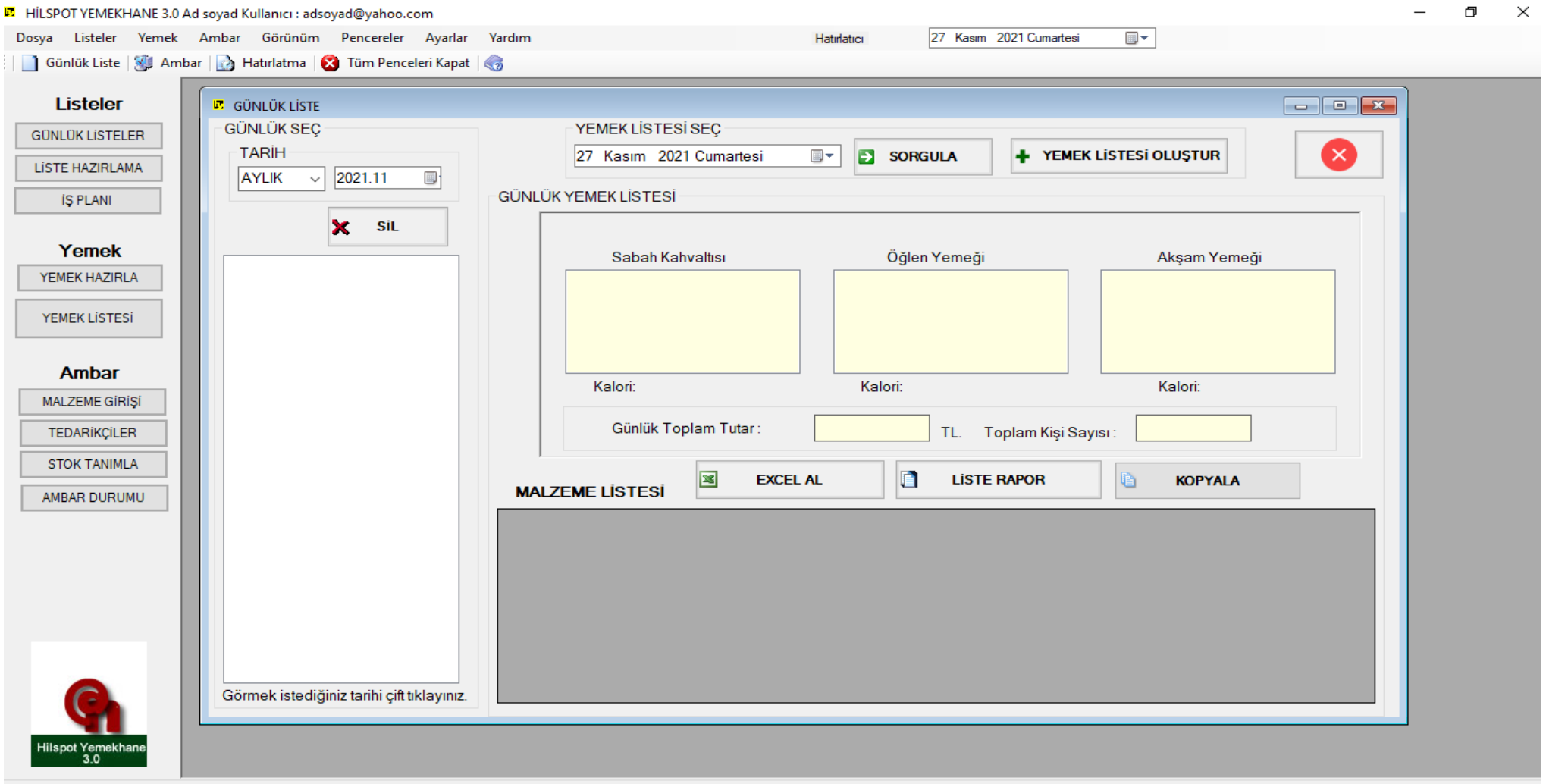
Yemekhane Programı 3.0



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 güncelleştirilmektedir. 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.

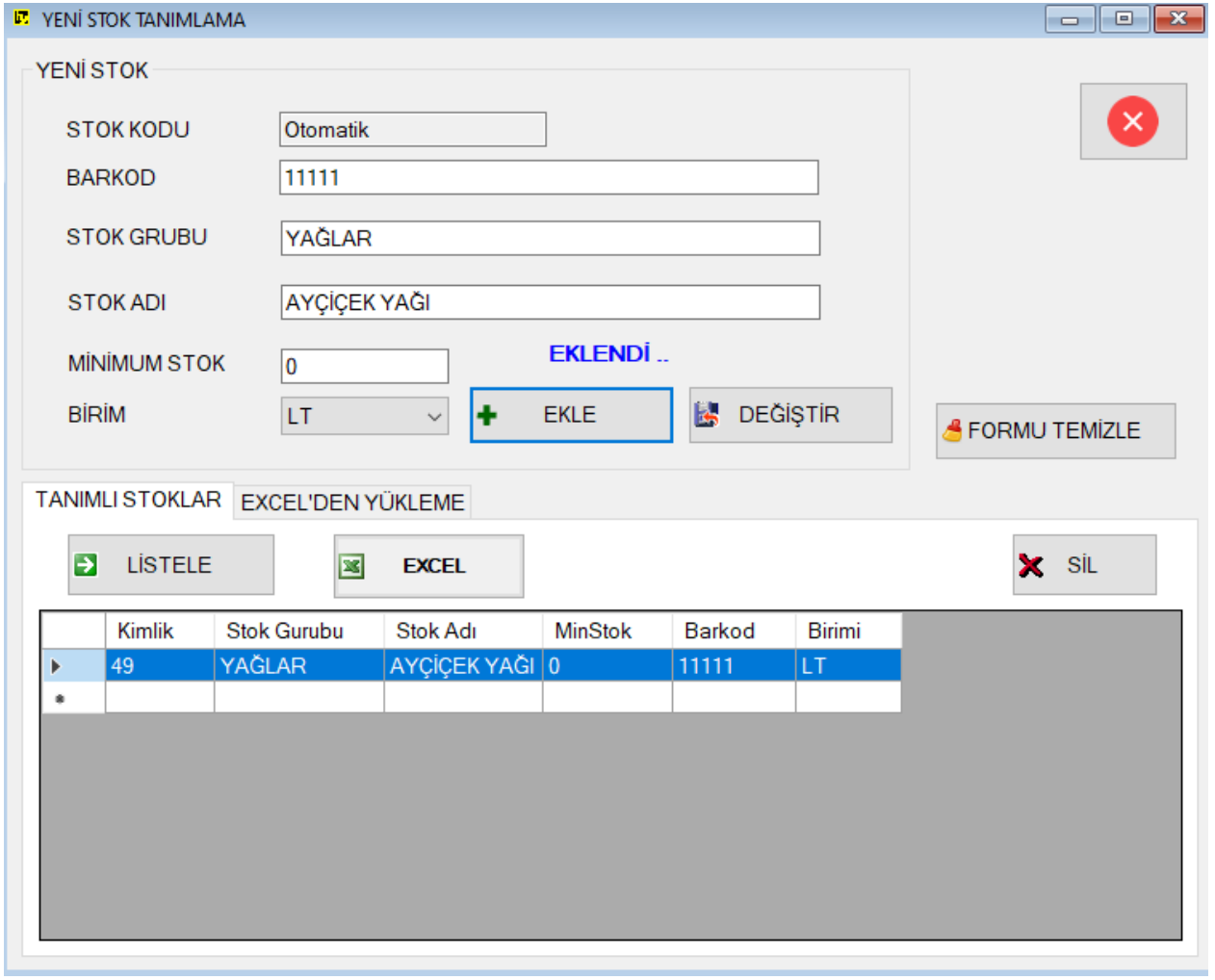
Neler Yapabilir?

- 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.

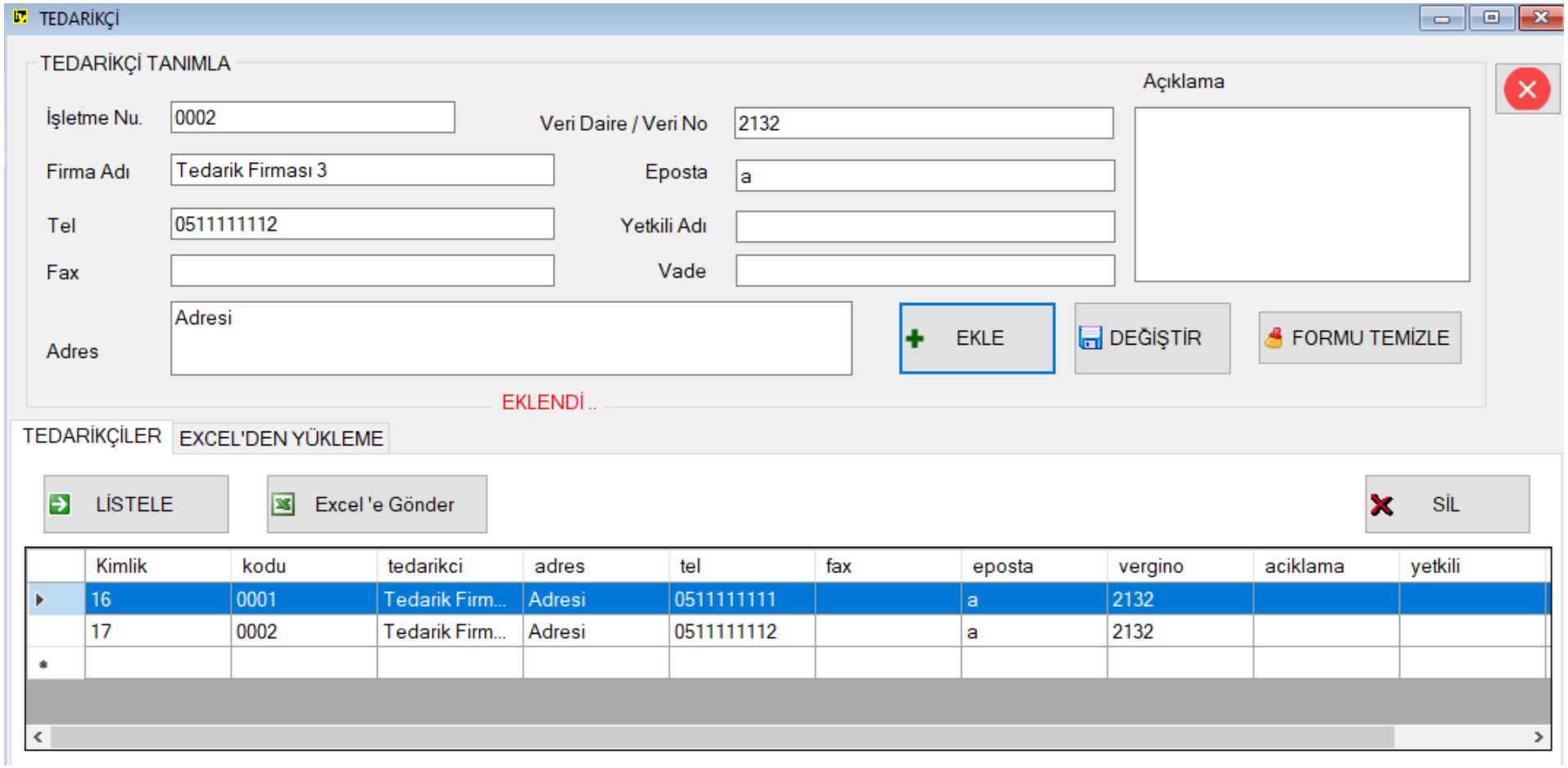
https://www.hilspot.com/yemekhaneprogrami

Ambar Bölümü, Yeni Stok Tanımlama

- Öncelikle Ambar bölümüne malzeme girişi yapmak gerekiyor.
- Ambar bölümüne malzeme girebilmek için de Yeni Stok ve Tedarikçilerin tanımlanması gerekiyor.

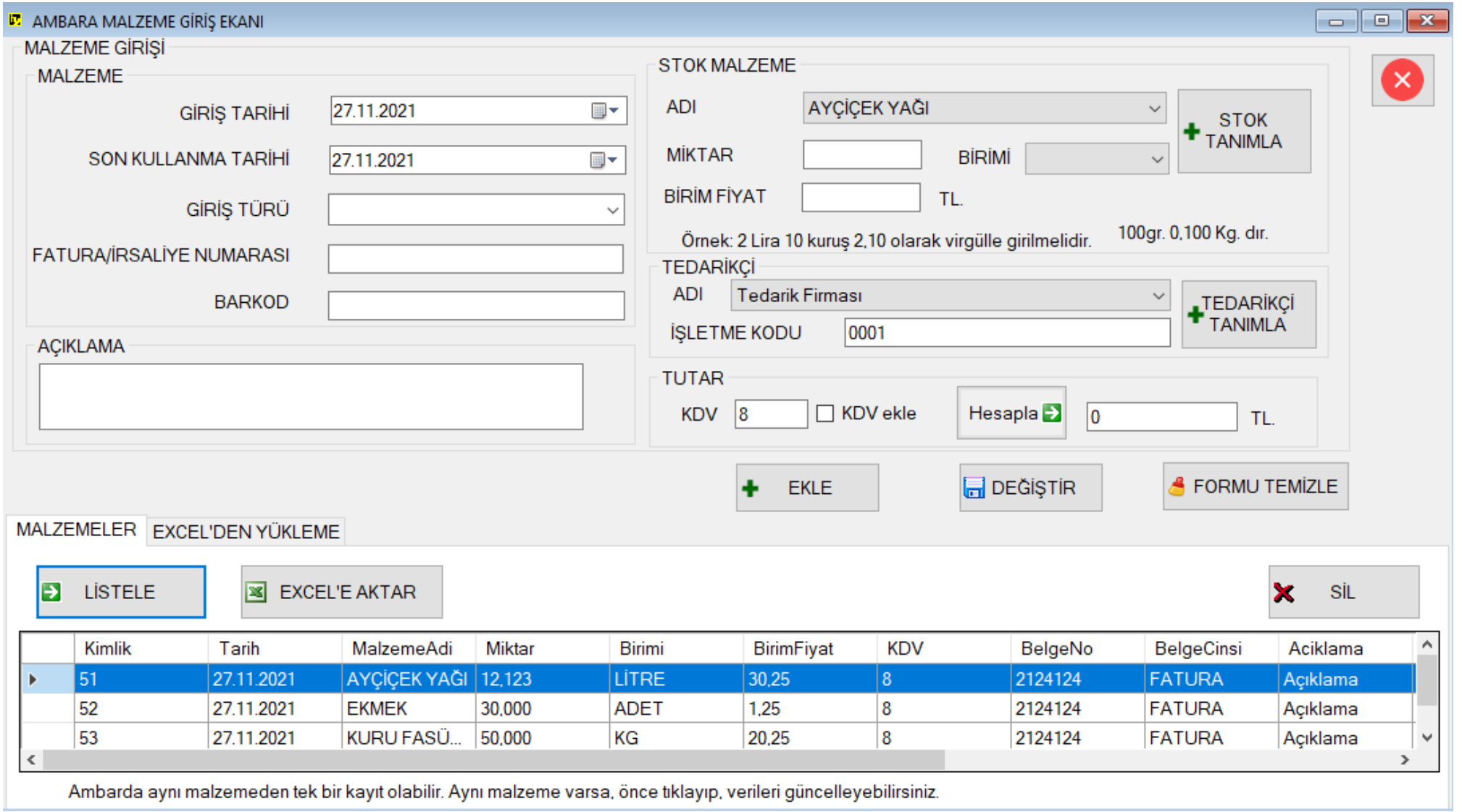


Ambar Bölümü, Tedarikçi Tanımlanması:



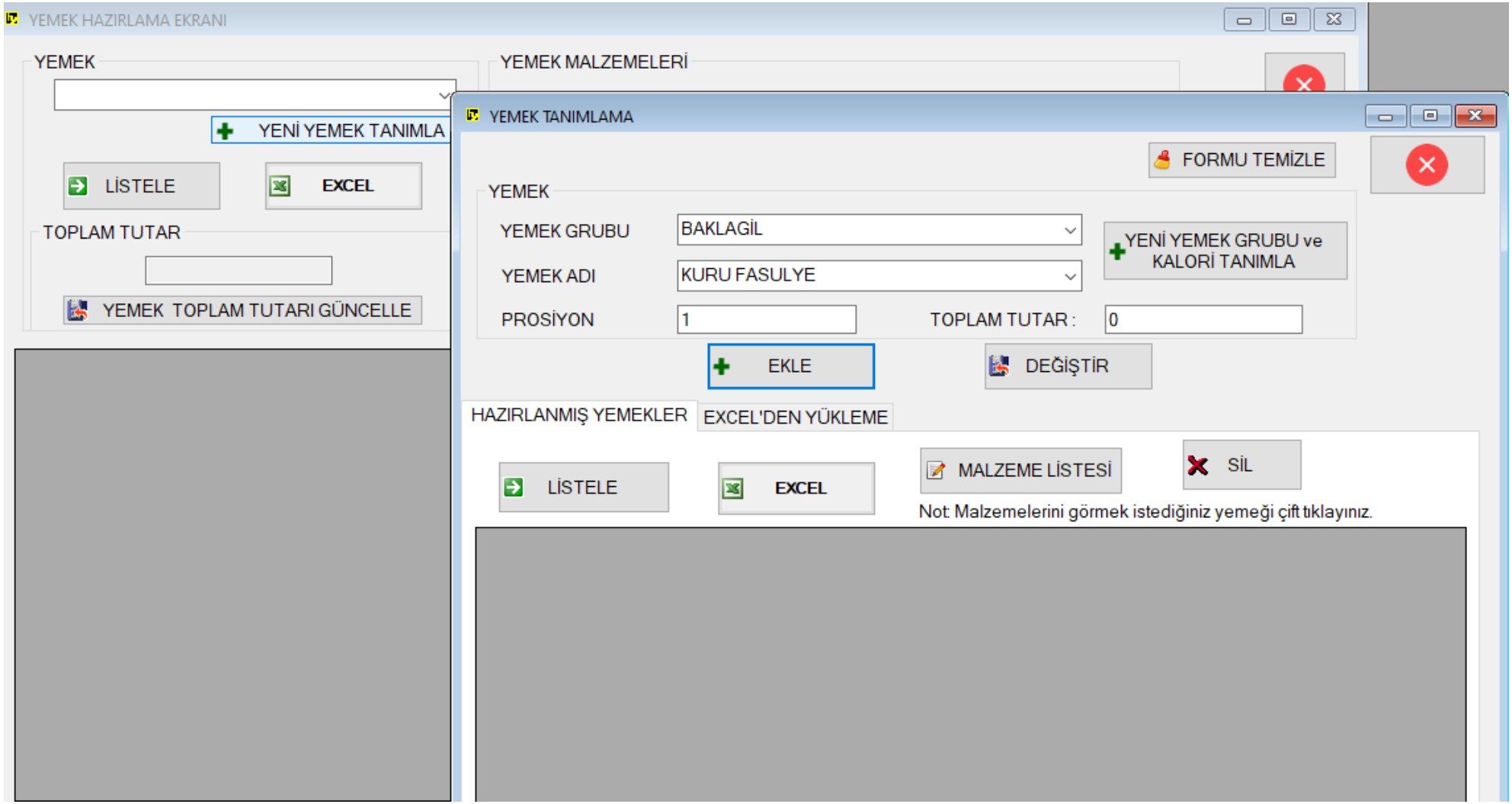
Ambar Bölümü Malzeme Girişi

- Stok ve Tedarikçi tanımladıktan sonra, Ambar bölümüne malzeme girişi yapmak gerekiyor. Dikkat edilmesi gereken bir husus; ambarda aynı isimli tek bir malzeme olabilir. Eğer var olan bir malzemeye ekleme yapacaksanız, eski miktarın üstüne eklemelisiniz!

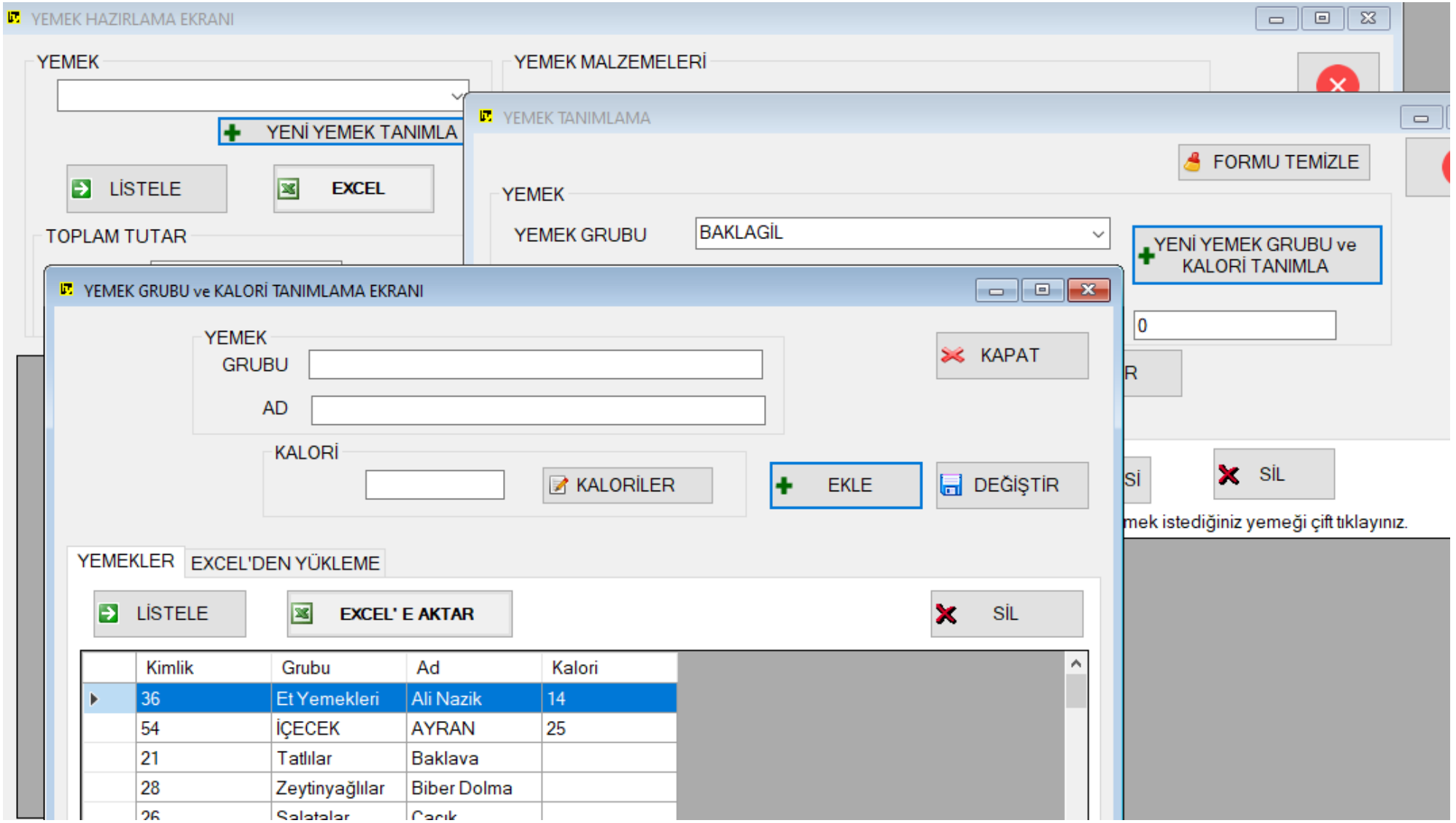


Yemek Hazırlama Bölümü

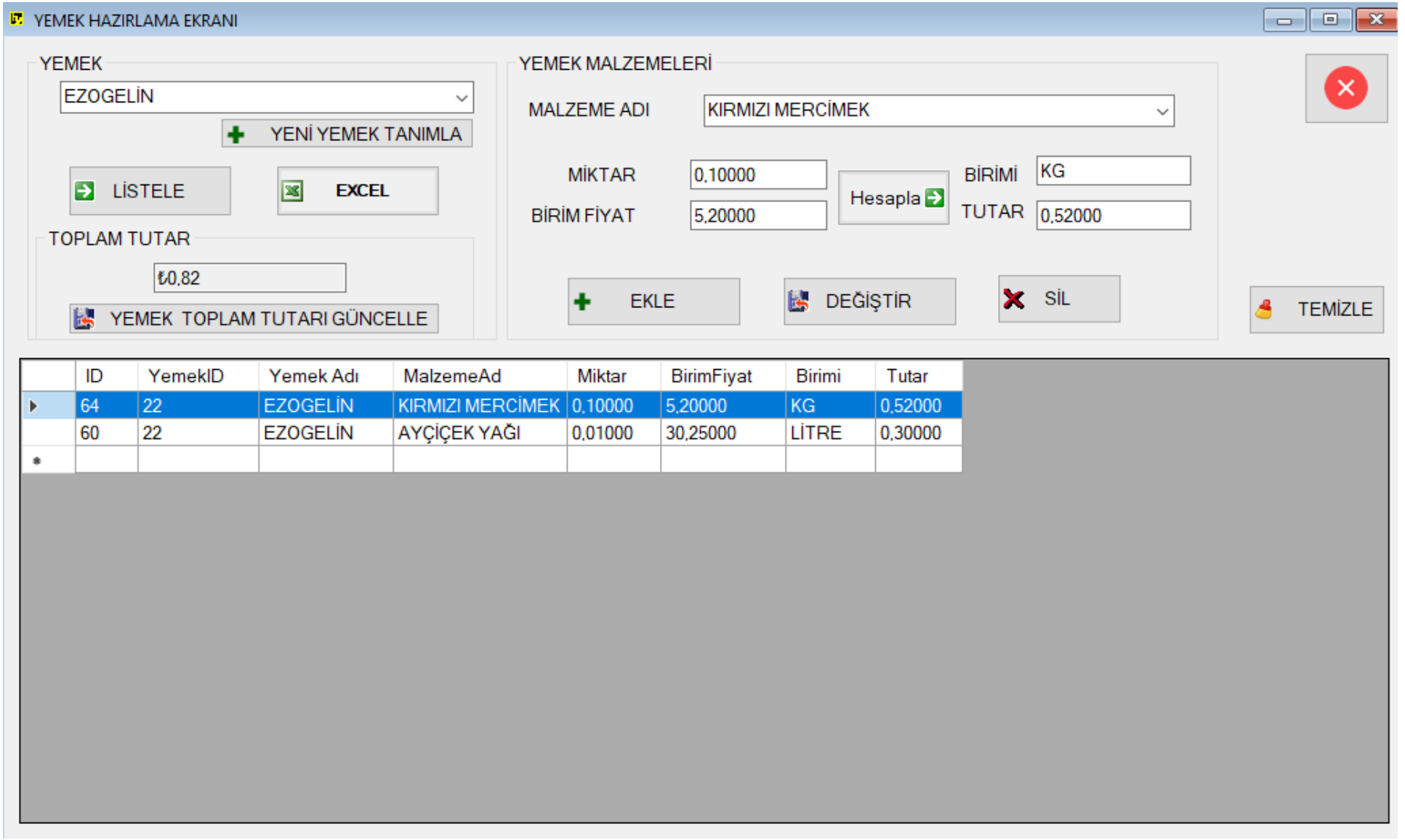
- Yemek hazırlamak için; tanımlı yemek yoksa «YENİ YEMEK TANIMLA» butonunu tıklayarak yemek tanımlanır.



- Yemek tanımlamak için, yeni grup veya yeni yemek ismi gerekiyorsa bunu «YENİ YEMEK GRUBU ve KALORİ TANIMLA» butonuyla yaparsak, günlük kalori hesaplamaları da yapılabilir.

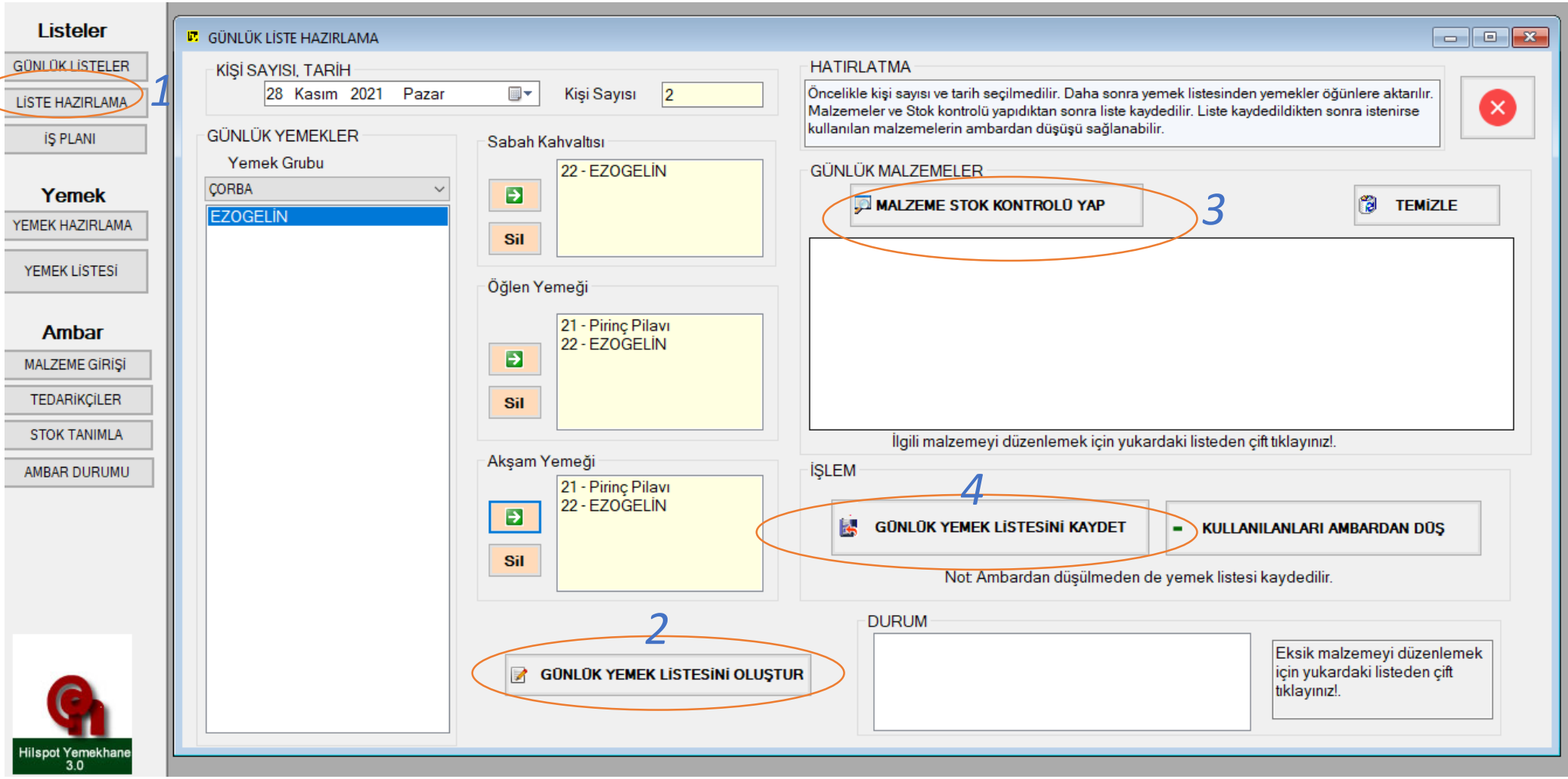


Yemek Hazırlama Bölümü



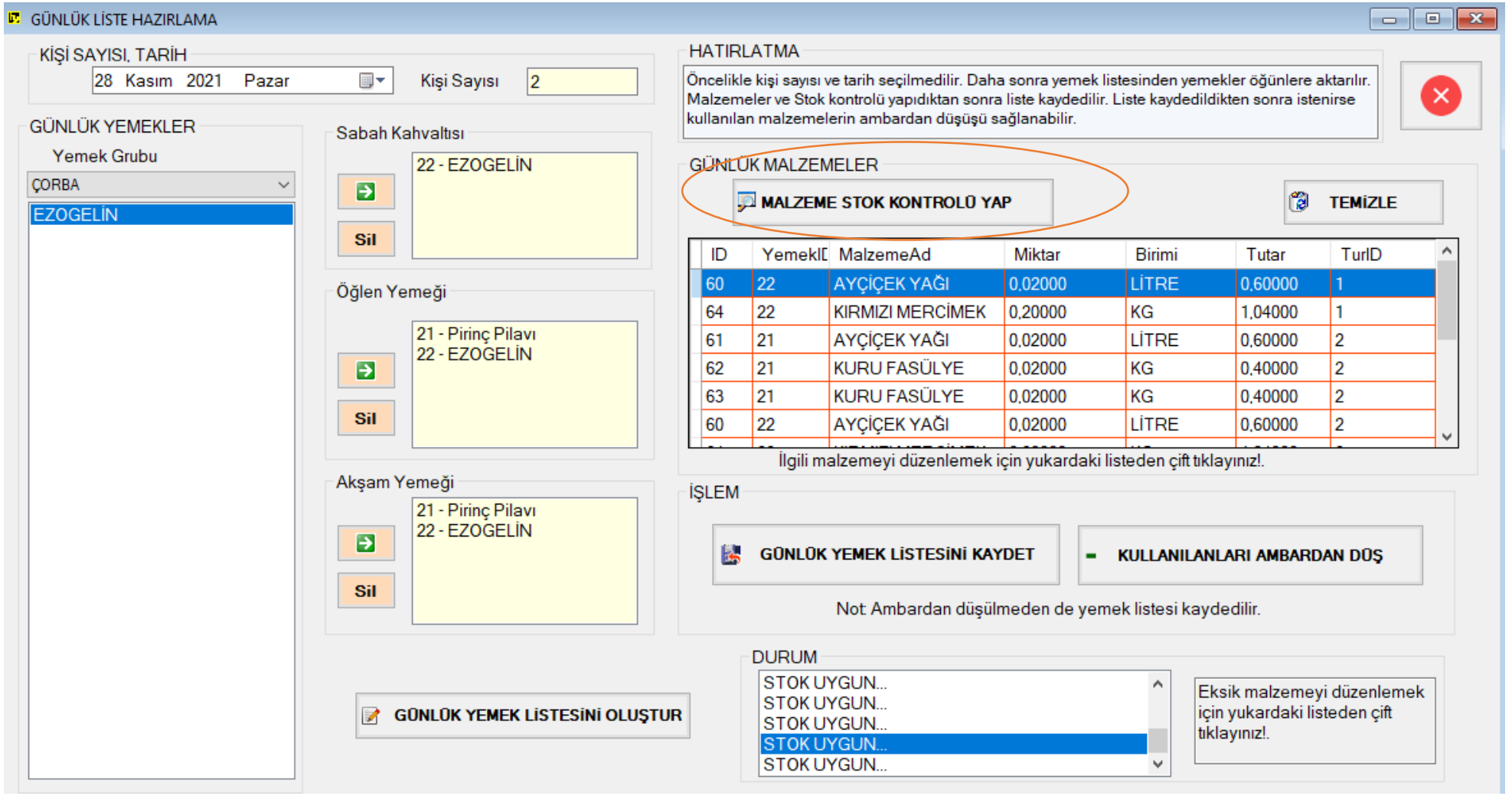
- Yemek seçip «LİSTELE»yi tıklayın. Yemek malzemelerini ekleyin. Son olarak «YEMEK TOPLAM TUTARI GÜNCELLE» butonuyla yemeği kaydedin.

Günlük Liste Hazırlama



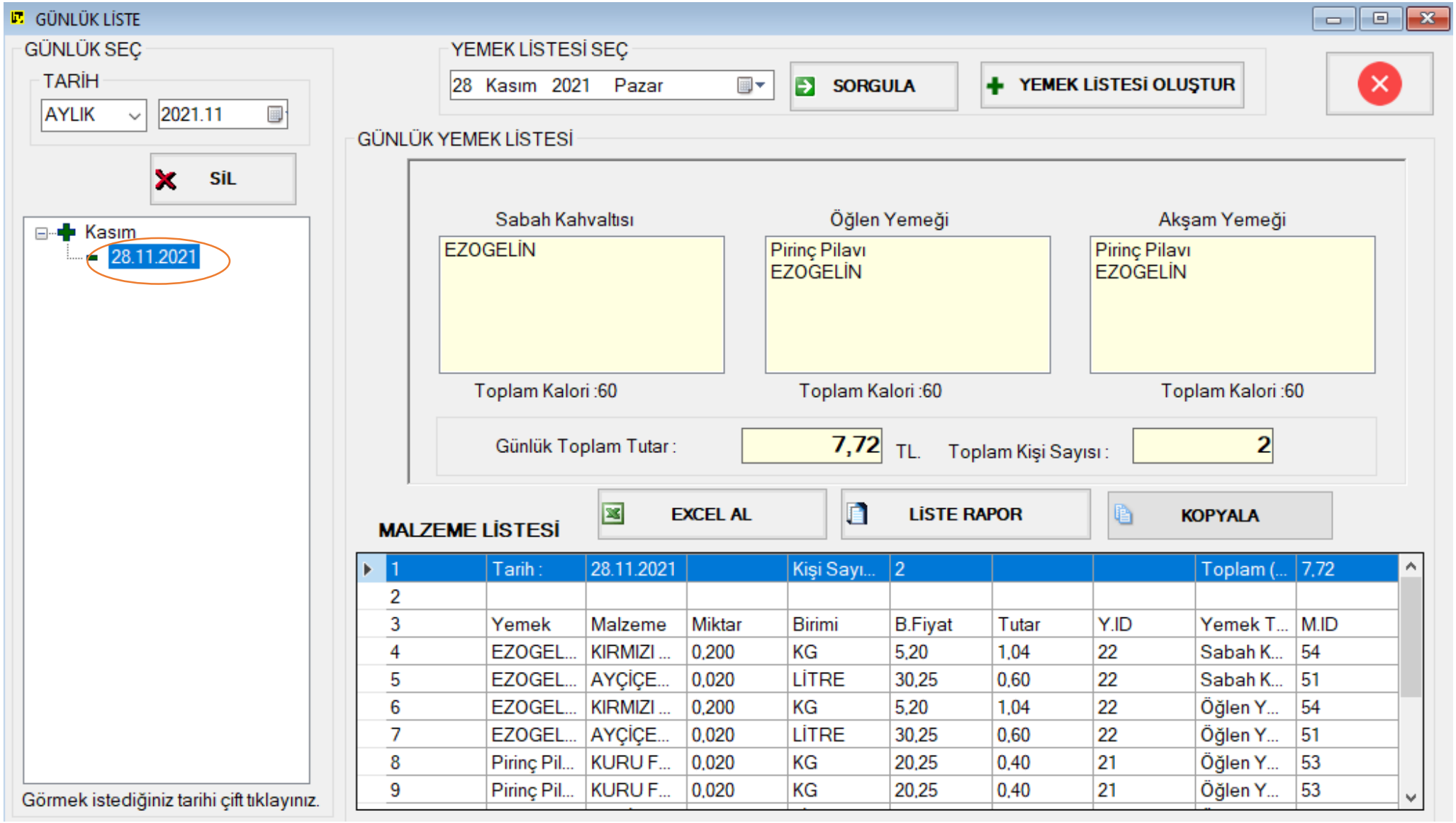
Günlük liste hazırlamada öncelikle kişi sayısı girilmelidir. Daha sonra yemek gurubundan yemek seçilerek ilgili öğüne girilmelidir. «GÜNLÜK YEMEK LİSTESİNİ OLUŞTUR» butonuna basılarak «MALZEME STOK KONTROLÜ YAP» ile stok normal ise «GÜNLÜK YEMEK LİSTESİNİ KAYDET» ile tamamlanır. İstenirse kullanılan malzemeler ambardan düşülür.

Günlük Liste Hazırlama



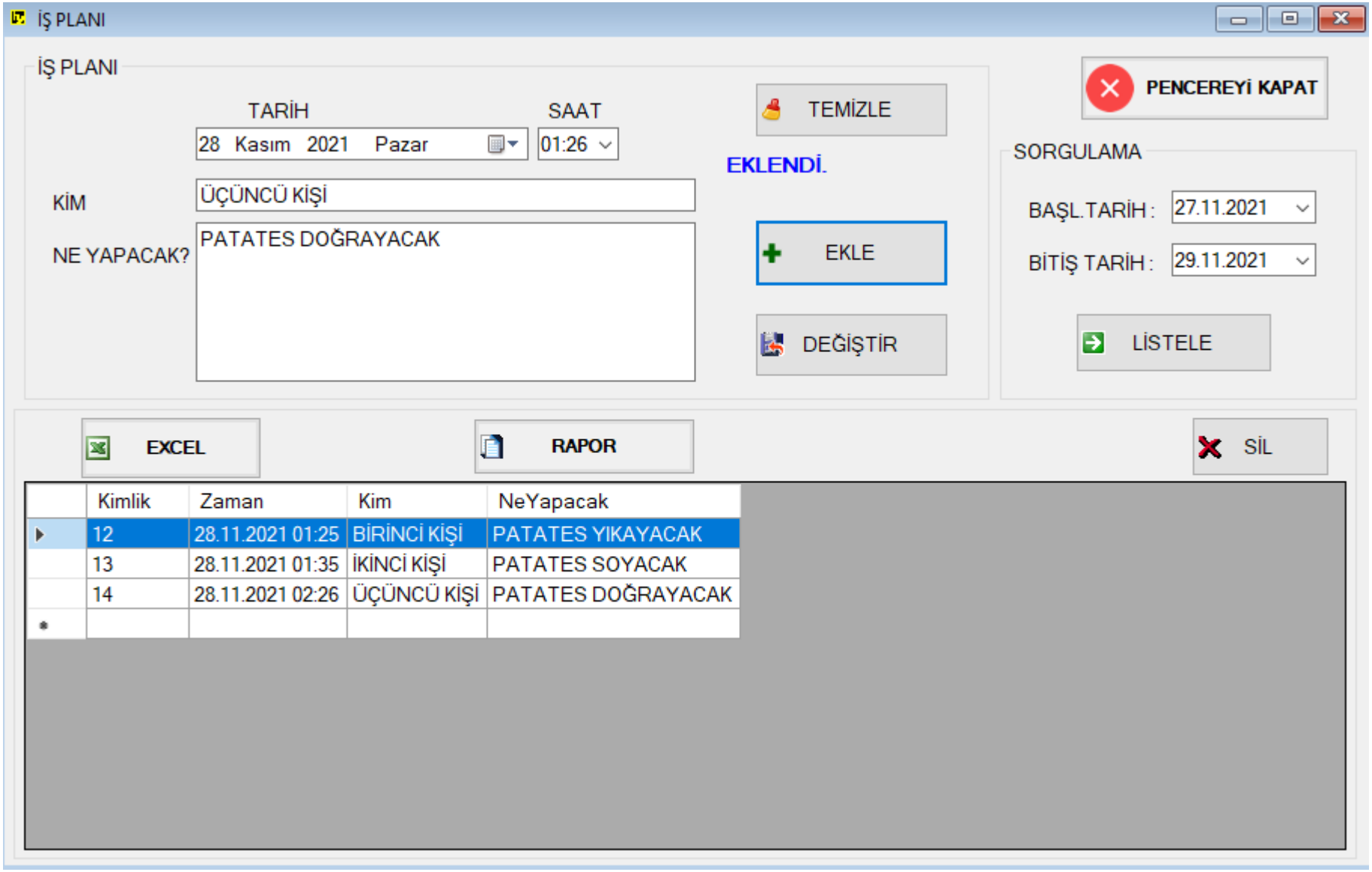
Eğer stokta yeterli olmayan malzeme çıkarsa uyarı verecektir. İşleme devam etmek için öncelikle stoka ilgili malzemeyi eklemeniz gerekmektedir.

Günlük Liste Görüntüleme



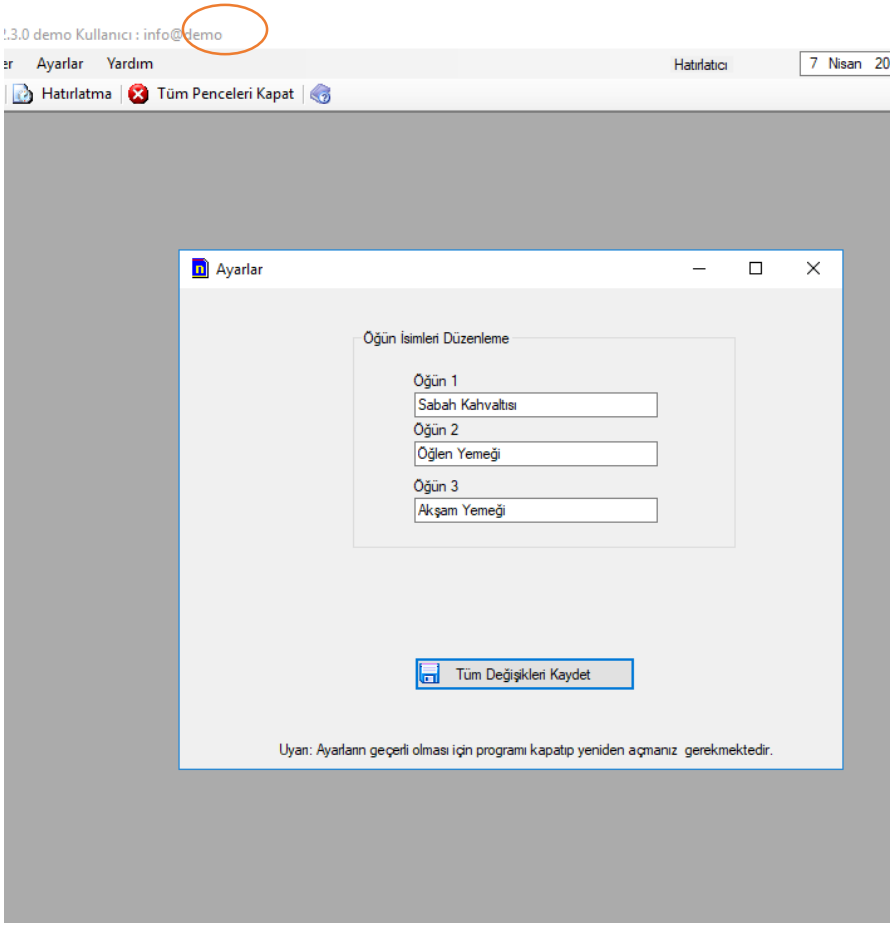
Hazırlanan Günlük Listeler, «Günlük Liste» bölümünden görülebilir, silinebilir.

İŞ PLANI



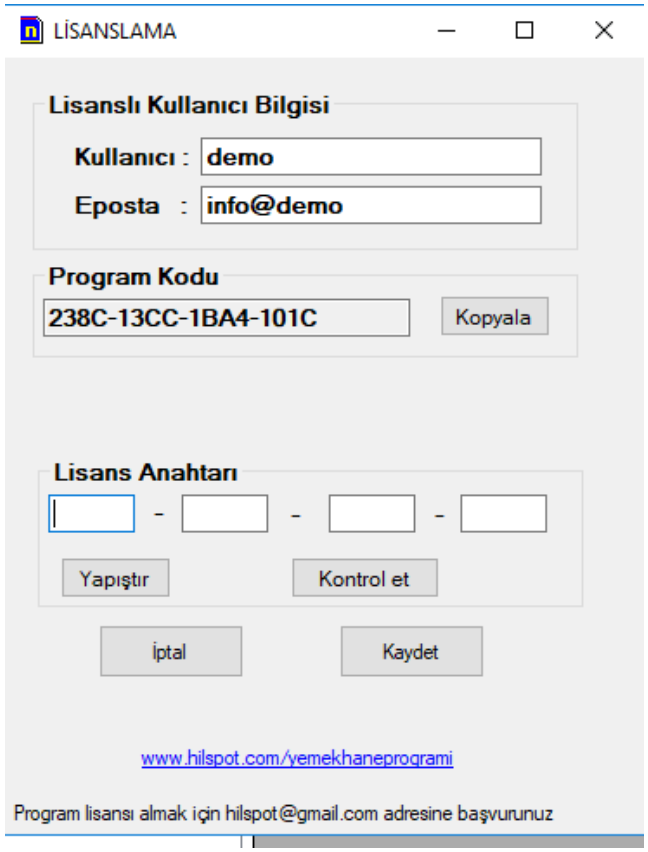
İŞ PLANI ekranından zamana dayalı işlerinizi planlayıp rapor alabilirsiniz.

İstenirse Günlük Liste Öğün İsimleri Değiştirme



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

Yazılım Lisanslama



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

- Üstteki menüden «Yardım» «Program Lisans Kayıt» tıklanır.
- Lisanslama bölümündeki «Program Kodu» hilspot@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

NAKITASARIM7

https://www.hilspot.com/yemekhaneprogrami