গ্রাহকের অ্যাকাউন্ট

স্টক

- রেসিপি ও খরচ
- ক্রয়
- অপচয়ের তালিকা
- গণনা ও স্থানান্তর

কর্মী

- কর্মী ও শিফট
- হাজিরা মেশিন
- বেতন ও বেতনের স্লিপ
- চিঠিপত্র

প্রসার

- ডেলিভারি ও রাইডার
- ডেলিভারি অ্যাপ
- ক্যারিয়ার ও ব্লগ
- ছবি ও ভিডিও গ্যালারি

নিয়ন্ত্রণ

- হিসাবরক্ষণ
- রিপোর্ট ও এক্সপোর্ট
- একাধিক শাখা
- কার্যকলাপের লগ ও অফলাইন সিঙ্ক

বেশি অর্ডার
সব চ্যানেল খোলা

কম অপচয়
ক্ষতি চোখের সামনে

দ্রুত সার্ভিস
কাউন্টার ও রান্নাঘর একসাথে

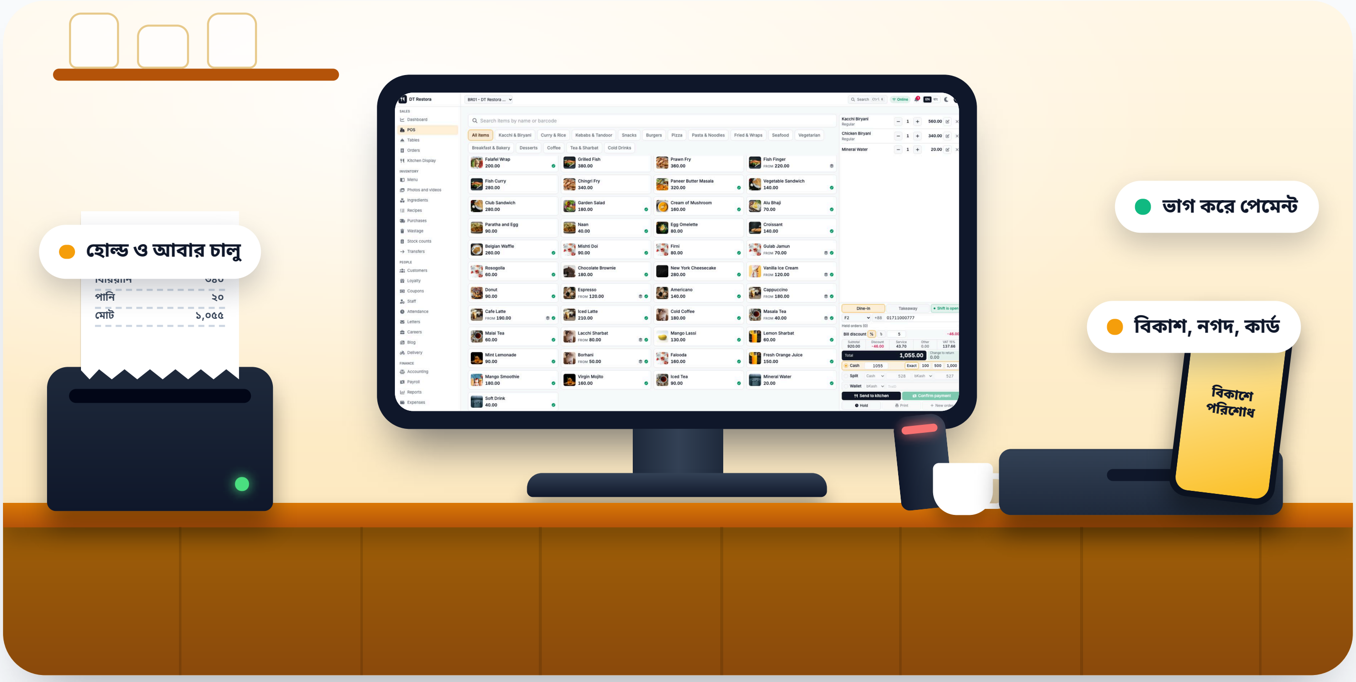
পরিষ্কার রিপোর্ট
একটাই সঠিক সংখ্যা

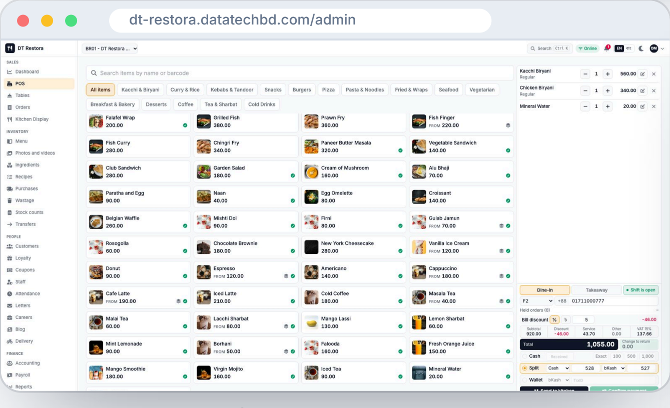
২৪টি টুল, একটি লগইন। শুরু করুন কাউন্টার ও রান্নাঘর দিয়ে, প্রস্তুত হলে স্টক, কর্মী, লয়্যালটি, ডেলিভারি আর ওয়েবসাইট চালু করুন।

পিওএস টার্মিনাল

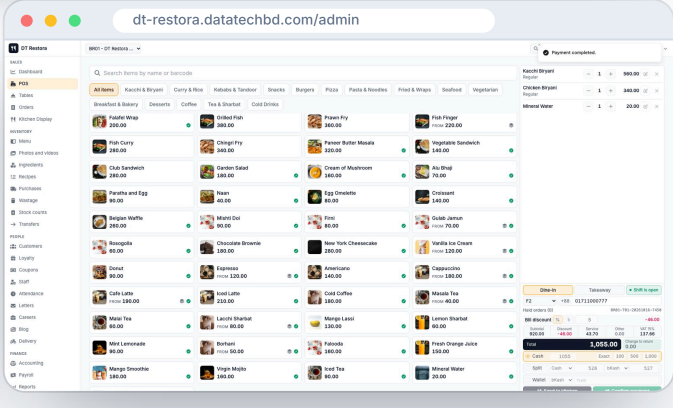
ক্যাশিয়ার কয়েক মিনিটেই শিখে ফেলবেন এই কাউন্টার।

ট্যাবলেট বা টাচ স্ক্রিনে দ্রুত অর্ডার নেওয়া যায়, সব পেমেন্ট পদ্ধতি আর রসিদ প্রিন্টার একসাথে কাজ করে।





নগদ আর বিকাশে একটি বিল ভাগ করে পরিশোধ



পেমেন্ট নিশ্চিত, রসিদ প্রিন্টের জন্য তৈরি

টেবিল, হোল্ড ও আবার চালু
গ্রাহক ঠিক করতে সময় নিলে টিকেট রেখে দিন

নগদ টাকা, বিকাশ, নগদ, কার্ড
ফেরতের হিসাবসহ

ভাগ করে পেমেন্ট
এক বিলে দুই বা তার বেশি পদ্ধতি

ছাড়ের অনুমোদন
সীমার বেশি হলে ম্যানেজারের অনুমতি লাগে

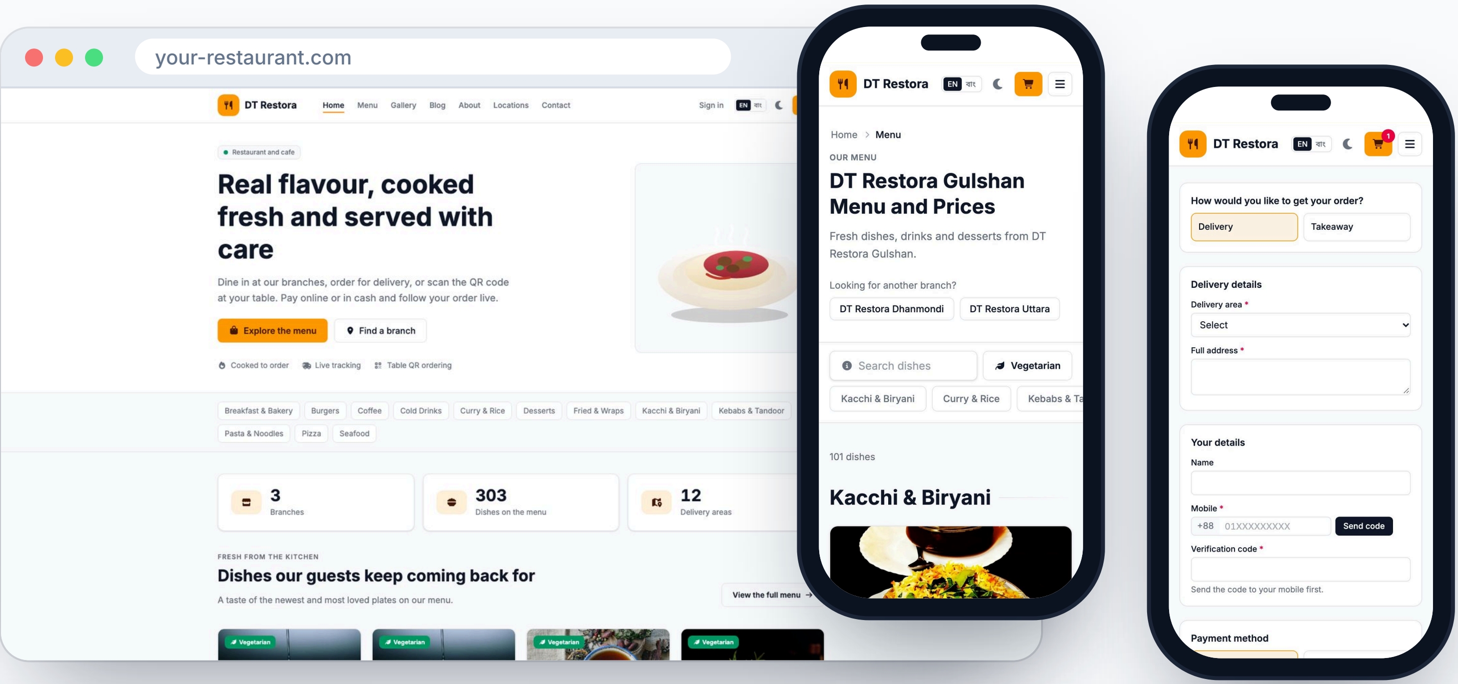
৮০ মিমি থার্মাল রসিদ
পুনরায় প্রিন্টের হিসাব থাকে

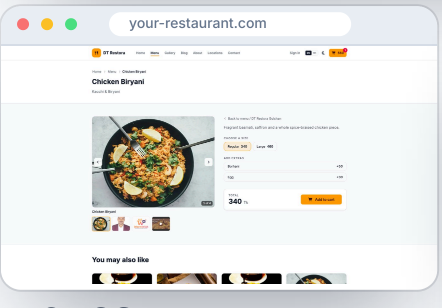
শিফটের ক্যাশ গণনা
হওয়ার কথা, গোনা হলো, পার্থক্য

আপনার নিজের অর্ডারের ওয়েবসাইট

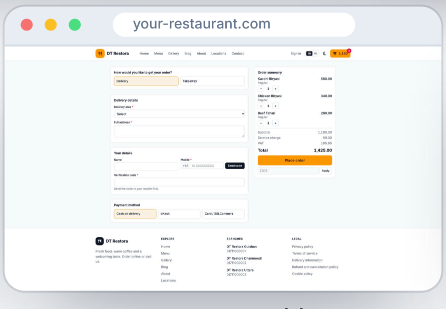
আপনি যখন রান্নায় ব্যস্ত, অর্ডার তখন আসতেই থাকে।

মেনুর ছবি, চেকআউট ও সরাসরি ট্র্যাকিংসহ দুই ভাষার, মোবাইল-প্রথম ওয়েবসাইট। প্রতিটি অর্ডার সরাসরি কিচেন স্ক্রিনে আসে।

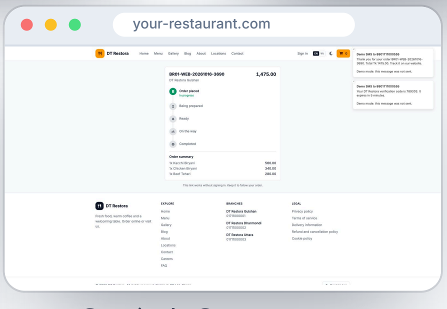




- ছবি ও ভিডিওসহ খাবারের পাতা



- এসএমএস কোডসহ চেকআউট



- সরাসরি অর্ডার ট্র্যাকিং

বাংলা ও ইংরেজি
গ্রাহক নিজের ভাষা বেছে নেন

কিউআর টেবিল অর্ডার
স্ক্যান করুন, মেনু দেখুন, অর্ডার করুন

প্রতিটি খাবারের একাধিক ছবি ও ভিডিও

এসএমএস কোডে অর্ডার নিশ্চিত

ডেলিভারি এলাকা ও ফি

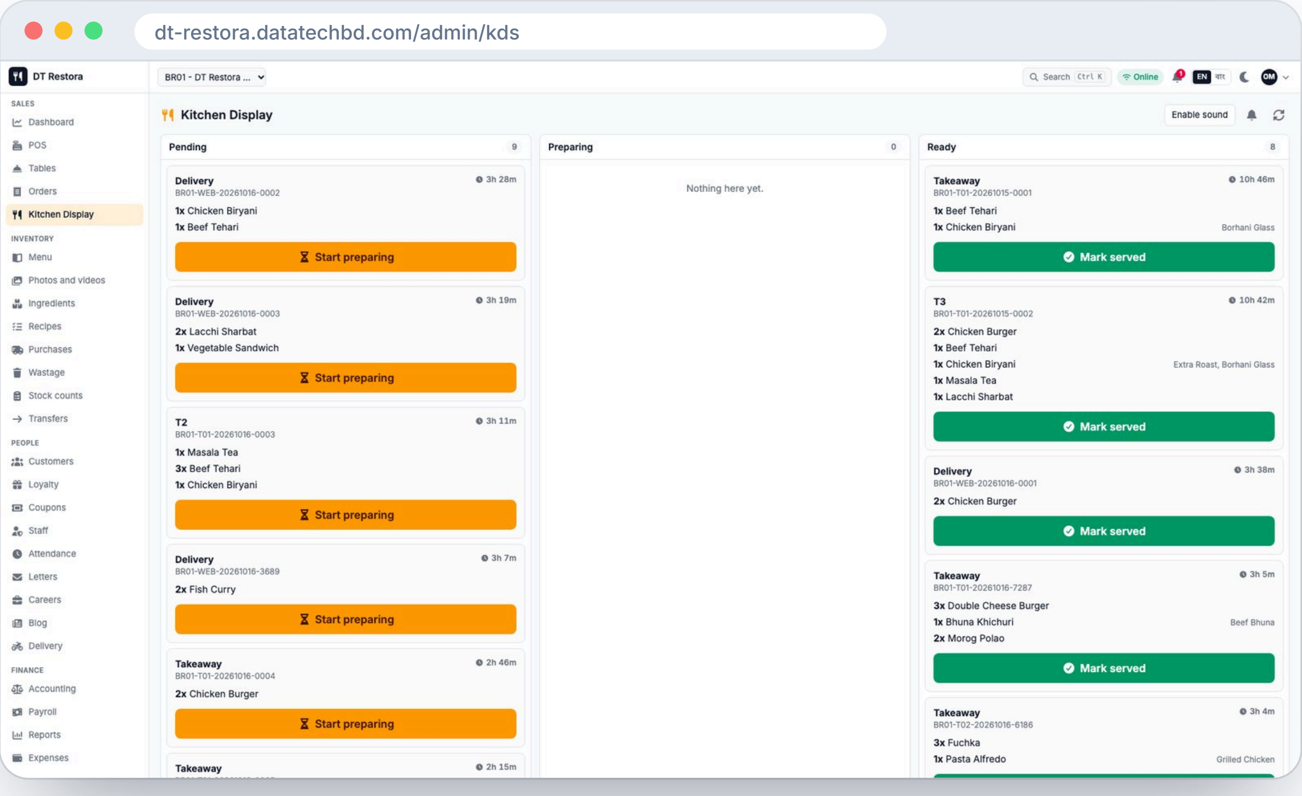
সার্চ-বান্ধব পাতা
গুগলে খুঁজে পাওয়ার উপযোগী

আপনার মেনু সবসময় খোলা। গ্রাহক মাঝরাতে অর্ডার করলেও দোকান খুলে আপনি তা পেয়ে যান। ফোন মিস হয় না, অর্ডারও ভুল হয় না।

কিচেন ডিসপ্লে

রান্নাঘর প্রতিটি অর্ডার দেখে তৎক্ষণাৎ।

চেঁচামেচি নেই, কাগজের স্লিপ হারানোর ভয়ও নেই। কাউন্টার, ওয়েবসাইট ও কিউআর টেবিলের টিকেট এক সরাসরি বোর্ডে দেখা যায়।



সরাসরি কলাম

অপেক্ষমাণ, রান্না চলছে ও তৈরি, প্রতিটি টিকেটে আইটেমের তালিকা ও নোটসহ।

প্রতিটি টিকেটে সময়

অর্ডার কতক্ষণ অপেক্ষা করছে দেখা যায়, তাই দেরি হওয়া পদ আগেই ধরা পড়ে।

এক ট্যাপেই পরের ধাপ

রান্না শুরু করুন, তারপর পরিবেশিত দিন। কাউন্টার আর গ্রাহকের ট্র্যাকিং নিজে হালনাগাদ হয়।

ডাইন-ইন, টেকআওয়ে ও ডেলিভারি
প্রতিটি টিকেটে ধরন ও টেবিল দেখা যায়

ওয়েবসাইট ও কিউআর অর্ডার
কাউকে আবার টাইপ করতে হয় না

শব্দের সংকেত
প্রতিটি নতুন টিকেটে ঘণ্টা বাজে

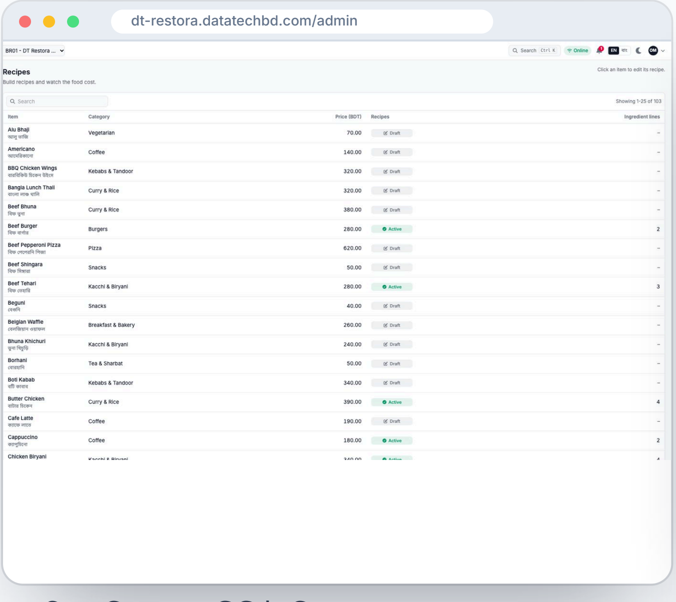
অফলাইনেও চলে
স্থানীয় টিকেট চলতেই থাকে

দ্রুত সার্ভিস, শান্ত রান্নাঘর। সবাই একই বোর্ড দেখলে খাবার দ্রুত বের হয়, আর অর্ডার হারানোও কমে।

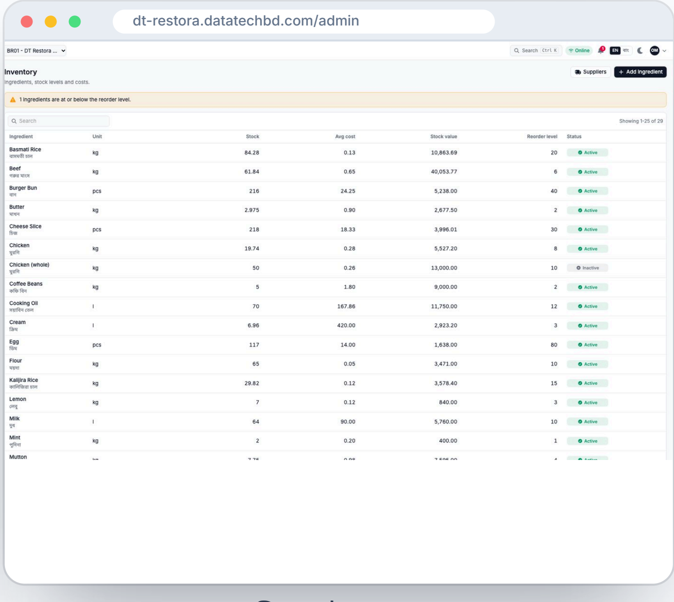
রেসিপি, ক্রয় ও অপচয়

জানুন প্রতিটি পদের **আসল খরচ।**

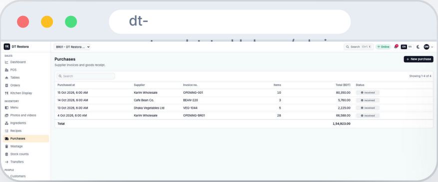
রেসিপি একবার বানান। এরপর প্রতিটি বিক্রিতে সঠিক পরিমাণ স্টক কমে, আর খাবারের খরচ থাকে হালনাগাদ।



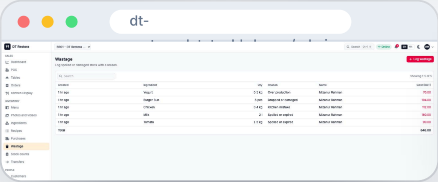
সঠিক পরিমাণসহ রেসিপি তৈরি



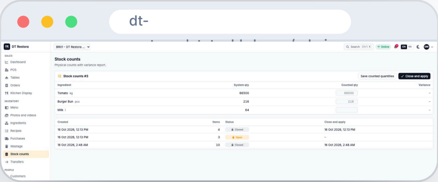
একক ও পুনরায় কেনার সীমাসহ উপকরণ



ক্রয় ও পণ্য গ্রহণ



কারণসহ অপচয়ের তালিকা



স্টক গণনা ও গরমিল

রেসিপি তৈরি

গ্রাম, মিলি বা পিস হিসাবে উপকরণ, একক রূপান্তরসহ

স্বয়ংক্রিয় বাদ

প্রতিটি বিক্রিতে স্টক কমে; বাতিল করলে ফিরে আসে

প্রতি পদের খাবারের খরচ

সর্বশেষ কেনা দাম অনুযায়ী

সরবরাহকারী ও ক্রয়াদেশ

পণ্য গ্রহণ ও দামের ইতিহাস

কারণসহ অপচয়

নষ্ট, পড়ে যাওয়া বা উপহার, খরচসহ

স্টক গণনা ও স্থানান্তর

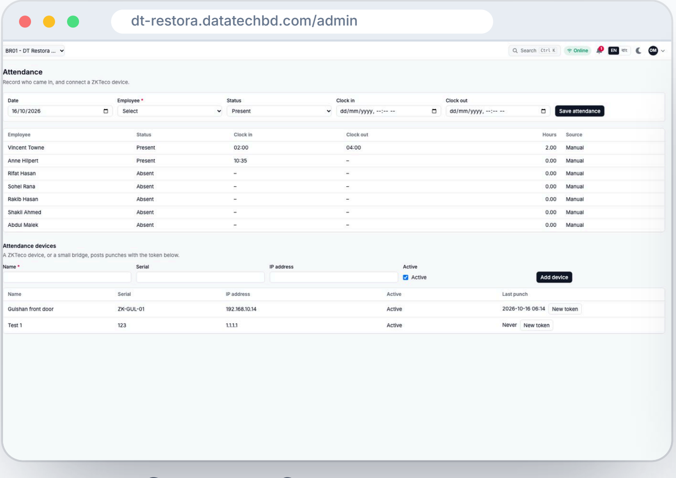
গরমিলের রিপোর্ট, শাখা থেকে শাখায়

সমস্যা আগেই ধরুন। স্টক পুনরায় কেনার সীমার নিচে নামলে বা অপচয় সাম্প্রতিক গড়ের চেয়ে বেড়ে গেলে সতর্কতা আসে।

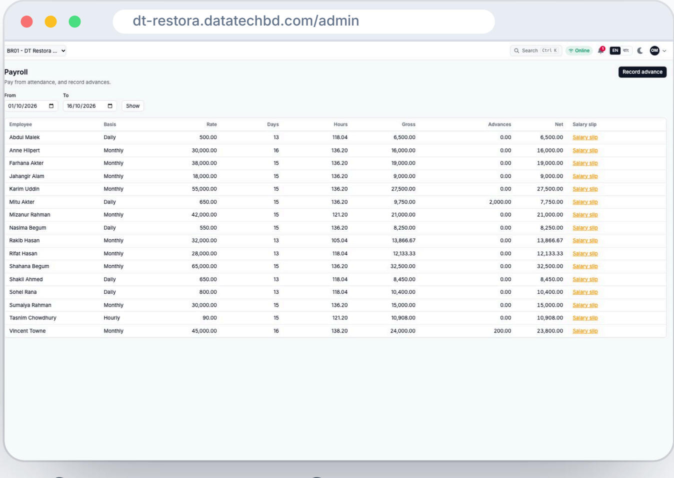
কর্মী, হাজিরা ও বেতন

কে কাজ করল, তা জানুন। বেতন দিন সঠিকভাবে।

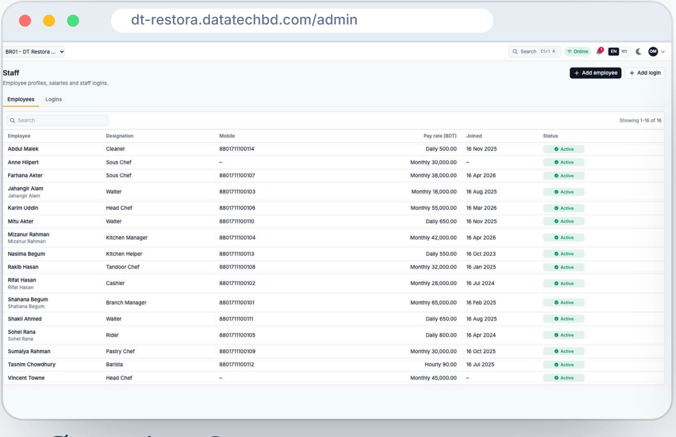
হাজিরা থেকে সরাসরি বেতন, অগ্রিম ও বেতনের স্লিপ তৈরি হয়, আর বেতনের খরচ আপনার দৈনিক লাভের হিসাবে ধরা হয়।



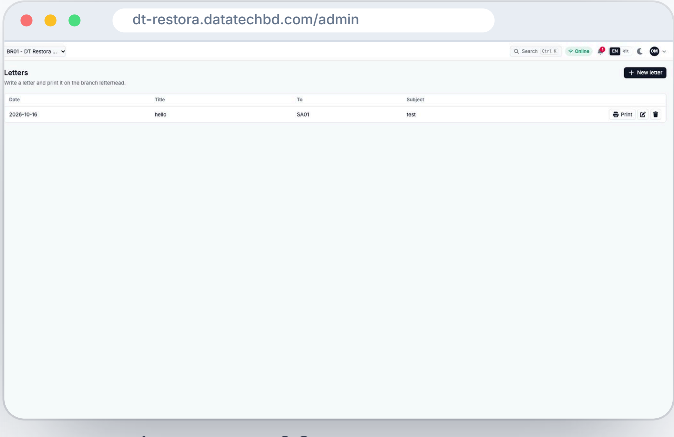
ZKTeco মেশিনের সাথে হাজিরা



হাজিরা থেকে বেতন, বেতনের স্লিপসহ



কর্মীর প্রোফাইল, ভূমিকা ও শাখা



আপনার লেটারহেডে ছাপা চিঠিপত্র

ফিঙ্গারপ্রিন্ট হাজিরা মেশিন
ZKTeco-র হাজিরা নিজে থেকেই আসে

হাতে আসা-যাওয়ার সময় দেওয়া
যাঁদের মেশিনে হাজিরা নেই

দৈনিক, মাসিক ও ঘণ্টাভিত্তিক বেতন
হাজিরা থেকে হিসাব হয়

অগ্রিম কেটে নেওয়া
একবার লিখলেই বেতন থেকে কাটা হয়

বেতনের স্লিপ ও চিঠিপত্র
এক ক্লিকেই প্রিন্ট

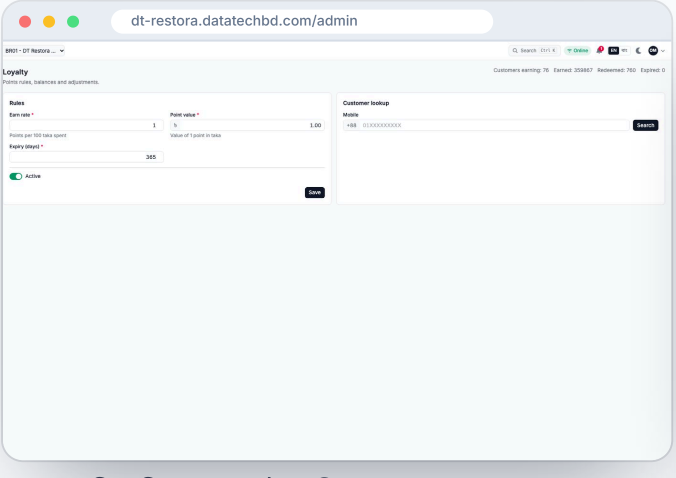
রাইডারের ডিউটি চালু ও বন্ধ
রাইডার নিজের ফোন থেকেই ডিউটি বদলান

কাগজের রেজিস্টারের দিন শেষ। বেতন প্রতিদিনের হিসাবে ভাগ হয়, তাই শাখার লাভের হিসাবে কর্মীদের বেতন আগেই ধরা থাকে।

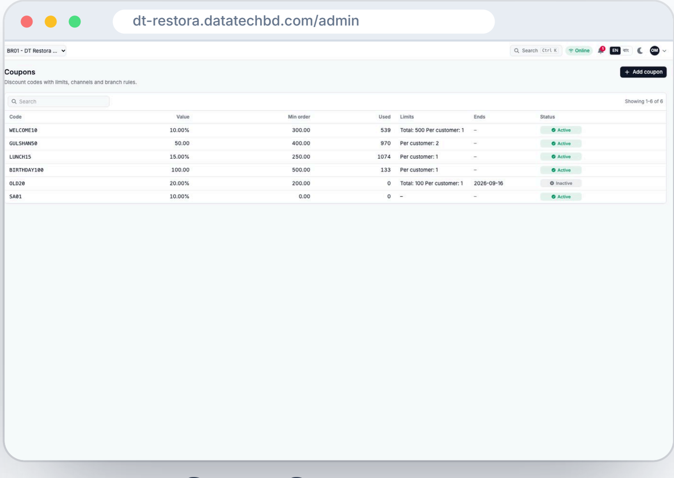
লয়্যালটি, কুপন ও গ্রাহক

প্রথমবারের গ্রাহককে বানান নিয়মিত।

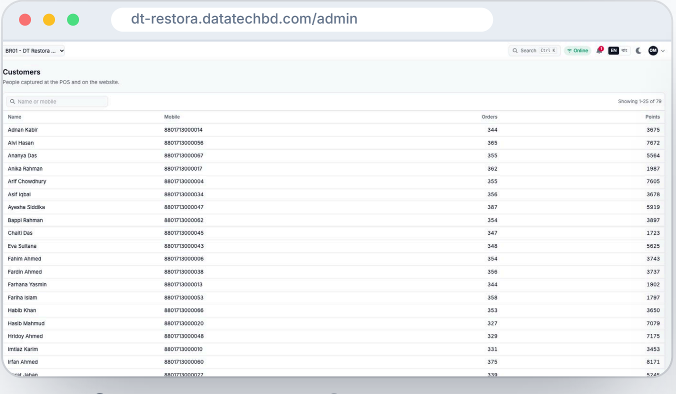
পয়েন্ট ও কুপন কাউন্টার আর ওয়েবসাইট, দুই জায়গাতেই কাজ করে, আর প্রতিটি গ্রাহকের সব চ্যানেলে একটাই রেকর্ড থাকে।



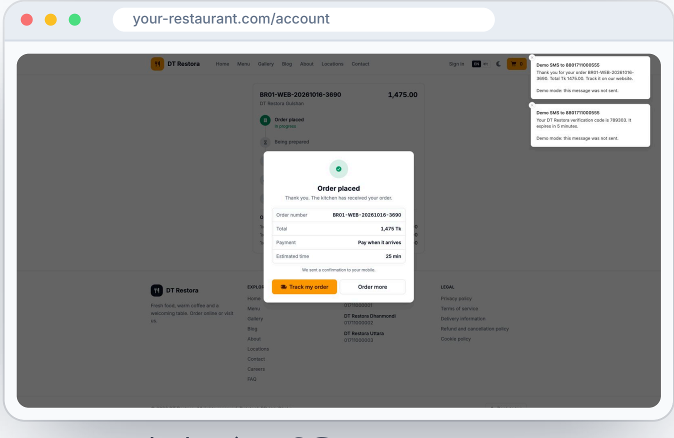
লয়্যালটি সেটিংস ও পয়েন্টের খতিয়ান



চ্যানেল, শাখা ও সীমা অনুযায়ী কুপন



লয়্যালটি ব্যালেন্সসহ গ্রাহকের তালিকা



গ্রাহক অনলাইনেই অর্ডারের নিশ্চিতকরণ দেখেন

প্রতিটি পরিশোধিত অর্ডারে পয়েন্ট
পয়েন্টের হার ও মেয়াদ আপনি ঠিক করেন

সিলভার ও গোল্ড স্তর
বিশ্বস্ত গ্রাহকের জন্য বাড়তি পয়েন্ট

কুপন
শতাংশ বা নির্দিষ্ট অঙ্ক, ন্যূনতম অর্ডার, ব্যবহারের সীমা

এসএমএস ক্যাম্পেইন
জন্মদিনের অফার ও ফিরিয়ে আনার বার্তা

গ্রাহকের তালিকা
মোবাইল নম্বরে কাউন্টারের গ্রাহক, অনলাইন অ্যাকাউন্ট

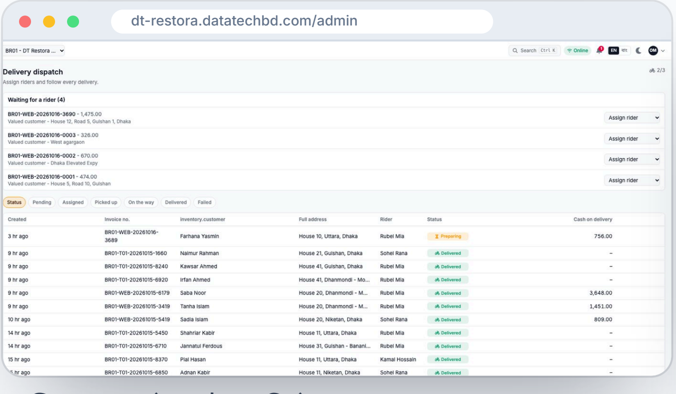
পয়েন্টের খতিয়ান
প্রতিটি অর্জন ও খরচ লেখা থাকে

গ্রাহককে ফিরিয়ে আনুন। গ্রাহক কাউন্টারে পয়েন্ট জমান, অনলাইনে খরচ করেন, আর সব জায়গায় একই ব্যালেন্স দেখেন।

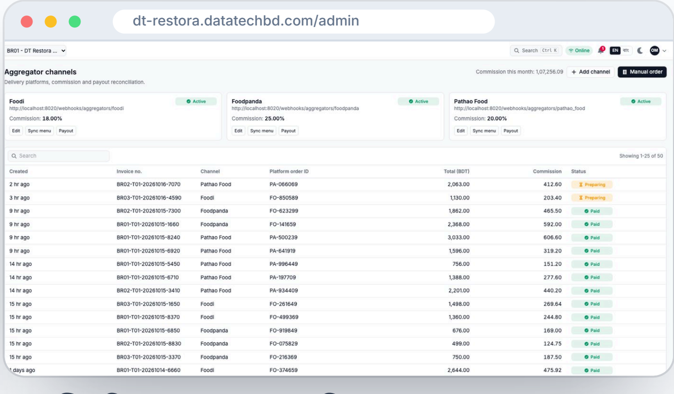
ডেলিভারি, রাইডার ও ডেলিভারি অ্যাপ

প্রতিটি ডেলিভারির খোঁজ, প্রতিটি টাকার হিসাব।

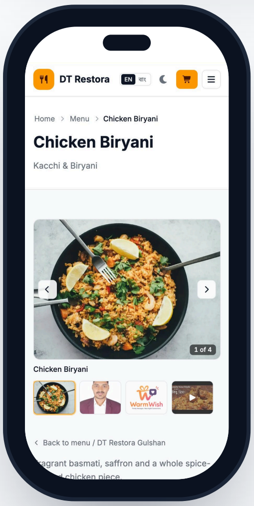
রাইডার ঠিক করুন, গ্রাহককে যাত্রা অনুসরণ করতে দিন, আর ডেলিভারি অ্যাপের অর্ডার ও কমিশন একই খাতায় রাখুন।



● ডিসপ্যাচ বোর্ড ও রাইডার নির্ধারণ



● ডেলিভারি অ্যাপের চ্যানেল ও কমিশন



● যেকোনো ফোনে গ্রাহকের ট্র্যাকিং

ডেলিভারি যেভাবে এগোয়

অর্ডার হয়েছে · গৃহীত · রান্না চলছে · তৈরি · রাইডার নিয়েছে · পথে · পৌঁছেছে

প্রতিটি অবস্থার পরিবর্তন গ্রাহকের ট্র্যাকিং পাতায় দেখা যায়। রাইডার মোবাইল পাতা ব্যবহার করেন, ডিউটি চালু-বন্ধ করেন এবং যাত্রার সময় লোকেশন শেয়ার করেন।

রাইডার নির্ধারণ
সিস্টেম ফাঁকা রাইডারের নাম সুপারিশ করে

রাইডারের মোবাইল পাতা
নির্ধারিত অর্ডার, অবস্থার বোতাম, পথনির্দেশ

ডেলিভারি এলাকা
প্রতি এলাকার ফি ও ন্যূনতম অর্ডার

ক্যাশ অন ডেলিভারির হিসাব
প্রতিটি রাইডারের হিসাব মেলান

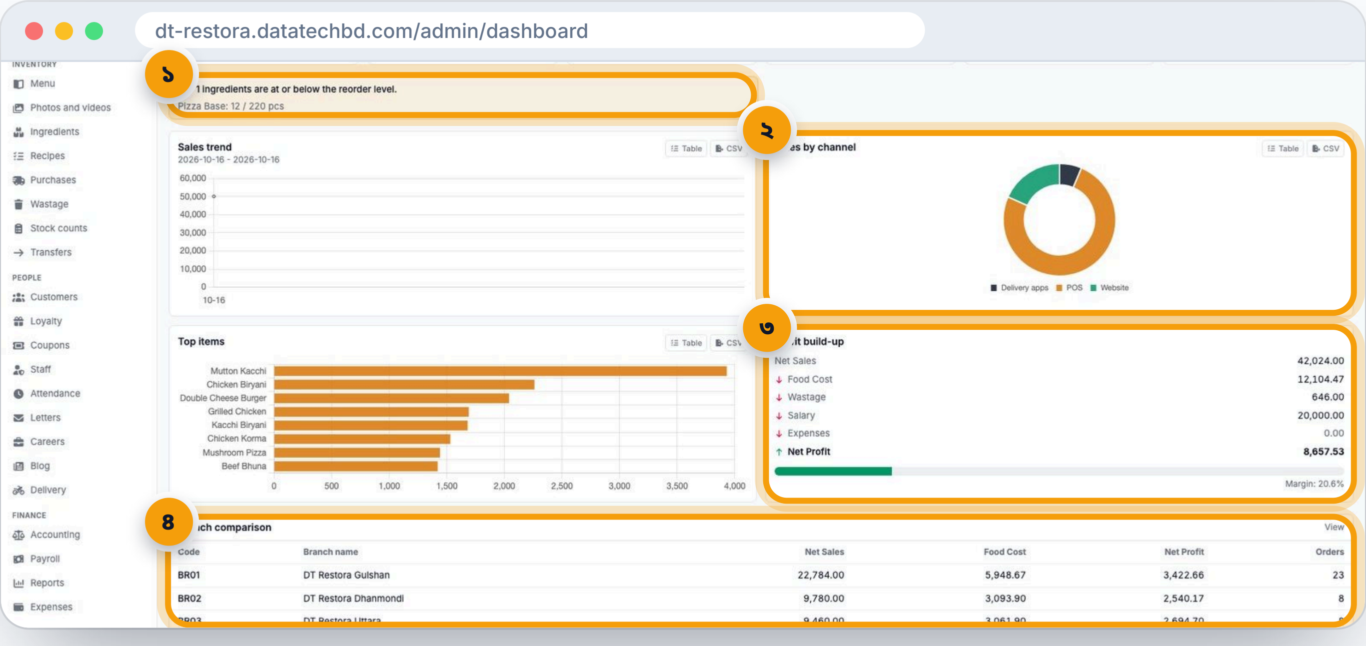
ডেলিভারি অ্যাপের অর্ডার
ফুডপান্ডা, পাঠাও ও হাতে এন্ট্রি

পাওনা মেলানো
প্রতি অ্যাপে প্রত্যাশিত বনাম প্রাপ্ত

কমিশন কখনও চমক হয়ে আসে না। প্রতিটি অর্ডারে ডেলিভারি অ্যাপের কমিশন লেখা থাকে, তাই অ্যাপ নিজের ভাগ নেওয়ার পরের লাভ দেখা যায়।

পরিষ্কার রিপোর্ট

আপনার আসল লাভ, প্রতিদিন, প্রতিটি শাখায়।



১ স্টকের সতর্কতা

২ চ্যানেলভিত্তিক বিক্রি

৩ লাভের হিসাব

৪ শাখার তুলনা

+	**নিট বিক্রি**	সব চ্যানেল
-	**খাবারের খরচ**	রেসিপি থেকে
-	**অপচয়**	কারণসহ
-	**কর্মীর বেতন**	প্রতিদিন ভাগ করে
-	**খরচ ও কমিশন**	
=	**নিট লাভ**	আজ, শাখাভিত্তিক

মালিকের ড্যাশবোর্ড

আজ, এই সপ্তাহ বা মাস। মোট ও নিট বিক্রি, খরচ, সতর্কতা আর আনুমানিক লাভ এক স্ক্রিনে।

সব জায়গায় একই সংখ্যা

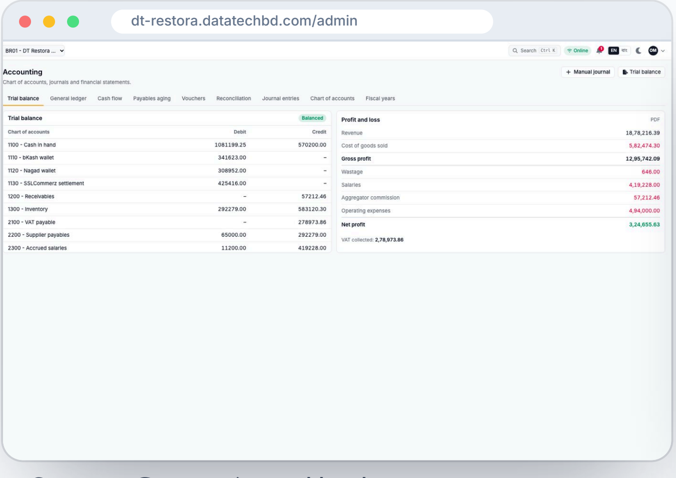
ড্যাশবোর্ড, রিপোর্ট আর হিসাবের লাভ-ক্ষতি, সবই একে অপরের সাথে মেলে।

তথ্য দেখে সিদ্ধান্ত নিন। কী রান্না হবে, কী কেনা হবে, কী প্রচার হবে তা ঠিক করতে সময় দিন, সংখ্যা যোগ করতে নয়।

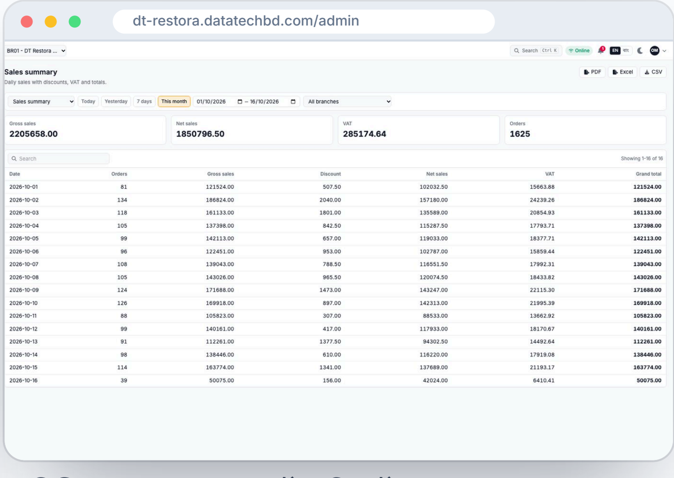
হিসাবরক্ষণ ও রিপোর্ট

যে খাতা নিজেই লেখা হয়।

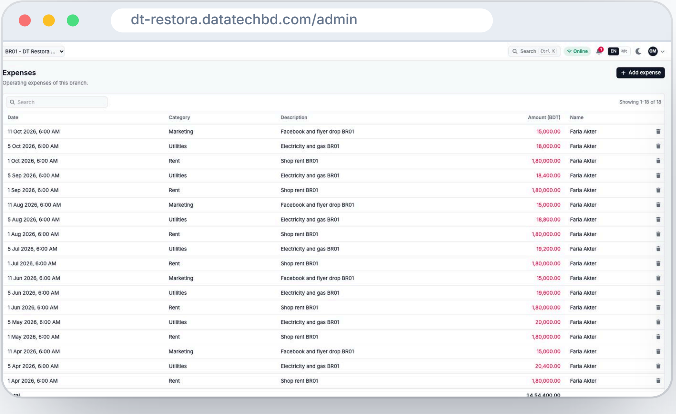
প্রতিটি বিক্রি, ক্রয়, খরচ ও বেতন সঠিক ডাবল-এন্ট্রি খতিয়ানে উঠে যায়, তাই আপনার হিসাবরক্ষক পান পরিষ্কার স্টেটমেন্ট।



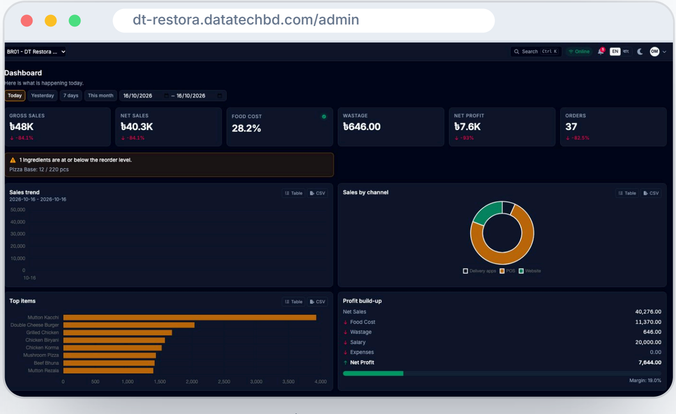
- হিসাবের তালিকা, জার্নাল ও স্টেটমেন্ট



- পিডিএফ ও এক্সেল এক্সপোর্টসহ রিপোর্ট



- খরচ ও ভাউচার



- রাতের বেলা দেখার জন্য ডার্ক মোড

স্বয়ংক্রিয় জার্নাল এন্ট্রি
বিক্রি, ভ্যাট, ক্রয়, বেতন, অপচয়

ভাউচার ও খরচ
সংযুক্তি ও সরবরাহকারীর পাওনাসহ

ট্রায়াল ব্যালেন্স, লাভ-ক্ষতি, স্থিতিপত্র
সাথে ক্যাশ ফ্লো ও দেনার বয়স

অর্থবছর লক
পোস্ট করা এন্ট্রি উল্টে দেওয়া হয়, কখনও বদলানো হয় না

বিক্রি, স্টক ও খরচের রিপোর্ট
পিডিএফ ও এক্সেলে এক্সপোর্ট

শাখাভিত্তিক ফলাফল
শাখাগুলো পাশাপাশি তুলনা করুন

মাস শেষের হুড়োহুড়ি নেই। আপনার খাতা প্রতিদিনই হালনাগাদ, কারণ বিক্রির হিসাব কাউকে আবার টাইপ করতে হয় না।

দ্রুত সার্ভিস, নিরাপদ ক্যাশ

প্রত্যেকে দেখেন শুধু নিজের কাজ।

প্রতিটি ভূমিকার জন্য আছে পরিষ্কার স্ক্রিন, শুধু প্রয়োজনীয় টুল নিয়ে। তাই প্রশিক্ষণ দ্রুত হয়, ভুলও কম হয়।

ভূমিকা	যা পান
মালিক	ড্যাশবোর্ড, লাভ, শাখার তুলনা, অনুমোদন ও সব রিপোর্ট
শাখা ম্যানেজার	দৈনন্দিন কাজ, স্টকের অনুরোধ, শিফট, ছাড়ের অনুমোদন, ডেলিভারি ডিসপ্যাচ
ক্যাশিয়ার	পিওএস, পেমেন্ট, বিল ভাগ, ক্যাশ গণনাসহ শিফট শুরু ও শেষ
ওয়েটার	টেবিলের দৃশ্য, অর্ডার নেওয়া ও নিজের অর্ডার
কিচেন ম্যানেজার	কিচেন ডিসপ্লে, রেসিপি, স্টক গ্রহণ, অপচয় ও স্টক গণনা
হিসাবরক্ষক	জার্নাল, ভাউচার, দেনা, স্টেটমেন্ট ও সময়কাল লক
রাইডার	নির্ধারিত ডেলিভারি, অবস্থার বোতাম, পথনির্দেশ ও ক্যাশের সারসংক্ষেপ

ছোটখাটো খবরদারি ছাড়াই নিয়ন্ত্রণ

সীমার বেশি ছাড়ে ম্যানেজারের অনুমোদন লাগে। বাতিল করতে কারণ দিতে হয়। প্রতিটি পরিবর্তন কার্যকলাপের লগে লেখা থাকে।

যে ক্যাশ মিলে যায়

প্রতিটি ক্যাশিয়ার শিফট শুরু ও শেষ করেন। সিস্টেম দেখায় হওয়ার কথা কত, গোনা হলো কত, আর পার্থক্য কত।

শিফট ও বেতন

আসা-যাওয়ার সময় লেখা হয়, আর বেতনের খরচ প্রতিদিনের শাখার লাভে ভাগ হয়ে যায়।

যেখানে দরকার, সেখানে এসএমএস

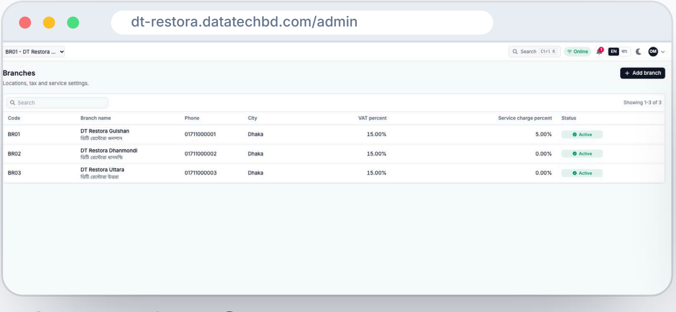
অর্ডারের নিশ্চিতকরণ, ডেলিভারির অবস্থা আর মালিকের জন্য দৈনিক সারসংক্ষেপ।

শেখা সহজ। নতুন ক্যাশিয়ারকে শুধু একটি স্ক্রিন শিখতে হয়, তাই নতুন কর্মী নিয়ে ব্যস্ত সপ্তাহেও কাজ আটকায় না।

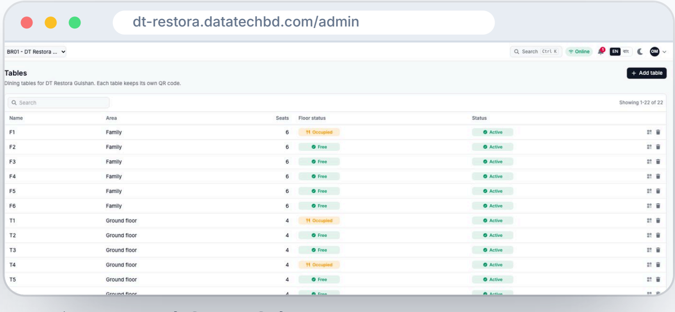
নিয়ন্ত্রণ ও সেটআপ

অনেক শাখা চালান এক স্ক্রিন থেকে।

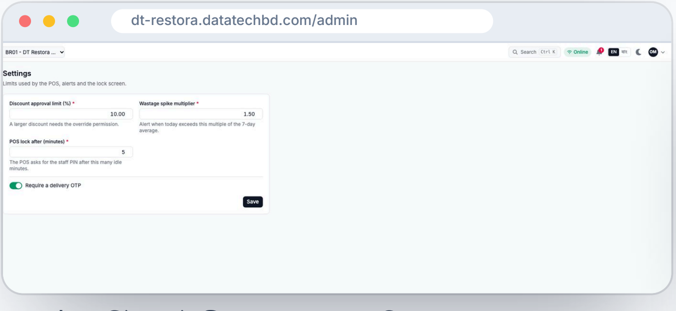
শাখা, টেবিল, মেনু, সেটিংস আর কার্যকলাপের লগ পুরো গ্রুপকে গোছানো ও দায়বদ্ধ রাখে।



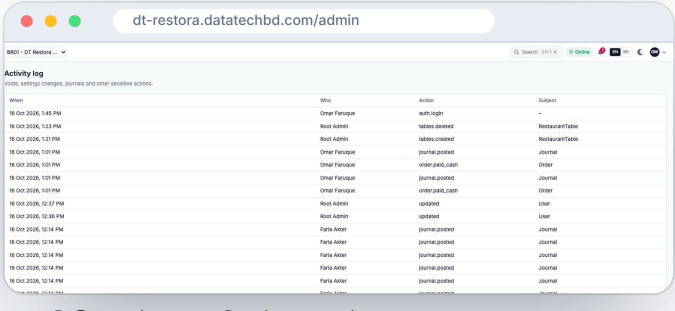
- নিজস্ব সময়সূচি ও সেটিংসসহ শাখা



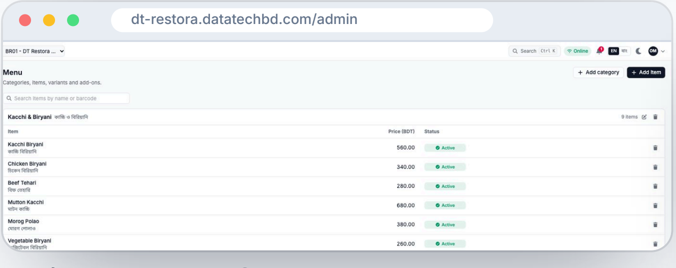
- অর্ডারের জন্য টেবিল ও কিউআর কোড



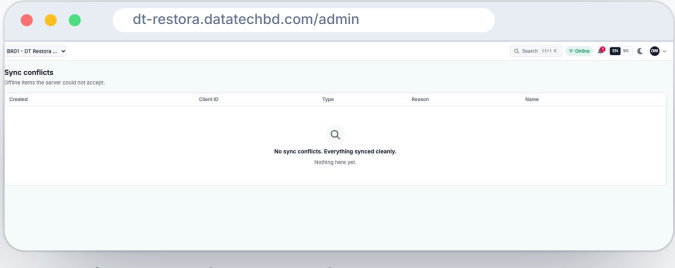
- ভ্যাট, সার্ভিস চার্জ, সীমা আরও অনেক কিছু



- প্রতিটি স্পর্শকাতর পরিবর্তনের কার্যকলাপের লগ



- সাইজ, অ্যাড-অন ও ছবিসহ মেনু



- অফলাইন কাজের সিঙ্ক সমস্যার স্ক্রিন

শাখা বদলানো
ম্যানেজার শুধু নিজের শাখা দেখেন

টেবিলের কিউআর কোড
প্রিন্ট করে প্রতিটি টেবিলে লাগান

কার্যকলাপের লগ
কে কী বদলেছে, কখন

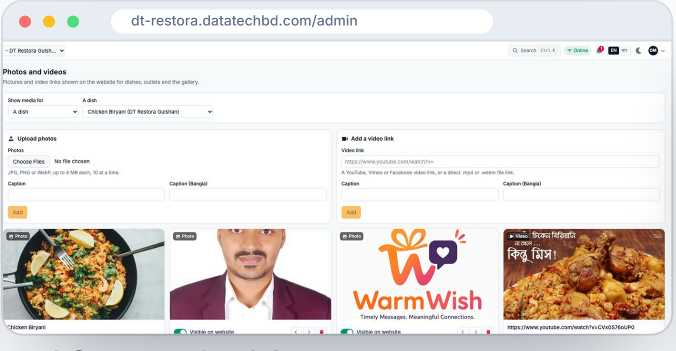
অফলাইন সিঙ্ক পর্যালোচনা
যা গ্রহণ করা যায়নি তা চিহ্নিত থাকে

একজন মালিক, অনেক শাখা। কয়েক মিনিটেই নতুন শাখা যোগ করুন আর একই ড্যাশবোর্ডে ফলাফল তুলনা করুন।

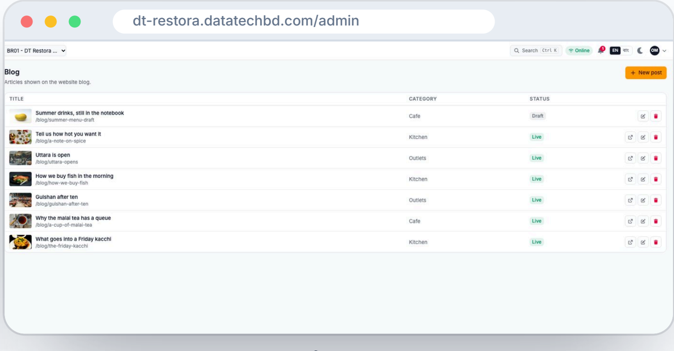
ওয়েবসাইটের কনটেন্ট, নিয়োগ ও ব্র্যান্ড

মেনুর বাইরেও গড়ে তুলুন আপনার ব্র্যান্ড।

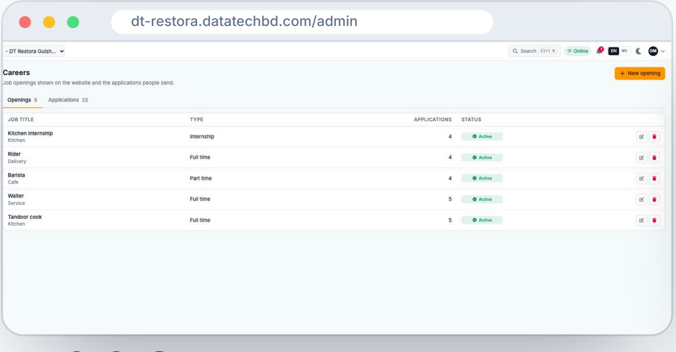
ছবি ও ভিডিওসহ খাবার প্রকাশ করুন, ব্লগে খবর জানান, গ্যালারি দেখান আর কর্মী নিয়োগ দিন, সবই একই অ্যাডমিন থেকে।



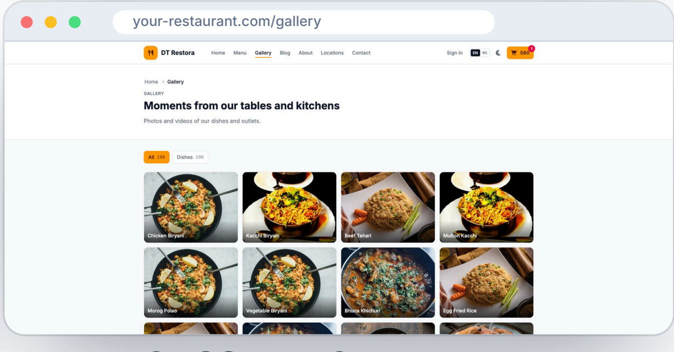
প্রতিটি খাবারের ছবি ও ভিডিও



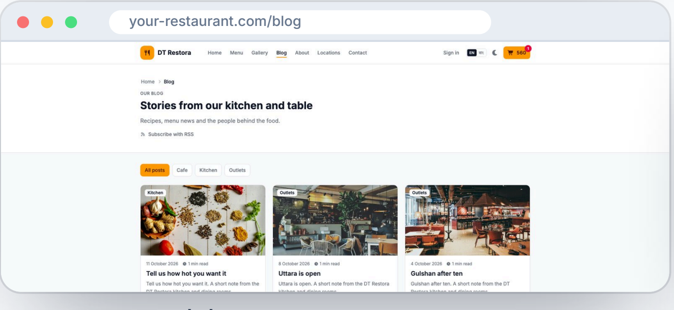
খবর ও অফারের জন্য ব্লগ পোস্ট



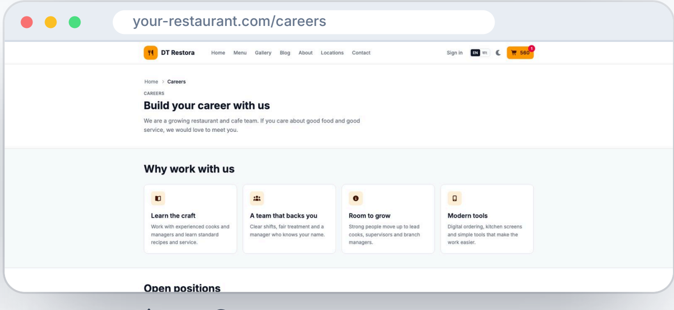
চাকরির বিজ্ঞপ্তি ও আবেদন



সবার জন্য ছবি ও ভিডিওর গ্যালারি



আপনার ওয়েবসাইটের ব্লগ



আবেদন ফর্মসহ ক্যারিয়ার পাতা

প্রতিটি খাবারে একাধিক ছবি ও ভিডিও
ইউটিউব, ভিমিও বা আপলোড করা ফাইল

ক্যারিয়ার ও আবেদন
সিভি নিরাপদে সংরক্ষিত

ব্লগ, প্রশ্নোত্তর ও নীতিমালার পাতা
সার্চ-বান্ধব ও দুই ভাষায়

শাখার ঠিকানার পাতা
প্রতি শাখার ছবি, সময় ও মানচিত্র

খুঁজে পাওয়া যান, ভরসা অর্জন করুন। আসল ছবি, খবর আর খোলা পদসহ ভালো ওয়েবসাইট রেস্টুরেন্টকে প্রতিষ্ঠিত দেখায় এবং গ্রাহককে ফিরিয়ে আনে।

নিশ্চিন্ত থাকুন

এমনভাবে তৈরি, যাতে সবকিছু উল্টো হলেও কাজ চলে।

ইন্টারনেট চলে যাওয়া, ভিড়ের চাপ বা কর্মী বদল যেন কখনও সার্ভিস থামিয়ে না দেয় বা সত্য আড়াল না করে।

অফলাইনেও চলে

ইন্টারনেট ছাড়াও পিওএস ও কিচেন স্ক্রিন চলে। নগদ অর্ডার ডিভাইসে জমা থাকে এবং আগের মতোই রসিদ প্রিন্ট হয়।

নিজে নিজে সিঙ্ক হয়

সংযোগ ফিরলে অর্ডার আপলোড হয়, কোনো অর্ডার দুবার হয় না। যা গ্রহণ করা যায়নি, তা একটি স্পষ্ট পর্যালোচনা স্ক্রিনে যায়।

আপনার নিজস্ব ইনস্টলেশন

প্রতিটি গ্রাহক পান আলাদা সিস্টেম ও ডাটাবেস। আপনার তথ্য কারও সাথে মিশে যায় না।

স্পষ্ট অডিট ট্রেইল

বাতিল, ছাড়ের পরিবর্তন, স্টক বদল, দাম বদল ও পুনরায় প্রিন্ট, সবই কে ও কখন সহ লেখা থাকে।

প্রতিদিনের ব্যাকআপ

প্রতিদিন স্বয়ংক্রিয় ডাটাবেস ব্যাকআপ, ফিরিয়ে আনার নিয়মও লিখিত।

বাংলা ও ইংরেজি

স্ক্রিন, বার্তা, এসএমএস ও রসিদ, সবই দুই ভাষায় চলে।

সীমাবদ্ধতা নিয়েও স্পষ্ট কথা। বিকাশ, নগদ ও কার্ড পেমেন্ট, ডেলিভারি অ্যাপের অর্ডার, এসএমএস আর ওয়েবসাইটে ইন্টারনেট লাগে। অফলাইনে স্ক্রিন তা পরিষ্কার জানায়, আর ক্যাশিয়ার নগদে বিক্রি চালিয়ে যেতে পারেন।

তৃতীয় অংশ · কীভাবে

পাঁচটি সহজ ধাপে ডিজিটাল হন।

প্রযুক্তি জানতে হবে না। ডেমো দিয়ে শুরু করুন, চলুন আপনার রান্নাঘরের গতিতে।

১ **লাইভ ডেমো দেখুন**

dt-restora.datatechbd.com খুলে প্রতিটি স্ক্রিন চালিয়ে দেখুন। কিছু ইনস্টল করতে হবে না, ঝুঁকিও নেই।

২ **আমরা ইনস্টল করে দিই**

ডাটাটেক বিডি একবারেই ইনস্টল করে দেয়। আপনার নিজের সিস্টেম, নিজের তথ্য, আপনার শাখাগুলো।

৩ **মেনু, রেসিপি ও টিম যোগ করুন**

দাম, সাইজ, টেবিল, উপকরণ ও কর্মীর ভূমিকা একবারেই সাজানো হয়। রেসিপি দিলেই অপচয় ও খরচের হিসাব চালু হয়।

৪ **কর্মীদের প্রশিক্ষণ দিন**

প্রতিটি ভূমিকার জন্য বাংলা ও ইংরেজিতে ছোট নির্দেশিকা। ক্যাশিয়ার, রান্নাঘর ও ম্যানেজার, প্রত্যেকে শুধু নিজের স্ক্রিন শেখেন।

৫ **চালু করুন, লাভ দেখুন**

অর্ডার নেওয়া শুরু করুন। প্রতিদিন ড্যাশবোর্ড দেখুন আর ফুটো ধরা পড়লেই বন্ধ করুন।

যা যা লাগবে

- কাউন্টারের জন্য ট্যাবলেট, টাচ মনিটর বা কম্পিউটার
- রসিদের জন্য ৮০ মিমি থার্মাল প্রিন্টার
- ঐচ্ছিক: ক্যাশ ড্রয়ার, বারকোড স্ক্যানার
- রান্নাঘরের জন্য একটি স্ক্রিন বা প্রিন্টার

নিজের গতিতে এগিয়ে যান

পিওএস ও রান্নাঘর দিয়ে শুরু করুন। প্রস্তুত হলে স্টক, ওয়েবসাইট, ডেলিভারি ও লয়্যালটি যোগ করুন।

কম ঝুঁকির শুরু

ইনস্টলেশনের পর প্রথম মাস ফ্রি, তাই প্রথম মাসিক বিলের আগেই আপনি এর মূল্য বুঝতে পারবেন।

ধাপে ধাপে, নিজের গতিতে বাড়ান

ধাপ ১

কাউন্টার ও রান্নাঘর

পিওএস, রসিদ, কিচেন ডিসপ্লে ও দৈনিক বিক্রি।

ধাপ ২

স্টক ও খরচ

রেসিপি, অপচয়, ক্রয় ও খাবারের খরচ।

ধাপ ৩

বিক্রি বাড়ানো

ওয়েবসাইট, কিউআর, ডেলিভারি, লয়্যালটি ও আরও শাখা।

কোথা থেকে শুরু করবেন বুঝতে পারছেন না? 8801304734623 নম্বরে ফোন বা হোয়াটসঅ্যাপ করুন, আপনার রেস্টুরেন্টের জন্য সঠিক প্রথম ধাপ আমরা বলে দেব।

সহজ ও স্বচ্ছ মূল্য

ফ্রিতে শুরু করুন। তারপর মাসে ১,০০০ টাকা।

১,০০০

টাকা প্রতি মাসে ~~নিয়মিত মূল্য ৫,৭০০ টাকা~~

এটি ছাড়কৃত মাসিক মূল্য। নিয়মিত মূল্যের চেয়ে প্রতি মাসে আপনি ৪,৭০০ টাকা কম দেন।

মাসিক মূল্যেই অন্তর্ভুক্ত

- পিওএস, কিচেন ডিসপ্লে ও অফলাইন মোড
- স্টক, রেসিপি, অপচয় ও ক্রয়
- অর্ডারের ওয়েবসাইট, কিউআর ও ডেলিভারি টুল
- ড্যাশবোর্ড, রিপোর্ট ও হিসাবরক্ষণ

প্রথম মাস ফ্রি

ইনস্টলেশনের পর থেকে আপনার ফ্রি মাস শুরু।

২,৫০০ টাকা ইনস্টলেশন

এককালীন ফি। এক বছর ব্যবহারের পর বাতিল করলে ফেরতযোগ্য।

বার্ষিক: ২ মাস ফ্রি

বছরের টাকা একসাথে দিলে দুই মাস ফ্রি। দশ মাসের টাকা দিন, ব্যবহার করুন বারো মাস।

কখন	কত দেবেন
ইনস্টলেশনের সময়	একবার ২,৫০০ টাকা
প্রথম মাস	ফ্রি
মাসিক প্ল্যান	প্রতি মাসে ১,০০০ টাকা
বার্ষিক প্ল্যান	২ মাস ফ্রি

কেন এটি নিজের খরচ নিজেই তুলে আনে

চোখে দেখা অপচয় কমে, ক্যাশের গরমিল কমে, হাতে লেখা বিল আবার যোগ করতে হয় না, আর সব চ্যানেল থেকে অর্ডার বাড়ে। এর প্রতিটিই এমন লাভ বাঁচায়, যা আজ খাতায় চোখেই পড়ে না।

আপনার ফ্রি ডেমো বুক করুন

8801304734623
মোবাইল ও হোয়াটসঅ্যাপ

জেনে রাখা ভালো

সাধারণ প্রশ্নের সংক্ষিপ্ত উত্তর।

আমি কম্পিউটার ভালো পারি না।
প্রতিটি ভূমিকা শুধু নিজের টুলসহ সহজ স্ক্রিন দেখে, আর বাংলা ও ইংরেজিতে ছোট নির্দেশিকা দেওয়া হয়।

ইন্টারনেট চলে গেলে কী হবে?
পিওএস ও কিচেন স্ক্রিন চলতেই থাকে। নগদ অর্ডার জমা থাকে, সংযোগ ফিরলে সিঙ্ক হয়ে যায়।

আমার একাধিক শাখা থাকলে?
শাখার ব্যবস্থা আগে থেকেই আছে। ম্যানেজার নিজের শাখা দেখেন, আপনি দেখেন সবগুলো, লাভ পাশাপাশি।

বিকাশ ও নগদে টাকা নিতে পারব?
হ্যাঁ। নগদ টাকা, বিকাশ, নগদ ও কার্ড, সাথে একাধিক পদ্ধতিতে ভাগ করে পেমেন্টও।

ওয়েবসাইট কি আমার লাগবেই?
প্রথম দিন থেকে নয়। কাউন্টার ও রান্নাঘর দিয়ে শুরু করুন, চাইলে পরে অনলাইন অর্ডার চালু করুন।

তথ্য কার?
আপনার। প্রতিটি গ্রাহকের আলাদা ইনস্টলেশন ও ডাটাবেস, সাথে প্রতিদিনের ব্যাকআপ।

ডেলিভারি অ্যাপ যুক্ত করা যাবে?
যেকোনো ডেলিভারি অ্যাপের অর্ডার প্রথম দিন থেকেই একটি স্ক্রিনে হাতে এন্ট্রি দেওয়া যায়। সরাসরি সংযোগ নির্ভর করে প্রতিটি প্ল্যাটফর্মের পার্টনার অনুমতির উপর।

ভ্যাট ও রসিদের কী হবে?
প্রতিটি শাখার জন্য ভ্যাট ও সার্ভিস চার্জ ঠিক করা যায়। স্থানীয় নিয়ম আপনার হিসাবরক্ষকের সাথে মিলিয়ে নিন।

সিদ্ধান্তের আগে নিজে দেখুন। dt-restora.datatechbd.com এ লাইভ ডেমো খুলে প্রতিটি স্ক্রিনে ঘুরে দেখুন।

DT Restora

কথা বলুন

আপনার পরের পদক্ষেপ

নিজের আসল হিসাব দেখতে প্রস্তুত?

ফ্রি ডেমো বুক করুন। আপনার মেনু, শাখা আর প্রশ্ন মাথায় রেখে আমরা পুরো সিস্টেম দেখিয়ে দেব।

মোঃ সাকির আহমেদ

ব্যবস্থাপনা পরিচালক, ডাটাটেক বিডি লিমিটেড

8801304734623
মোবাইল ও হোয়াটসঅ্যাপ

sakir.ahmed@datatechbd.com

dt-restora.datatechbd.com

মাসে ১,০০০ টাকা · প্রথম মাস ফ্রি

২,৫০০ টাকা ইনস্টলেশন