

Yemekhane Programı

Hilspot Yemekhane Programı 2.3.0 demo Kullanıcı : info@demo

Dosya Görünüm Pencereleer Ayarlar Yardım Hatırlatıcı 7 Nisan 2019 Pazar

Günlük Liste Ambar Hatırlatma Tüm Penceleri Kapat

Günlük Liste

Günlük Yemek Listesi

Gösterim Aralığı Seç
AYLIK 2019.04

Yemek Listesi İşlemleri
7 Nisan 2019 Pazar Göster
+ Yeni Yemek Listesi X Listeyi Sil

İstedığınız güne ait listeyi görmek için, tarihi seçerek Göster butonunu tıklayınız.

Malzeme Listesi Excel Malzemeler Listesi Rapor

Günlük Liste Malzeme Listesi Kopyala

Sabah Kahvaltısı Öğlen Yemeği Akşam Yemeği

Kalori: Kalori: Kalori:

Günlük Toplam Tutar : TL. Toplam Kişi Sayısı :

Gömek istediğiniz tarihi çift tıklayınız. Kalorsini belirlemek istediğiniz yemekleri, Yemek Tanımlama bölümünden düzenleyebilirsiniz.

Yazılım; okullarda, hastanelerde, özel kolejlerde, diyaliz merkezlerinde, Catering şirketlerinde, restoranlarda, lokantalarda , yatılı bölge okulları, otel vb. yerlerde; yemekhane ve ambar takip uygulaması olarak kullanabilirsiniz.

Yemekhane Programı

22 Nisan 2008 yılında yayınlanan ilk sürümünden bu yana yazılım sürekli güncellenmektedir. Bu yüzden programı ücretsiz olarak [buradan](#) indirip kullanabilirsiniz. Demo sürümü tam sürümün tüm özelliklerini barındırmaktadır. Sadece açıkta kalma süresi sınırı bulunmaktadır. Lisans anahtarı edindiğinizde, bilgisayarınıza daha önce kurduğunuz sürümünü anahtarı girilerek kullanıma devam edebilirsiniz.

Neler Yapabilir?

- Ambar stok kontrolü, malzeme giriş, harcanma, stok durumu takip edebilir.
- Tedarikçilerinizi kayıt edip, teslim aldığınız malzemeleri takip edebilirsiniz.
- Yemek hazırlayabilir, yemeklerin maliyetlerini hesaplayabilirsiniz.
- Günlük listeler oluşturabilir. Üç öğün için maliyet hesabını da yapabilirsiniz.
- Öğün isimlerini değiştirebilirsiniz.
- Geçmişe dönük kayıtları veri tabanında tutabilirsiniz.
- Yemek kalorilerini hesaplayabilir. Kalorileri düzenleyebilirsiniz.

Ambar Bölümü

- Öncelikle Ambar bölümüne malzeme girişi yapmak gerekiyor.
- Malzemeler ambara girildikten sonra Yemek Tanımlayabiliriz.

Ambar Stok İşlemleri

Malzeme Listele | Ambara Yeni Malzeme Girişi | Stok Durumu | Ambar İşlem Kaydı

Stok Malzeme Kodu
M.ID

Ambardaki Malzemeler

id	Tarih	Malzeme Adı	Miktar	Birimi	B. Fiyat	KDV	Tutar (TL)	Belge No	B.Cinsi	Açıklama	SKT	T.Firma	T.F. KOD
1	24.04.2009	KURU FASÜLYE	100	KG	0,5	8	54	3523523	Fatura	325235	2.07....	Hilspot Gıda Pazarlama	1
3	24.04.2009	SIVI AYÇİÇEK YAĞ	0,100	KG	5,23	8	17782	0	Fatura		2.07....	Hilspot Gıda Pazarlama	1
5	26.04.2009	MAKARNA	23,600	KG	0,9	8	48,6	43526	Fatura	Yeni malzeme girişi açıkl...	26.04...	Hilspot Gıda Pazarlama	1
8	27.01.2010	EKMEK	234	ADET	2	0	468	0	Fatura		27.01...	Hilspot Gıda Pazarlama	1
9	24.04.2009	EKMEK	23	ADET	0,5	8	12,42	0	Fatura	q	2.07....	Hilspot Gıda Pazarlama	1
10	26.04.2009	SIVI AYÇİÇEK YAĞ	456	KG	12	8	5909....	0	Fatura		26.04...	Hilspot Gıda Pazarlama	1

Değiştirmek istediğiniz kaydı çift tıklayınız ! Aynı Stok malzemeden sadece bir tane olabilir.

Yemek Tanımlama Bölümü

- Yemek Tanımlama bölümünde, yemek adını, grubunu, kalorisini giriş yapıyoruz. Burada kalori girilmesi, Günlük öğün listesinde kalori görülemez.

Yemek Tanımla

Yemek Grubu : Çorbalar

Yemek Adı : Mercimek Çorbası

Kalori : 300

DEĞİŞTİRİLDİ ..

Tanımlı Yemekler

	Kimlik	Grubu	Ad	Kalori
▶	1	Çorbalar	Mercimek Çorbası	300
	2	Çorbalar	Tarhana Çorbası	
	3	Çorbalar	Tavuk Çorbası	
	4	Çorbalar	Kremalı Mantar Ç...	
	5	Sulu Yemekler	Kuru Fasulye	
	6	Izgaralar	Tavuk Izgara	
	7	Et Yemekleri	Tas Kebabı	
	8	Etlı Sebze Yemek...	Patlıcanlı Kebap	
	9	Yardımcı Yemekler	Tavada Kuskon...	
	10	Yardımcı Yemekler	Fırında Kuskonmaz	
	11	Yardımcı Yemekler	Peynirli Ekmek	

- Yemek Hazırlama bölümünde; diyelim ki bir porsiyon «Pirinç Pilavı» yapılması için ne kadar pirinç, yağ, tuz malzemesi gerekiyorsa onları da ekliyoruz. Hazırlanmış yemekleri de listeleyebiliriz.

Yemek Hazırla

Yemek Girişi: Hazırlanmış Yemekler

Yemek

Yemek Grubu : Makamalar

Yemek Adı : Fırında Makama

Porsiyon : 1 Yemek Tanımlama bölümünden yeni yemek ekleyebilirsiniz.

Yemek Malzemeleri

Malzemeler : MAKARNA

Kullanılan Miktar : 0,9 Ambarlık Miktar : 23,600 KG

Birim Fiyatı : 0,9 TL. Birimi : KG 100gr. 0,100 Kg. dir.

KDV : 8 Tutar : 0,10 TL. Toplam Tutar : 0,10 TL.

Hesapla

+ Ekle

- Çıkar

Temizle

ID	MalzemeID	Miktar	Birimi	Tutar	YemekID
▶	14	0,100	KG	0,10	
*					

<< Önceki + Yeni Kayıt Kaydet Değiştir Sonraki >>

Günlük Liste Hazırlama Birinci Aşama

Günlük Liste Hazırlama

Günlük Yemek Listesi Hazırla

7 Nisan 2019 Pazar Kış Sayısı : 25

Yemek Listesi

Yemek Grubu

- Çorbalar
- Makamalar
- Et Yemekleri
- Unlu Mamuller

Yemekler

Sabah Kahvaltısı

Öğlen Yemeği

Akşam Yemeği

İLERİ >>

Yemek listesine eklemek için, ekmeği Unlu Mamüller gurubu altına yemek olarak tanımlayabilirsiniz.

Günlük liste hazırlamada öncelikle kişi sayısı girilmelidir.
Daha sonra yemek gurubundan yemek seçilerek ilgili öğüne girilmelidir.
İleri butonuna basılarak ikinci aşamaya geçilir.

Günlük Liste Hazırlama İkinci Aşama

Günlük Liste Hazırlama

Günlük Yemek Listesi Hazırla

Sil Temizle

ID	YemekID	MalzemeID	Miktar	Binimi	Tutar	TurlID
4	3	2	5,000	KG	12,00	1
5	3	3	7,500	KG	42,25	1
20	9	8	50,000	ADET	27,00	1
6	4	3	50,000	KG	282,50	2
20	9	8	50,000	ADET	27,00	2
15	8	2	107,500	KG	260,00	2
16	8				,50	2
6	4				82,50	3
20	9				7,00	3
15	8				60,00	3
16	8				,50	3

3 ID'li malzeme Ambarda yok yada değiştirilmiş.Lütfen Hazırlanmış Yemekler bölümünden yemeğinizin malzemesini çıkartıp terkar ekleyiniz!

Tamam

İlgili malzemeyi düzenlemek için yukardaki listeden çift tıklayınız!.

Günlük yemek listesini kaydettikten sonra, Günlük yemeklerde kullanılan malzemelerin otomatik olarak Ambardan düşülmesini sağlar.

Stok Kontrol Et

Listeyi Kaydet

Malzemeleri Ambardan Düş

STOK UYGUN...

Eksik malzemeyi düzenlemek için yukardaki listeden çift tıklayınız!.

İkinci aşamada «Stok Kontrol Et» butonuna basıldığında, yemek listesindeki yemeklerde kullanılan tüm malzemelerin ambar kontrolü yapılır.

Eğer yukardaki gibi bir uyarı alırsanız, 3 ID kod numaralı malzeme hangi yemeklerde kullanıldıysa «Hazırlanmış Yemekler» bölümünden ilgili yemekten, artık tanımsız olan Malzemeyi çıkarmanız gerekir.

Her düzenlemeden sonra birinci aşama dönüp «ileri» butonu ile kalındığı yerden devam edilebilir

Günlük Liste Hazırlama

Günlük Yemek Listesi Hazırla

Sil Temizle

ID	YemekID	MalzemeID	Miktar	Birimi	Tutar	TurlD
22	3	2	1,000	KG	2,40	1
22	3	2	1,000	KG	2,40	1
23	4	4	0,000	KG	0,00	2
23	4	4	0,000	KG	0,00	3

İlgili malzemeyi düzenlemek için yukardaki listeden çift tıklayınız!

Günlük yemek listesini kaydedtikten sonra, Günlük yemeklerde kullanılan malzemelerin otomatik olarak Ambardan düşülmesini sağlar.

Stok Kontrol Et

Listeyi Kaydet

Malzemeleri Ambardan Düş

Günlük Yemek listesi kaydedildi
Malzemeler Kaydedildi..

Eksik malzemeyi düzenlemek için yukardaki listeden çift tıklayınız!

İkinci aşamada Stok kontrolü Yapıldıktan sonra liste kaydedilir.

Günlük Yemek Listesi Hazırlama

Günlük Yemek Listesi Hazırla

Sil Temizle

ID	YemekID	MalzemeID	Miktar	Birimi	Tutar	TurlD
22	3	2	1,000	KG	2,40	1
22	3	2	1,000	KG	2,40	1
23	4	4	0,000	KG	0,00	2
23	4	4	0,000	KG	0,00	3

İlgili malzemeyi düzenlemek için yukardaki listeden çift tıklayınız!

Günlük yemek listesini kaydedtikten sonra, Günlük yemeklerde kullanılan malzemelerin otomatik olarak Ambardan düşülmesini sağlar.

Stok Kontrol Et

Listeyi Kaydet

Malzemeleri Ambardan Düş

Günlük Yemek listesi kaydedildi
Malzemeler Kaydedildi..
Kullanılan malzemeler düşüldü..
Kullanılan malzemeler düşüldü..
Kullanılan malzemeler düşüldü..
Kullanılan malzemeler düşüldü..

Eksik malzemeyi düzenlemek için yukardaki listeden çift tıklayınız!

Eğer derseniz kullanılan malzemenin Ambardan düşülmesini sağlayabilirsiniz.

Deneme yaptığınız listelerde ambardan düşmeyi tavsiye etmiyoruz. Sonra tekrar ambarı düzenlemeniz gerekir.

Günlük Liste Görüntüleme

The screenshot displays the 'Günlük Liste' application interface. On the left, there is a sidebar with a logo and navigation buttons: 'Günlük Listeler', 'Günlük Liste Hazırlama', 'Yemek Hazırla', 'Hazırlanmış Yemekler', 'Yemek Tanımla', 'Ambar', 'Tedarikçiler', 'Yeni Stok (Malzeme)', 'Hatırlatma', and 'Kalori'. The main content area is titled 'Günlük Yemek Listesi' and includes a 'Gösterim Aralığı Seç' dropdown set to 'AYLIK' and '2019.04'. Below this, a date selector shows 'Nisan' and '07.04.2019'. A 'Yemek Listesi İşlemleri' section contains a 'Göster' button (circled in red), 'Yeni Yemek Listesi', and 'Listeyi Sil' buttons. A 'Malzeme Listesi Excel' and 'Malzemeler Listesi Rapor' button is also present. The 'Günlük Liste Malzeme Listesi' section shows a table with columns: Tarih, Yemek Türü, Yemek, Y.ID, Malzeme, M.ID, Miktar, Birimi, B.Fiyat, and Tutar. The table data is as follows:

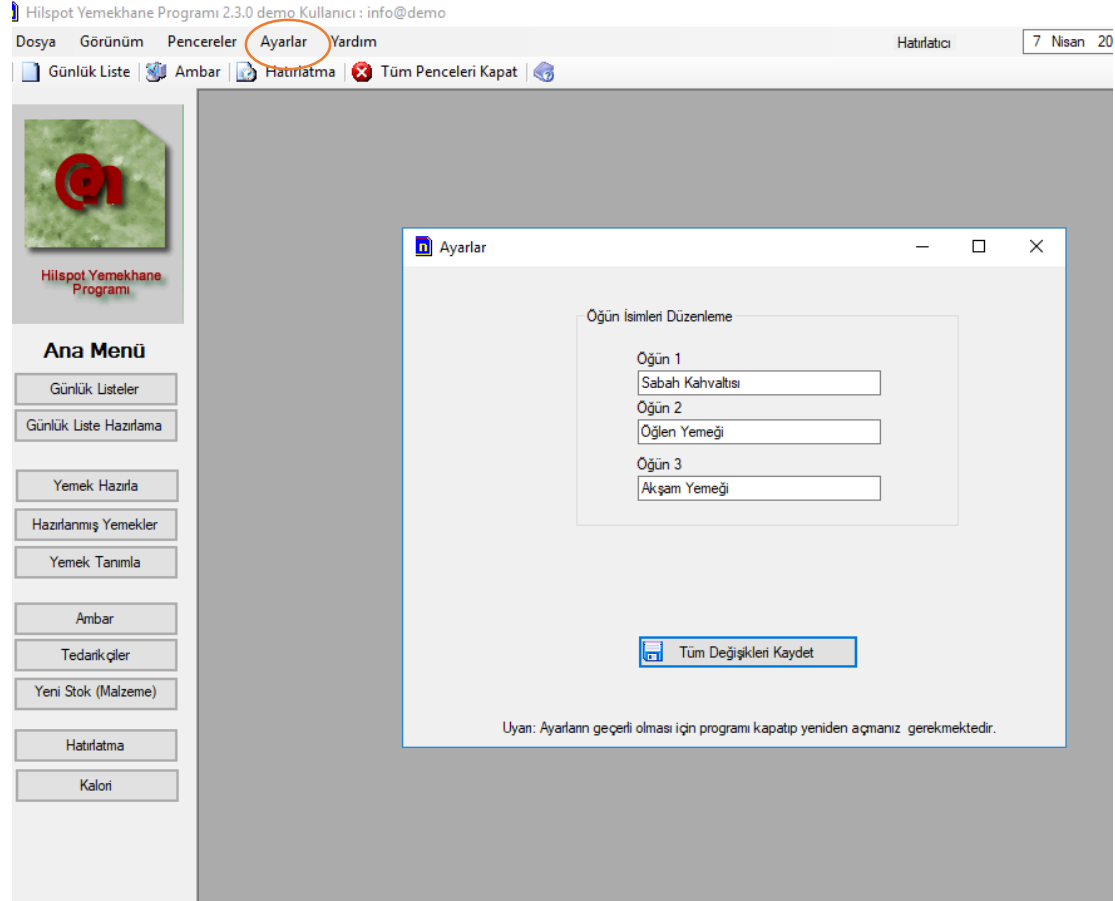
Tarih :	7.04.2019	Kişi Sayısı :	5	Toplam (TL) :	4,80			
Yemek Türü	Yemek	Y.ID	Malzeme	M.ID	Miktar	Birimi	B.Fiyat	Tutar
Sabah	Mercimek Çorbası	3	KIRMIZI MERCIMEK	2	1	KG	2,24	2,40
Sabah	Mercimek Çorbası	3	KIRMIZI MERCIMEK	2	1	KG	2,24	2,40

Below the table, there are buttons for 'Malzeme Listesi Excel', 'Malzemeler Listesi Rapor', 'Günlük Liste Malzeme Listesi', and 'Kopyala'. The right side of the interface shows three meal categories: 'Sabah Kahvaltısı', 'Öğlen Yemeği', and 'Akşam Yemeği', each with a list of items and their total calories. The 'Günlük Toplam Tutar' is displayed as 4,80 TL and the 'Toplam Kişi Sayısı' is 5.

Gömek istediğiniz tarihi çift tıklayınız. Kalorsini belirlemek istediğiniz yemekleri, Yemek Tanımlama bölümünden düzenleyebilirsiniz.

Hazırlanan Günlük Listeler, «Günlük Liste» bölümünden görülebilir, silinebilir.

Günlük Liste Öğün İsimleri Deęiřtirme



The screenshot displays the 'Hilsport Yemekhane Programı 2.3.0 demo' application window. The title bar shows the user as 'info@demo' and the date as '7 Nisan 20'. The menu bar includes 'Dosya', 'Görünüm', 'Pencereler', 'Ayarlar', and 'Yardım'. The 'Ayarlar' menu item is circled in red. The main window features a sidebar with an 'Ana Menü' (Main Menu) containing buttons for 'Günlük Listeler', 'Günlük Liste Hazırlama', 'Yemek Hazırla', 'Hazırlanmış Yemekler', 'Yemek Tanımla', 'Ambar', 'Tedarikçiler', 'Yeni Stok (Malzeme)', 'Hatırlatma', and 'Kalori'. The main area shows a 'Günlük Liste' window with a 'Hatırlatma' button and a 'Tüm Penceleri Kapat' button. A 'Ayarlar' dialog box is open, titled 'Öğün isimleri Düzenleme' (Meal Name Editing). It contains three text input fields: 'Öğün 1' (Sabah Kahvaltısı), 'Öğün 2' (Öğlen Yemeği), and 'Öğün 3' (Akşam Yemeği). A 'Tüm Değişikleri Kaydet' (Save All Changes) button is at the bottom. A message at the bottom of the dialog reads: 'Uyan: Ayarların geçerli olması için programı kapatıp yeniden açmanız gerekmektedir.' (Warning: You must close and restart the program for the settings to take effect.)

Öğün isimleri menüdeki Ayarlar bölümünden değiştirilebilir. Ayarlar değiştirildikten soran programı lütfen kapatıp yeniden çalıştırınız.

Yazılım Lisanslama

The screenshot shows a window titled "LISANSLAMA" with the following sections:

- Lisanslı Kullanıcı Bilgisi:** Fields for "Kullanıcı" (User) with value "demo" and "Eposta" (Email) with value "info@demo".
- Program Kodu:** A field containing "238C-13CC-1BA4-101C" and a "Kopyala" (Copy) button.
- Lisans Anahtarı:** A field for the license key, currently empty, with "Yapıştır" (Paste) and "Kontrol et" (Check) buttons below it.
- Buttons for "iptal" (Cancel) and "Kaydet" (Save) at the bottom.
- A URL: www.hilspot.com/yemekhaneprogrami
- Footer text: "Program lisansı almak için hilspot@gmail.com adresine başvurunuz"

Yazılım lisansı, tek bir bilgisayar için verilmektedir. Aynı lisans birden fazla bilgisayarda kullanılamaz.

Lisanslama için;

- Üstteki menüden «Yardım» «Program Lisans Kayıt» tıklanır.
- Lisanslama bölümündeki «Program Kodu» hilspot@gmail.com ya da nakitasarim@gmail.com adresine gönderilir.
- Lisans bedelini shopier.com üzerinden kredi kartı ve taksit imkanlarıyla satın alabilirsiniz.
- <https://www.shopier.com/ShowProductNew/products.php?id=335968>
- Yukarıdaki linkten satın aldığınız Lisans Anahtarı size e-posta üzerinden gönderilecektir.

Programı [buradan](#) indirip deneyebilirsiniz.
İletişim için www.hilspot.com