

راهنمای کاربری

راهنمای رستوران و کافه

رستوران یا کافه‌ی خود را راه بیندازید و اداره کنید: قالب‌های کارت، منو، نمایشگر آشپزخانه، QR میزها، سفارش‌ها، محدوده‌های ارسال، تخفیف‌ها، پیشنهادها، تنظیمات و چک‌لیست افتتاح.

چهارشنبه، ۲۷ آبان ۱۴۰۵

فهرست مطالب

۱. شروع کار با کاردینکس رستوران و کافه

- نسخه‌ی رستوران چیست؟
- این نسخه چطور فعال می‌شود؟
- در داشبورد شما چه تغییری می‌کند؟
- چک‌لیست راه‌اندازی
- راه‌اندازی در ۸ قدم
- نقشه‌ی همه‌چیز

۲. شروع کار با منوی آنلاین

- این بخش به چه کار می‌آید؟
- پیش‌نیازها
- نقشه‌ی منوها
- راه‌اندازی در ۷ قدم
- کار با گوشی
- الگوهای مشترک همه‌ی صفحه‌ها

۳. نمای کلی

- صفحه‌ی نمای کلی چه نشان می‌دهد؟
- کاشی‌های آمار (بالای صفحه)
- کارت وضعیت سفارش
- کارت سفارش‌های امروز و سفارش‌های اخیر
- کارت منو
- آیتم‌های محبوب و پرطرفدار
- عملیات سریع

۴. قالب‌های کارت برای رستوران و کافه

- دو قالب مخصوص غذا
- مهمان چه می‌بیند؟
- وضعیت باز / بسته
- نوار اقدام
- نوار پرطرفدارها
- تغییر طرح کارت
- رنگ‌ها

۵. دسته‌بندی‌های منو

- دسته‌بندی چیست؟
- صفحه‌ی فهرست دسته‌ها

- ساخت یا ویرایش دسته
- پنهان کردن یا حذف؟
- یک ساختار پیشنهادی

۶. اقلام منو

- فهرست اقلام منو
- افزودن یا ویرایش آیتم
- مدیریت روزانه‌ی موجودی
- نکته‌های نوشتن منوی خوب

۷. اقلام اضافی (افزودنی‌ها)

- افزودنی چیست؟
- فهرست اقلام اضافی
- ساخت یا ویرایش افزودنی
- وصل کردن افزودنی به آیتم‌ها
- افزودنی پیش‌فرض برای همه‌ی سفارش‌ها
- حذف یا غیرفعال کردن

۸. تنظیم آشپزخانه

- این صفحه به چه کار می‌آید؟
- سفارش‌گیری آنلاین، همین حالا
- زمان‌ها و هشدارها
- ایستگاه‌های آشپزخانه
- لینک دستگاه آشپزخانه
- کدهای QR میز

۹. نمایشگر آشپزخانه

- این صفحه چیست؟
- چهار ستون
- کار با یک سفارش
- رد، تأخیر، برگرداندن
- نوار بالا
- همان سفارش‌های داشبورد

۱۰. میزها و کدهای QR

- سفارش سر میز چطور کار می‌کند؟
- افزودن میز
- چاپ کدها
- تغییر یک میز

۱۱. سفارش‌ها

- چرخه‌ی یک سفارش
- صفحه‌ی فهرست سفارش‌ها
- صفحه‌ی جزئیات سفارش
- تغییر وضعیت با اطلاع‌رسانی دلخواه
- ارسال اطلاع‌رسانی بدون تغییر وضعیت
- فاکتور
- لغو سفارش
- گزارش و خروجی

۱۲. پیگیری سفارش و گزارش‌های آشپزخانه

- صفحه‌ی پیگیری مهمان
- گزارش‌های آشپزخانه

۱۳. محدوده‌های ارسال

- کِی به محدوده نیاز دارید؟
- افزودن یک محدوده
- تغییر و حذف محدوده‌ها

۱۴. تخفیف‌ها

- تخفیف و کوپن چه فرقی دارند؟
- سه نوع تخفیف
- صفحه‌ی فهرست تخفیف‌ها
- ساخت تخفیف
- چند نمونه‌ی آماده
- ویرایش، توقف و حذف

۱۵. کوپن‌ها

- کوپن چطور کار می‌کند؟
- صفحه‌ی فهرست کوپن‌ها
- ساخت کوپن
- تنظیمات کوپن در سطح کسب‌وکار
- پیام‌هایی که مشتری ممکن است ببیند
- نکته‌ها
- حذف کوپن

۱۶. پیشنهادها، کمبوها و منوهای زمان‌دار

- سه ابزار، سه پرسش
- X بخر، Y بگیر

- کمبوها
- منوهای زمان‌دار

۱۷. نظرات مشتریان

- نظرها از کجا می‌آیند؟
- روشن یا خاموش کردن نظرها
- صفحه‌ی نظرات
- صفحه‌ی یک نظر
- پاسخ دادن به نظر منفی

۱۸. تنظیمات رستوران

- صفحه‌ی فهرست تنظیمات
- صفحه‌ی تنظیمات یک کسب‌وکار
- سفارش و ارسال
- قیمت، مالیات و کوپن
- نمایش منو و نظرات
- چک‌لیست تنظیمات پیش از شروع

۱۹. چک‌لیست افتتاح، دستورالعمل‌ها و پرسش‌های رایج

- پیش از روز افتتاح
- دستورالعمل‌ها
- پرسش‌های رایج
- واژه‌نامه

۲۰. سناریوهای آماده، پرسش‌های رایج و واژه‌نامه

- سناریوهای آماده: «می‌خواهم...»
- پرسش‌های رایج و رفع مشکل
- واژه‌نامه

فصل 1

🚀 شروع کار با کاردینکس رستوران و کافه

نسخه‌ی رستوران چیست، چطور فعال می‌شود، چه چیزی در داشبورد شما تغییر می‌کند و چهار قدم راه‌اندازی.

نسخه‌ی رستوران چیست؟

کاردینکس در قالب **نسخه‌های صنفی** ارائه می‌شود: همان سامانه، چیده‌شده برای یک نوع کسب‌وکار. نسخه‌ی **رستوران و کافه** برای رستوران، کافه، فست‌فود، نانوایی و آبمیوه‌فروشی ساخته شده است:

- **کارت** شما صفحه‌ی رستورانتان است: منو، سفارش آنلاین، وضعیت باز یا بسته، تماس و مسیریابی با یک لمس؛
- **داشبورد** شما منو، سفارش‌ها و آشپزخانه را جلو می‌آورد و ابزارهایی را که رستوران لازم ندارد پنهان می‌کند؛
- **آشپزخانه** با یک صفحه‌نمایش کار می‌کند: سفارش جدید زنگ می‌زند، آشپز آن را با زمان آماده‌سازی می‌پذیرد و وقتی غذا آماده شد به مهمان خبر داده می‌شود؛
- **مهمان‌ها** با اسکن QR روی میز، سر میز سفارش می‌دهند؛ یا از روی کارت شما برای بیرون‌بر و ارسال.

این راهنما هر دو بخش کار رستوران شما را پوشش می‌دهد: راه‌اندازی (قالب‌های کارت، آشپزخانه، میزها، محدوده‌های ارسال، پیشنهادها و چک‌لیست افتتاح) و همه‌ی صفحه‌های داشبورد منو (دسته‌ها، آیتم‌ها، افزودنی‌ها، سفارش‌ها، تخفیف‌ها، کوپن‌ها، تنظیمات). فصل‌های منو از شروع کار با منوی آنلاین آغاز می‌شوند.

این نسخه چطور فعال می‌شود؟

راه	چه اتفاقی می‌افتد
ثبت‌نام به‌عنوان رستوران	وقتی حساب خود را کسب‌وکاری می‌کنید و صنف رستوران را انتخاب می‌کنید، این نسخه خودکار برایتان روشن می‌شود.
از صفحه‌ی رستوران‌ها	صفحه‌ی «برای رستوران‌ها»ی سایت، ثبت‌نام را با صنف رستوران از پیش انتخاب‌شده شروع می‌کند.
درخواست از پشتیبانی	مدیر سامانه هر زمان می‌تواند حساب شما را به نسخه‌ی رستوران (یا برعکس، به داشبورد عمومی) ببرد. با تغییر نسخه چیزی پاک نمی‌شود.

> **نکته**
>
> نسخه فقط داشبورد شما را می‌چیند. اینکه از چه چیزهایی می‌توانید استفاده کنید همچنان به **طرح اشتراک** شما بستگی دارد: قدم یا صفحه‌ای که به ماژولی خارج از طرح شما نیاز دارد، شما را به صفحه‌ی طرح‌ها می‌برد.

در داشبورد شما چه تغییری می‌کند؟

بخش	در نسخه‌ی رستوران
ترتیب منو	اول **منو و سفارش‌ها**، بعد **امکانات کارت**، **باشگاه مشتریان**، **نظرسنجی** و مهمان‌هایتان.
ابزارهای پنهان	بیماران، نوبت‌دهی، فلش‌کارت، آزمون‌ها، تابلوی آگهی و استودیوی عکس پنهان‌اند، مگر اینکه در طرح شما باشند (کافه‌ای که فروشگاه یا رزرو هم دارد، آن‌ها را می‌بینند).
واژه‌ها	به مشتری‌ها **مهمانان**، به نوبت‌ها **رزروها** و به کارکنان **تیم** گفته می‌شود.
فروشگاه افزونه‌ها	ماژول‌های مخصوص رستوران اول، زیر **مخصوص صنف شما** می‌آیند و بقیه زیر **ماژول‌های بیشتر**.
کارت‌های جدید	کارت تازه با دسته‌ی غذا و قالب کارت بیسترو شروع می‌شود.

چک‌لیست راه‌اندازی

تا همه‌ی قدم‌ها انجام نشده، صفحه‌ی اصلی داشبورد یک چک‌لیست با درصد پیشرفت نشان می‌دهد. هر قدم صفحه‌ی درست را باز می‌کند؛ قدمی که به ماژولی خارج از طرح شما نیاز دارد، به‌جای آن **دیدن پلن‌ها** نشان می‌دهد.



#	قدم	کِی انجام‌شده حساب می‌شود	کجا
۱	**کارت خود را بسازید**	یک کارت داشته باشید	کارت جدید
۲	**منوی خود را اضافه کنید**	منو دست‌کم یک آیتم داشته باشد	اقلام منو
۳	**میزها و کدهای QR**	دست‌کم یک میز تعریف شده باشد	میزها و کدهای QR
۴	**یک سفارش آزمایشی ثبت کنید**	اولین سفارش رسیده باشد	منوی روی کارت شما

وقتی هر چهار قدم انجام شد، چک‌لیست خودبه‌خود کنار می‌رود.

راه‌اندازی در ۸ قدم

این ترتیب کمترین رفت‌وبرگشت را دارد:

۱ **کارت را کامل کنید**: نام، لوگو، عکس کاور، تلفن، نشانی و **ساعات کاری**؛ کلید **منوی آنلاین** را روشن کنید. ببینید: قالب‌های کارت.

۲ **روش‌های سرویس و هزینه‌ها را تعیین کنید** در تنظیمات منو (ارسال، بیرون‌بر، سر میز، مالیات). جزئیات: تنظیمات رستوران.

۳ **منو را بسازید**: دسته‌بندی‌ها و بعد اقلام منو با قیمت و عکس. بهترین غذاهایتان را **پرطرفدار** کنید تا در صفحه‌ی اصلی کارت دیده شوند.

۴ **آشپزخانه را آماده کنید**: زمان آماده‌سازی، پذیرش خودکار، ساعات کاری و دستگاه آشپزخانه در تنظیم آشپزخانه.

۵ **میزها را اضافه کنید** و کدهای QR را در میزها و کدهای QR چاپ کنید.

۶ **ارسال دارید؟** محدوده‌هایتان را در محدوده‌های ارسال بسازید.

۷ **یک سفارش آزمایشی بدهید** و آن را روی نمایشگر آشپزخانه دنبال کنید.

۸ **پیش از اولین مهمان واقعی**، چک‌لیست افتتاح را مرور کنید.

نقشه‌ی همه‌چیز

صفحه	کاربرد	فصل
تنظیمات آشپزخانه	باز یا متوقف کردن سفارش آنلاین، زمان‌ها، ایستگاه‌ها، دستگاه آشپزخانه	تنظیم آشپزخانه
نمایشگر آشپزخانه	صفحه‌ی زنده‌ی سفارش‌ها برای آشپزخانه	نمایشگر آشپزخانه
میزها و QR کدها	یک کد QR برای هر میز، سفارش سر میز	میزها و کدهای QR
محدوده‌های ارسال	هزینه و حداقل سفارش برای هر محدوده	محدوده‌های ارسال
بخر و هدیه بگیر	پیشنهادهای خودکار	پیشنهادها، کمبوها و منوهای زمان‌دار
گزارش‌های آشپزخانه	سرعت، ساعت‌های شلوغ، پرفروش‌ها	پیگیری سفارش و گزارش‌ها
سفارش‌ها ، **اقلام منو** ، **تنظیمات** ...	منو و سفارش‌ها	راهنمای رستوران و کافه

فصل 2

شروع کار با منوی آنلاین

منوی آنلاین رستوران چه کارهایی انجام می‌دهد، چه پیش‌نیازی دارد و از کجا شروع کنیم.

این بخش به چه کار می‌آید؟

با بخش **رستوران/کافه** داشبورد، کارت دیجیتال کسب‌وکار شما به یک **منوی آنلاین با امکان سفارش** تبدیل می‌شود:

- مشتری منو را روی کارت شما (با لینک یا اسکن QR) باز می‌کند، غذا و نوشیدنی را انتخاب می‌کند و سفارش می‌دهد.
- شما سفارش را در داشبورد می‌بینید، تأییدش می‌کنید، آماده‌اش می‌کنید و تحویل می‌دهید؛ مشتری در هر مرحله با ایمیل یا پیامک خبردار می‌شود.
- قیمت‌ها، موجودی، افزودنی‌ها (مثل سس یا بسته‌بندی)، تخفیف‌ها و کوپن‌ها را خودتان مدیریت می‌کنید.
- مشتریانی که سفارششان تکمیل شده، می‌توانند برای هر آیتم امتیاز و نظر بگذارند.

پیش‌نیازها

پیش از اینکه منوها در داشبورد کار کنند، این سه مورد لازم است:

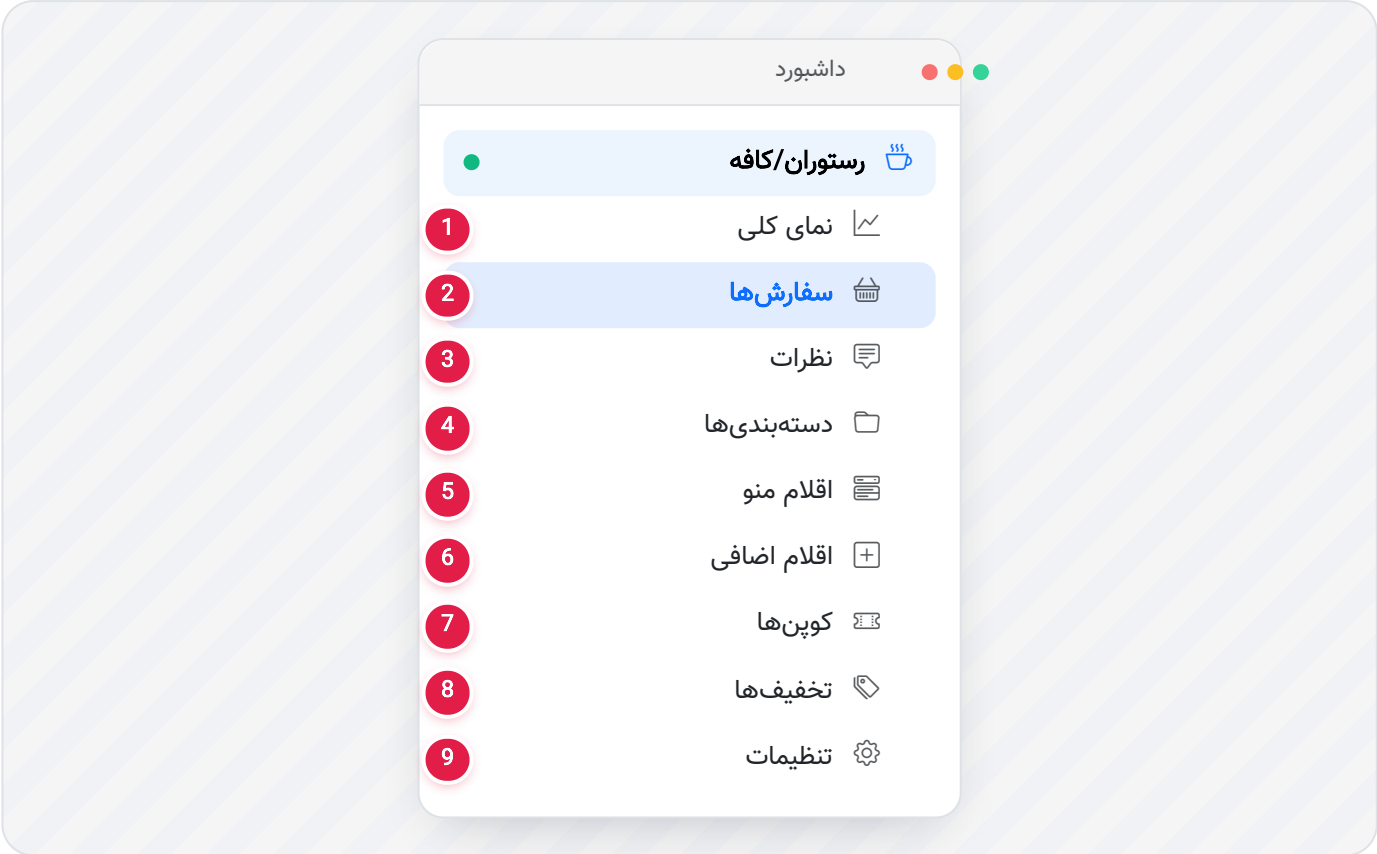
پیش‌نیاز	توضیح
اشتراک مناسب	امکان منوی آنلاین باید در طرح اشتراک شما فعال باشد. اگر منوی **رستوران/کافه** در نوار کناری قفل است، طرح خود را از بخش اشتراک ارتقا دهید.
یک کارت فعال	منو همیشه به یک کارت (کسب‌وکار) تعلق دارد. اگر چند شعبه دارید، برای هر شعبه یک کارت بسازید.
روشن بودن «منوی آنلاین» روی کارت	در صفحه‌ی ویرایش کارت، کلید **منوی آنلاین** را روشن کنید. تا این کلید خاموش است، صفحه‌ها پیام **پروفایل رستورانی یافت نشد** نشان می‌دهند.

پیشنهاد

نقطه‌ی سبز کنار **رستوران/کافه** در نوار کناری یعنی دست‌کم یکی از کارت‌های شما منوی فعال دارد؛ نقطه‌ی خاکستری یعنی هنوز هیچ کارتی منو ندارد.

نقشه‌ی منوها

همه‌ی ابزارها زیر منوی **رستوران/کافه** در نوار کناری داشبورد قرار دارند:



#	منو	کاربرد	فصل راهنما
۱	**نمای کلی**	آمار امروز و کل، آیتم‌های پرطرفدار، سفارش‌های اخیر	نمای کلی
۲	**سفارش‌ها**	دریافت، تأیید، آماده‌سازی و تحویل سفارش‌ها	سفارش‌ها
۳	**نظرات**	نظر و امتیاز مشتریان درباره‌ی آیتم‌ها	نظرات مشتریان
۴	**دسته‌بندی‌ها**	دسته‌بندی منو (پیش‌غذا، غذای اصلی، نوشیدنی…)	دسته‌بندی‌ها
۵	**اقلام منو**	غذاها و نوشیدنی‌ها با قیمت، تصویر و جزئیات	اقلام منو
۶	**اقلام اضافی**	افزودنی‌ها و هزینه‌های جانبی (سس، بسته‌بندی…)	اقلام اضافی
۷	**کوپن‌ها**	کدهای تخفیفی که مشتری هنگام سفارش وارد می‌کند	کوپن‌ها
۸	**تخفیف‌ها**	تخفیف خودکار روی کل منو، یک دسته یا یک آیتم	تخفیف‌ها
۹	**تنظیمات**	روش‌های سرویس، ارسال، مالیات، حق سرویس، نمایش منو	تنظیمات

راه‌اندازی در ۷ قدم

اگر تازه شروع کرده‌اید، این ترتیب کمترین دوباره‌کاری را دارد:

۱ **تنظیمات را کامل کنید**: در تنظیمات روش‌های سرویس (ارسال، تحویل حضوری، سر میز)، هزینه‌ی ارسال و مالیات را تعیین کنید.

۲ **دسته‌ها را بسازید**: در دسته‌بندی‌ها دسته‌های اصلی و در صورت نیاز زیردسته‌ها را اضافه کنید.

۳ **افزودنی‌ها را تعریف کنید**: در اقلام اضافی سس‌ها، تاپینگ‌ها و هزینه‌ی بسته‌بندی را بسازید؛ این‌ها بعداً به آیتم‌ها وصل می‌شوند.

۴ **آیتم‌ها را اضافه کنید**: در اقلام منو هر غذا را با قیمت، تصویر، دسته و افزودنی‌هایش ثبت کنید.

۵ **منو را از دید مشتری ببینید**: کارت خود را باز کنید و یک سفارش آزمایشی بدهید.

۶ **سفارش آزمایشی را دنبال کنید**: در سفارش‌ها آن را تأیید، آماده و تکمیل کنید تا با چرخه‌ی کار آشنا شوید.

۷ **در صورت تمایل**، تخفیف یا کوپن بسازید.

کار با گوشی

همه‌ی صفحه‌ها روی گوشی هم کامل کار می‌کنند:

- نوار کناری در گوشی به یک **کشوی منو** تبدیل می‌شود که با دکمه‌ی منو در بالای صفحه باز می‌شود؛ پایین صفحه هم یک **نوار زبانه‌ای** برای رسیدن سریع به بخش‌های اصلی داشبورد هست.
- جدول‌ها (سفارش‌ها، آیتم‌ها...) در صفحه‌ی باریک به **کارت** تبدیل می‌شوند تا نیازی به اسکرول افقی نباشد.
- چیپ‌های فیلتر بالای فهرست‌ها به‌صورت افقی اسکرول می‌شوند.
- صفحه‌ی تنظیمات در گوشی به‌جای ستون کناری، یک **نوار زبانه‌ی چسبان** در بالا دارد.

الگوهای مشترک همه‌ی صفحه‌ها

این رفتارها در همه‌ی فهرست‌های این بخش یکسان است؛ یک بار یاد بگیرید، همه‌جا به کارتان می‌آید:

- **چیپ‌های وضعیت**: ردیف دکمه‌های گرد بالای هر فهرست هم شمارنده‌اند و هم فیلتر سریع. مثلاً در سفارش‌ها، چیپ `در انتظار` تعداد سفارش‌های منتظر را نشان می‌دهد و با کلیک فقط همان‌ها را فهرست می‌کند.
- **فیلترهای درجا**: جستجو، مرتب‌سازی و فیلترها بدون بارگذاری دوباره‌ی صفحه اعمال می‌شوند و نشانی صفحه هم به‌روز می‌شود؛ پس می‌توانید همان نمای فیلترشده را نشانک (Bookmark) کنید یا برای همکارتان بفرستید.
- `پاک کردن فیلترها` : هر وقت فهرست خالی شد، این لینک همه‌ی فیلترها را برمی‌دارد.

- **فیلتر** `کسب و کار` : فقط وقتی بیش از یک کارت با منوی فعال دارید نمایش داده می‌شود.
- `اقدامات بیشتر` (دکمه‌ی سه‌نقطه): کارهای کمتر رایج هر ردیف در این منو هستند.
- **حذف امن**: هر حذف پیش از انجام، با یک پنجره‌ی تأیید توضیح می‌دهد چه چیزی از بین می‌رود و چه چیزی می‌ماند. در بیشتر موارد گزینه‌ی امن‌تر «پنهان کردن» یا «غیرفعال کردن» است.

نمای کلی

داشبورد اصلی رستوران؛ یک نگاه به سفارش‌ها، درآمد، منو و آیتم‌های پرطرفدار.

صفحه‌ی نمای کلی چه نشان می‌دهد؟

منوی **نمای کلی** اولین جایی است که هر روز سر می‌زنید. در یک صفحه می‌بینید امروز چه خبر است، چه سفارش‌هایی منتظر شما هستند و کدام غذاها بیشتر فروش رفته‌اند.

اگر هنوز هیچ کارتی منوی فعال ندارد، به‌جای آمار، پیام **سیستم رستوران راه‌اندازی نشده** و دکمه‌ی **فعال‌سازی ویژگی رستوران** نمایش داده می‌شود؛ این دکمه شما را به فهرست کارت‌ها می‌برد تا کلید منوی آنلاین را روشن کنید.

کاشی‌های آمار (بالای صفحه)

کاشی	چه می‌گوید	نکته
سفارش‌های امروز	تعداد سفارش‌های امروز و درآمد امروز	«امروز» بر اساس منطقه‌ی زمانی کسب‌وکار شماست.
سفارش‌های باز	سفارش‌هایی که هنوز تحویل نشده‌اند (در انتظار، تأییدشده، در حال آماده‌سازی، آماده)	زیر عدد، تعداد سفارش‌های منتظر تأیید هم آمده است.
کل درآمد	جمع مبلغ سفارش‌های تکمیل‌شده	فقط سفارش‌های **انجام‌شده** در درآمد حساب می‌شوند.
آیتم‌های فروخته‌شده	تعداد کل واحدهای فروخته‌شده	به همراه تعداد کل سفارش‌ها.

> **نکته**
>
> سفارش لغوشده در درآمد حساب نمی‌شود. اگر سفارشی را اشتباهی لغو کردید، می‌توانید از صفحه‌ی ویرایش آن دوباره بازش کنید (فصل سفارش‌ها).

کارت وضعیت سفارش

این کارت تعداد سفارش‌ها را در هر مرحله نشان می‌دهد: **در انتظار**، **تأیید شده**، **در حال آماده‌سازی**، **آماده**، **انجام‌شده** و **لغو شده**. با کلیک روی هر مرحله، فهرست سفارش‌ها با همان فیلتر باز می‌شود.

کارت سفارش‌های امروز و سفارش‌های اخیر

- **سفارش‌های امروز**: ده سفارش آخر امروز با مبلغ و وضعیت. اگر امروز سفارشی نیامده باشد، پیام **امروز سفارشی نیست** را می‌بینید.
- **سفارش‌های اخیر**: آخرین سفارش‌ها (از هر روز). با **مشاهده همه** به فهرست کامل سفارش‌ها می‌روید.

کارت **منو**

خلاصه‌ی منوی شما: تعداد **اقلام منو**، **دسته‌بندی‌ها**، **آیتم‌های موجود** (آیتم‌هایی که الان قابل سفارش‌اند) و **کل فروش**. اگر چند کسب‌وکار دارید، تعداد **کسب‌وکارها** هم آمده است.

آیتم‌های محبوب و **پرطرفدار**

آیتم‌های پرطرفدار

این کارت آیتم‌های پرفروش را به ترتیب **امتیاز محبوبیت** فهرست می‌کند. هر ردیف شامل رتبه، نام آیتم، تعداد سفارش‌هایی که آن آیتم در آن‌ها بوده، درآمد آن و یک نوار است که امتیازش را نسبت به آیتم اول نشان می‌دهد.

امتیاز از چند عامل ساخته می‌شود: تعداد سفارش‌ها، تعداد واحد فروخته‌شده، درآمد، تازگی سفارش‌ها (سفارش‌های اخیر وزن بیشتری دارند) و رشد نسبت به دوره‌ی قبل. فقط سفارش‌های **تکمیل‌شده** حساب می‌شوند؛ برای همین تا وقتی سفارشی را تکمیل نکرده‌اید پیام **در این بازه سفارش تکمیل‌شده‌ای نیست** را می‌بینید.

با زبانه‌های بالای کارت، دوره را عوض کنید: **۷ روز**، **۳۰ روز**، **۳ ماه**، **سال** یا **همه زمان‌ها**. فهرست بدون بارگذاری دوباره‌ی صفحه به‌روز می‌شود.

در حال رشد

پرطرفدار آیتم‌هایی را نشان می‌دهد که سفارششان در ۷ روز اخیر نسبت به ۷ روز پیش از آن بیشتر شده است. کنار هر آیتم درصد رشد آمده و آیتمی که هفته‌ی قبل اصلاً سفارش نداشت، با **آیتم جدید** مشخص می‌شود.

> **پیشنهاد**
>
> آیتمی که در **پرطرفدار** است ولی هنوز نشان **پرطرفدار** ندارد، نامزد خوبی برای علامت‌گذاری به‌عنوان پرطرفدار یا قرار گرفتن در بالای دسته است.

عملیات سریع

پایین صفحه دکمه‌های میانبر هست: **افزودن آیتم منو** ، **افزودن دسته‌بندی** ، **مدیریت سفارش‌ها** ، **تخفیف‌ها** ، **کوپن‌ها** و **تنظیمات** .

قالب‌های کارت برای رستوران و کافه

قالب‌های بیسترو و کافه، آنچه مهمان روی آن‌ها می‌بیند و اینکه هر بخش از کدام تنظیم کارت پر می‌شود.

دو قالب مخصوص غذا

کارت شما اولین چیزی است که مهمان باز می‌کند: از QR روی میز، لینک اینستاگرام یا گوگل‌مپ. نسخه‌ی رستوران دو قالب کارت برای همین لحظه دارد. هر دو همان بخش‌ها را نشان می‌دهند؛ فقط ظاهرشان فرق دارد.

قالب	ظاهر	مناسب برای
بیسترو (Bistro)	زغالی گرم و کهربایی، تیترهای سریف، پانویس تیره	رستوران، کبابی، رستوران‌های رسمی
کافه (Café)	کرم و قهوه‌ای، کارت‌های نرم و گرد، پانویس روشن	کافه، نانوایی، آبمیوه و دسر

کارت جدیدِ حساب رستوران با **بیسترو** شروع می‌شود و هر وقت بخواهید می‌توانید عوضش کنید (ببینید تغییر طرح کارت).

مهمان چه می‌بیند؟



#	بخش	از کجا می‌آید
۱	**کاور** با لوگو، نام و شعار	لوگو، عکس کاور و شعار کارت
۲	**باز / بسته** با زمان باز شدن بعدی	کارت **ساعات کاری**
۳	**نوار اقدام**: منو، رزرو، تماس، مسیریابی	امکاناتی که کارت دارد (پایین‌تر)
۴	غذاهای **پرطرفدار**؛ با لمس، غذا باز می‌شود	آیتم‌هایی که **پرطرفدار** شده‌اند
۵	**زبانه‌ها**: خانه، منو، نظرات، تماس…	امکانات روشنِ کارت

روی گوشی، کارت تمام صفحه را پر می‌کند. از تبلت به بالا یک وب‌سایت می‌شود: نوار بالا با نام شما و دکمه‌ی **منو**، کاور پهن، زبانه‌ها به‌صورت نوار چسبان و اطلاعات تماس کنار همه‌ی زبانه‌ها.

وضعیت باز / بسته

وضعیت از روی **ساعات کاری** کارت و به وقت محلی کسب‌وکار شما حساب می‌شود:

مهمان می‌بیند	چه وقت
باز است	ساعت فعلی داخل ساعات امروز است
بسته است + **زمان باز شدن بعدی**	خارج از ساعات؛ زمان بعدی یا ساعتِ امروز است یا روز هفته و ساعت
هیچ‌چیز	کارت ساعات کاری نشان نمی‌دهد
جمله‌ی «سفارش‌گیری متوقف است»	سفارش آنلاین را در تنظیم آشپزخانه متوقف کرده‌اید (ممکن است خودِ رستوران باز باشد)

> **پیشنهاد**
>
> ساعات کاری را در تعطیلات به‌روز نگه دارید: همین ساعات می‌توانند سفارش آنلاین را هم ببندند (گزینه‌ی **سفارش‌گیری فقط در ساعات کاری** در تنظیم آشپزخانه).

نوار اقدام

هر دکمه فقط وقتی دیده می‌شود که کارت چیزی را که لازم دارد داشته باشد؛ پس مهمان هیچ‌وقت دکمه‌ی بی‌جواب نمی‌زند:

دکمه	کِی دیده می‌شود	چه چیزی باز می‌شود
منو	**منوی آنلاین** روشن است	زبانه‌ی منو
رزرو میز	کارت رزرو می‌پذیرد	زبانه‌ی رزرو
تماس	کارت شماره تلفن دارد	شماره‌گیر گوشی
مسیریابی	مکانی با نقطه‌ی نقشه یا لینک مسیریابی	نقشه، در زبانه‌ی تازه

نوار پرطرفدارها

زبانه‌ی خانه با حداکثر شش غذا شروع می‌شود، هرکدام با عکس، نام و قیمت. این‌ها آیتم‌هایی هستند که کلید **پرطرفدار** آن‌ها در اقلام منو روشن است؛ اگر هیچ‌کدام نباشد، اولین غذاهای منو نشان داده می‌شوند. با لمس، همان برگه‌ی جزئیات منو باز می‌شود و مهمان می‌تواند غذا را فوراً به سبد اضافه کند.

> **پیشنهاد**
>
> به غذاهای پرطرفدار عکس خوب بدهید: آیتم بی‌عکس در این نوار با یک آیکون فنجان نشان داده می‌شود.

تغییر طرح کارت

کارت‌ها را باز کنید و روی کارت، **بیشتر** ← **طرح کارت** را بزنید (یا دکمه‌ی **طرح کارت** بالای صفحه‌ی ویرایش کارت).

بخش صفحه	چه نشان می‌دهد
مخصوص صنف شما	طرح‌های نسخه‌ی شما: **بیسترو** و **کافه**
طرح‌های دیگر	**استاندارد** (کارت کلاسیک کاردینکس) و طرح‌هایی که برای همه‌ی صنف‌ها ساخته شده‌اند
طرح فعلی	برچسب روی طرحی که کارت الان از آن استفاده می‌کند

۱ **بزنید:** **پیش‌نمایش**؛ کارت خودتان با همان طرح در زبانه‌ی تازه باز می‌شود. فقط شما آن را می‌بینید و چیزی ذخیره نمی‌شود.

۲ **بزنید:** **استفاده از این طرح** روی طرحی که پسندیدید. کارت فوراً عوض می‌شود؛ محتوا، لینک‌ها و کدهای QR همان می‌مانند.

طرح‌های صنف‌های دیگر (مثلاً طرح مطب) به رستوران پیشنهاد نمی‌شوند. اگر کارت شما طرح اختصاصی داشته باشد، صفحه می‌گوید: «این کارت از طرحی استفاده می‌کند که مخصوص شما ساخته شده است. برای تغییر آن با پشتیبانی تماس بگیرید.»

رنگ‌ها

هر قالب رنگ‌های خودش را دارد که همه‌جای کارت به کار می‌روند: دکمه‌ها، منو، سبد خرید و پرداخت. اگر رنگ اصلی اختصاصی برای کارت تعیین کرده باشید، قالب به‌جای رنگ تأکیدی خودش از **رنگ شما** استفاده می‌کند؛ با رنگ پیش‌فرض، رنگ قالب می‌ماند.

فصل 5

دسته‌بندی‌های منو

منو را با دسته‌های اصلی و زیردسته‌ها مرتب کنید تا مشتری سریع چیزی را که می‌خواهد پیدا کند.

دسته‌بندی چیست؟

دسته‌ها قفسه‌های منوی شما هستند: «پیش‌غذا»، «غذای اصلی»، «نوشیدنی‌ها»، «دسر». روی کارت، مشتری اول دسته‌ها را می‌بیند و بعد آیتم‌های هر دسته را.

- هر دسته می‌تواند **زیردسته** داشته باشد؛ مثلاً «نوشیدنی‌ها ← گرم / سرد».
- هر آیتم منو می‌تواند در **چند دسته** هم‌زمان باشد (مثلاً یک سالاد هم در «پیش‌غذا» و هم در «گیاهی»).
- هر دسته فقط به **یک کارت** تعلق دارد؛ اگر چند شعبه دارید، دسته‌های هر شعبه جداست.

صفحه‌ی فهرست دسته‌ها

از نوار کناری، **رستوران/کافه** ← **دسته‌بندی‌ها** را باز کنید.

کاشی‌ها و چیپ‌ها

بالای صفحه چند عدد خلاصه هست: تعداد کل دسته‌ها و زیردسته‌ها، **دسته‌های فعال** (دسته‌هایی که در منو نمایش داده می‌شوند)، **دسته‌های خالی** (بدون آیتم) و **آیتم‌های بدون دسته** .

> **هشدار**
>
> آیتمی که هیچ دسته‌ای ندارد هنوز قابل سفارش است، اما مشتری آن را از راه دسته‌ها پیدا نمی‌کند. کاشی **آیتم‌های بدون دسته** را صفر نگه دارید.

چیپ‌های وضعیت: **همه** ، **فعال** ، **پنهان** و **بدون آیتم** .

جستجو، فیلتر و مرتب‌سازی

فیلتر	کاربرد
جستجو	جستجو در نام یا توضیح دسته
کسب و کار	فقط وقتی چند کارت منو دارید
سطح	دسته‌های اصلی یا زیردسته‌ها
مرتب‌سازی بر اساس	ترتیب منو (درختی) ، نام ، بیشترین آیتم ، جدیدترین

حالت ترتیب منو (درختی) دسته‌ها را دقیقاً به همان ترتیب و ساختار درختی منوی مشتری نشان می‌دهد؛ زیردسته‌ها زیر دسته‌ی والد و با تورفتگی دیده می‌شوند. وقتی جستجو یا فیلتری فعال است، فهرست ساده (غیردرختی) نمایش داده می‌شود.

کارهای سریع روی هر دسته

هر ردیف نام دسته، تعداد آیتم‌ها، شماره‌ی ترتیب و نشان‌های پنهان یا بدون آیتم را نشان می‌دهد. از منوی کنار ردیف:

دکمه	کار
مشاهده آیتم‌ها	فهرست اقلام منو با فیلتر همین دسته
افزودن زیردسته	فرم دسته‌ی تازه با همین دسته به‌عنوان والد
افزودن آیتم منو	فرم آیتم تازه که از قبل در همین دسته است
پنهان کردن از منو / نمایش در منو	پنهان یا آشکار کردن دسته بدون حذف چیزی
ویرایش	باز کردن فرم دسته (با کلیک روی نام هم باز می‌شود)
حذف	حذف دسته (پایین‌تر توضیح داده شده)

ساخت یا ویرایش دسته

روی افزودن دسته‌بندی بزنید. فرم سه بخش دارد و کنار آن یک پیش‌نمایش زنده نشان می‌دهد دسته در منو چه شکلی خواهد داشت.

اطلاعات پایه

فیلد	توضیح
کارت	کارتی (کسب‌وکاری) که دسته به آن تعلق دارد. با عوض کردن کارت، فهرست دسته‌های والد هم عوض می‌شود.
نام دسته‌بندی	نامی که مشتری می‌بیند. کوتاه و آشنا باشد.
دسته‌بندی والد	برای دسته‌ی اصلی روی **(سطح بالا)** بگذارید؛ برای زیردسته، دسته‌ی والد را انتخاب کنید.
توضیحات	یک خط کوتاه زیر نام دسته در منو (اختیاری).

ظاهر

فیلد	توضیح
آیکون	وقتی دسته تصویر ندارد، این آیکون نمایش داده می‌شود. آن را از فهرست آیکون‌های غذا (وعده‌ها، سالم، دسر، نوشیدنی، ویژه) انتخاب کنید؛ پیش‌نمایش آن را کنار نام دسته نشان می‌دهد، درست مثل منو.
تصویر دسته‌بندی	تصویر مربعی؛ توصیه: ۴۰۰×۴۰۰ پیکسل، JPG یا PNG. حجم فایل از فضای ذخیره‌سازی طرح شما کم می‌شود.

نمایش و ترتیب

فیلد	توضیح
دسته‌بندی فعال	خاموش = دسته و آیتم‌هایش در منو دیده نمی‌شوند.
ترتیب نمایش	عدد کوچک‌تر بالاتر نمایش داده می‌شود. با فاصله شماره بدهید (۱۰، ۲۰، ۳۰…) تا بعداً بتوانید دسته‌ای را بین دو دسته جا بدهید.

در پایان **ایجاد دسته‌بندی** یا **به‌روزرسانی دسته‌بندی** را بزنید.

پنهان کردن یا حذف؟

می‌خواهید…	کار درست
دسته موقتاً دیده نشود (مثلاً منوی صبحانه بعد از ظهر)	کلید نمایش را خاموش کنید یا **دسته‌بندی فعال** را بردارید.
دسته برای همیشه برود	**حذف**

وقتی دسته‌ای را حذف می‌کنید:

- **زیردسته‌هایش هم حذف می‌شوند.**
- **آیتم‌های منو حذف نمی‌شوند**؛ فقط از این دسته بیرون می‌آیند و در منو باقی می‌مانند.
- **سفارش‌های گذشته تغییری نمی‌کنند.**

> **پیشنهاد**
>
> اگر مطمئن نیستید، پنهان کنید: «به‌جای حذف، پنهانش کنید: دسته‌های پنهان و آیتم‌هایشان در منو دیده نمی‌شوند و هر زمان می‌توانید دوباره نمایششان دهید.»

یک ساختار پیشنهادی

- پیش‌غذا
- غذای اصلی
  - کباب‌ها
  - خورش‌ها
- نوشیدنی‌ها
  - گرم
  - سرد
- دسر

دو سطح (دسته و زیردسته) برای بیشتر رستوران‌ها کافی است؛ عمیق‌تر کردن ساختار، پیدا کردن آیتم را روی گوشی سخت‌تر می‌کند.

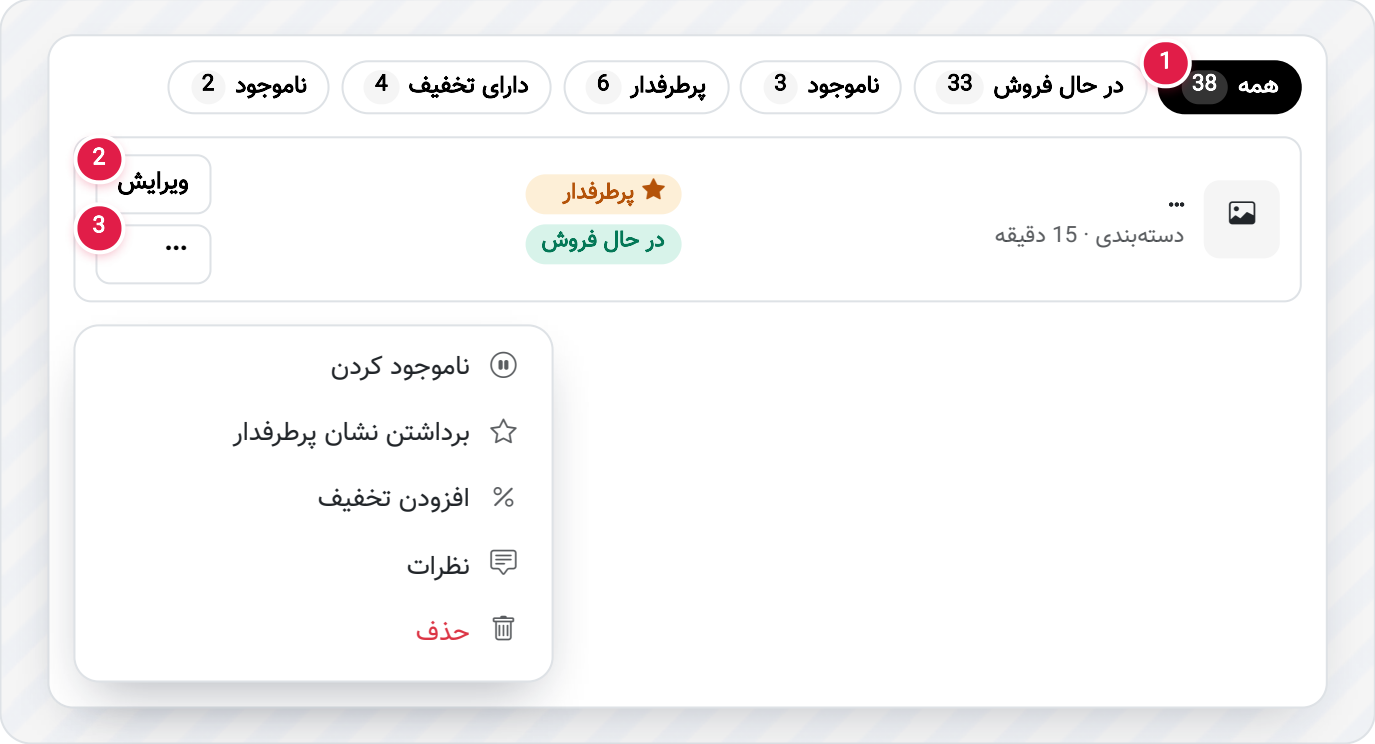
فصل 6

اقلام منو

افزودن غذا و نوشیدنی با قیمت، تصویر، دسته، افزودنی و جزئیات تغذیه؛ و مدیریت موجودی روزانه.

فهرست اقلام منو

از نوار کناری **رستوران/کافه** ← **اقلام منو** را باز کنید. این صفحه همه‌ی غذاها و نوشیدنی‌های شما را با قیمت، وضعیت و جزئیات نشان می‌دهد.



۱ **چیپ‌های وضعیت** — شمارنده و فیلتر سریع:

- **در حال فروش** : قابل سفارش.
- **ناموجود** : کلید «در دسترس» خاموش است؛ مشتری آن را می‌بیند ولی نمی‌تواند سفارش دهد.
- **پرطرفدار** : نشان «پرطرفدار» دارد.
- **دارای تخفیف** : یک تخفیف فعال روی آن هست.
- **ناموجود** : موجودی آن تمام شده است.

۲ **ویرایش** — فرم کامل آیتم را باز می‌کند (با کلیک روی نام هم باز می‌شود).

۳ **اقدامات بیشتر** — کارهای سریع بدون باز کردن فرم (جدول پایین).

کارهای سریع از منوی سه‌نقطه

دکمه	چه می‌کند
ناموجود کردن / **بازگرداندن به فروش**	آیتم را موقتاً از سفارش خارج یا دوباره قابل سفارش می‌کند؛ مناسب وقتی مواد اولیه تمام شده.
علامت‌گذاری به‌عنوان پرطرفدار / **برداشتن نشان پرطرفدار**	نشان «پرطرفدار» را روی منو می‌گذارد یا برمی‌دارد.
افزودن تخفیف / **ویرایش تخفیف**	فرم تخفیف همین آیتم را باز می‌کند (فصل تخفیف‌ها).
نظرات	نظرهای مشتریان درباره‌ی همین آیتم.
حذف	حذف آیتم از منو؛ سفارش‌های گذشته ردیف‌های خود را نگه می‌دارند.

جستجو، فیلتر و مرتب‌سازی

- **جستجو**: در نام، توضیح یا نام دسته‌ی آیتم.
- **دسته‌بندی**: **همه دسته‌بندی‌ها**، یک دسته‌ی خاص، یا **بدون دسته** (آیتم‌هایی که مشتری از راه دسته‌ها پیدا نمی‌کند).
- **کسب و کار**: وقتی چند کارت منو دارید.
- **مرتب‌سازی بر اساس**: **ترتیب منو**، **نام**، «قیمت: کم به زیاد»، «قیمت: زیاد به کم»، **بهترین امتیاز**، **جدیدترین**.

افزودن یا ویرایش آیتم

روی **افزودن آیتم منو** بزنید. فرم پنج بخش دارد و کنار آن یک **پیش‌نمایش زنده** کارت آیتم را همان‌طور که مشتری می‌بیند نشان می‌دهد.

اطلاعات پایه

فیلد	توضیح
کارت	کسب‌وکاری که آیتم در منوی آن است. با تغییر کارت، فهرست دسته‌ها و افزودنی‌ها هم عوض می‌شود.
نام آیتم	نام غذا یا نوشیدنی.
دسته‌بندی‌ها	یک یا چند دسته. اگر دسته‌ی مناسب ندارید، با **ایجاد دسته‌بندی جدید** همان‌جا بسازید.
توضیحات	مواد تشکیل‌دهنده یا یک توضیح کوتاه و اشتهاآور.

قیمت و آیتم‌های اضافی

فیلد	توضیح
قیمت	قیمت پایه‌ی یک واحد، به واحد پول کارت.
ترتیب نمایش	**اعداد کوچکتر ابتدا نمایش داده می‌شوند**؛ ترتیب آیتم داخل دسته.
اقلام اضافی موجود	افزودنی‌هایی که مشتری می‌تواند کنار این آیتم انتخاب کند (فقط افزودنی‌های «برای هر آیتم»). با **مدیریت آیتم‌های اضافی** به صفحه‌ی افزودنی‌ها بروید.

آشپزخانه و ارزش غذایی

فیلد	توضیح
زمان آماده‌سازی	زمان آماده‌سازی به دقیقه؛ در منو کنار آیتم نمایش داده می‌شود.
سطح تندی	سطح تندی (از **بدون تندی** تا **خیلی تند**). برای نوشیدنی و دسر خالی بگذارید.
کالری	کیلوکالری؛ فقط اگر در تنظیمات «نمایش کالری» روشن باشد دیده می‌شود.
آلرژن‌ها	مثلاً «گلوتن، آجیل، لبنیات»؛ فقط اگر در تنظیمات «نمایش آلرژن» روشن باشد دیده می‌شود.

تصویر

- **تصویر آیتم**: عکس آیتم. عکس روشن، از بالا یا زاویه‌ی ۴۵ درجه، با پس‌زمینه‌ی ساده بهترین نتیجه را دارد.
- **آیکون (جایگزین)**: **زمانی که تصویری آپلود نشده نمایش داده می‌شود**.

در منو

کلید	توضیح
موجود	«مشتریان می‌توانند سفارشش دهند. وقتی تمام شد خاموشش کنید.»
پرطرفدار	«در منو نشان «پرطرفدار» نمایش می‌دهد.»
انتخاب تندی	«مشتریان میزان تندی را خودشان انتخاب می‌کنند.» برای کار کردن، فعال‌سازی انتخاب سطح تندی در تنظیمات هم باید روشن باشد.

در پایان دکمه‌ی ذخیره‌ی پایین فرم (در ویرایش: به‌روزرسانی آیتم) را بزنید.

مدیریت روزانه‌ی موجودی

> **پیشنهاد**
>
> وقتی غذایی تمام شد، آن را حذف نکنید؛ از منوی سه‌نقطه ناموجود کردن را بزنید. فردا با بازگرداندن به فروش برش گردانید. سابقه‌ی فروش، امتیازها و نظرهای آیتم سر جایش می‌ماند.

موقعیت	کار پیشنهادی
مواد یک غذا امروز تمام شد	ناموجود کردن
غذایی فصلی است و ماه‌ها نمی‌آید	ناموجود کردن یا پنهان کردن دسته‌ی آن
قیمت عوض شد	ویرایش ← قیمت؛ سفارش‌های قبلی با قیمت قبلی می‌مانند
می‌خواهید آیتمی را برجسته کنید	علامت‌گذاری به‌عنوان پرطرفدار و عدد کوچک‌تر در ترتیب نمایش
آیتم برای همیشه از منو حذف شده	حذف

نکته‌های نوشتن منوی خوب

- نام را کوتاه بنویسید و جزئیات را به توضیح بسپارید.
- برای همه‌ی آیتم‌های یک دسته عکس بگذارید یا برای هیچ‌کدام؛ ترکیب عکس‌دار و بی‌عکس نامرتب دیده می‌شود.
- آلرژن‌ها را دقیق بنویسید؛ مشتری به آن اعتماد می‌کند.

- زمان آماده‌سازی واقعی بنویسید تا مشتری برای سفارش بیرون‌بر انتظار درستی داشته باشد.

اقلام اضافی (افزودنی‌ها)

سس، تاپینگ، بسته‌بندی و هزینه‌های جانبی؛ برای هر آیتم یا برای کل سفارش، اختیاری یا اجباری.

افزودنی چیست؟

«آیتم‌های اضافی یا افزودنی‌هایی‌اند که مشتری برای هر آیتم انتخاب می‌کند (پنیر اضافه، سس) یا هزینه‌هایی برای کل سفارش (بسته‌بندی، سرویس).»

دو نوع کاربرد دارد:

محدوده	مثال	مشتری کجا می‌بیند
برای هر آیتم	پنیر اضافه، سس سیر، نان اضافه	هنگام افزودن یک آیتم به سبد، زیر همان آیتم
برای هر سبد/سفارش	هزینه‌ی بسته‌بندی، ظرف یک‌بارمصرف، قاشق و چنگال	یک بار برای کل سفارش، در سبد خرید

> **نکته**
>
> افزودنی «برای هر آیتم» فقط کنار آیتم‌هایی نمایش داده می‌شود که آن را در فیلد **اقلام اضافی موجود** فرمشان انتخاب کرده باشید.

فهرست اقلام اضافی

رستوران/کافه ← **اقلام اضافی**.

- **چیپ‌ها:** **همه**، **برای هر آیتم**، **برای هر سفارش**، **اجباری**، **غیرفعال**.
- **فیلترها:** **جستجو** (نام یا توضیح)، **نوع**، **کسب و کار**، **مرتب‌سازی بر اساس** (**نام**، قیمت، **جدیدترین**).
- **ستون** **اعمال می‌شود به**: برای افزودنی «برای هر آیتم» می‌گوید به چند آیتم منو وصل است؛ عدد صفر یعنی هنوز هیچ آیتمی آن را پیشنهاد نمی‌دهد.
- **ستون** **وضعیت**: **فعال** یا **غیرفعال** و نشان **اجباری**.

ساخت یا ویرایش افزودنی

روی **افزودن آیتم اضافی** بزنید.

جزئیات آیتم اضافی

فیلد	توضیح
کارت	کسب‌وکاری که افزودنی متعلق به آن است.
نام	مثلاً «سس قارچ».
نوع آیتم	**بسته‌بندی/ظرف**، **سس**، **تاپینگ/مواد اضافه**، **هزینه خدمات** یا **سایر**؛ فقط برای مرتب‌سازی و فیلتر است.
توضیحات	اختیاری.
تصویر	«اختیاری. یک عکس کوچک مربعی بهتر است، مثلاً ۳۰۰×۳۰۰ پیکسل.» مشتری آن را هنگام تکمیل سفارش کنار افزودنی می‌بیند و **پیش‌نمایش زنده** کنار فرم همان لحظه نشانش می‌دهد. از فضای ذخیره‌سازی شما کم می‌کند.

قیمت و تعداد

فیلد	توضیح
قیمت	قیمت یک واحد؛ صفر هم مجاز است (مثلاً «بدون پیاز» رایگان).
حداکثر تعداد	حداکثر تعدادی که مشتری می‌تواند انتخاب کند (برای هر آیتم یا هر سفارش).
محدوده	**برای هر آیتم** (**به آیتم‌های منو اضافه می‌شود**) یا **برای هر سبد/سفارش** (**یک بار برای کل سفارش اعمال می‌شود**).

تنظیمات

کلید	توضیح
فعال	«مشتریان می‌توانند انتخابش کنند.»
اجباری	**به طور خودکار به سفارش‌های مربوطه اضافه می‌شود**؛ مشتری نمی‌تواند برش دارد. مناسب هزینه‌ی بسته‌بندی.

وصل کردن افزودنی به آیتم‌ها

۱ **افزودنی را** با محدوده‌ی **برای هر آیتم** بسازید.

۲ **فرم آیتم** را در اقلام منو باز کنید.

۳ **در بخش** **قیمت و آیتم‌های اضافی** ، افزودنی را در **اقلام اضافی موجود** انتخاب کنید و ذخیره کنید.

افزودنی پیش‌فرض برای همه‌ی سفارش‌ها

برای افزودنی‌های «برای هر سفارش» دو راه هست:

- **اجباری**: کلید **اجباری** را روشن کنید؛ به هر سفارش اضافه می‌شود و مشتری نمی‌تواند برش دارد.
- **پیش‌فرض تنظیمات**: در تنظیمات بخش **سفارش‌ها** ، آن را در **اقلام اضافی پیش‌فرض سبد** انتخاب کنید؛ به‌طور خودکار به سبد هر سفارش اضافه می‌شود. این راه برای وقتی است که می‌خواهید فهرست پیش‌فرض‌ها را جدا از خود افزودنی، برای هر کسب‌وکار تنظیم کنید.

حذف یا غیرفعال کردن

- **غیرفعال کردن** (**فعال** خاموش): از منو کنار می‌رود ولی اتصالش به آیتم‌ها می‌ماند و هر وقت روشن کنید برمی‌گردد.
- **حذف** (از دکمه‌ی **حذف** ردیف): افزودنی برای همیشه حذف می‌شود و آیتم‌های منو دیگر آن را پیشنهاد نمی‌دهند.

> ⚠ هشدار
>
> هزینه‌ی بسته‌بندی را هم به‌صورت افزودنی اجباری و هم در **اقلام اضافی پیش‌فرض سبد** نگذارید؛ ممکن است مشتری دو بار هزینه بپردازد.

تنظیم آشپزخانه

باز یا متوقف کردن سفارش آنلاین، زمان آماده‌سازی، پذیرش خودکار، ایستگاه‌های آشپزخانه و لینک دستگاه آشپزخانه.

این صفحه به چه کار می‌آید؟

تنظیمات آشپزخانه تعیین می‌کند سفارش‌ها چطور به آشپزخانه برسند، چقدر طول بکشند و مهمان‌ها کِی بتوانند سفارش بدهند. آن را از نوار کناری، زیر **رستوران/کافه** باز کنید. اگر بیش از یک کارت رستوران دارید، کارت را از فهرست **کسب و کار** در بالای صفحه انتخاب کنید؛ همه‌ی تنظیمات مالِ یک کارت‌اند.



#	بخش	کاربرد
۱	وضعیت سفارش‌گیری	نشان می‌دهد مهمان‌ها همین حالا می‌توانند سفارش بدهند یا نه؛ توقف یا ادامه
۲	**زمان‌ها و هشدارها**	زمان آماده‌سازی، زمان شلوغی، پذیرش خودکار، ساعات کاری، زمان‌بندی تحویل حضوری، صدا
۳	**ایستگاه‌های آشپزخانه**	اختیاری: یک صفحه برای هر ایستگاه (کباب، نوشیدنی...)
۴	**دستگاه آشپزخانه**	لینکی که روی تبلت یا تلویزیون فقط نمایشگر آشپزخانه را باز می‌کند

دکمه‌ی **باز کردن نمایشگر آشپزخانه** در بالای صفحه، نمایشگر آشپزخانه را در زبانه‌ی تازه باز می‌کند.

سفارش‌گیری آنلاین، همین حالا

کارت اول در یک خط می‌گوید مهمان‌ها می‌توانند سفارش بدهند یا نه:

وضعیت	معنی
در حال سفارش‌گیری آنلاین	«مشتری‌ها همین حالا می‌توانند از منوی شما سفارش دهند.»
سفارش آنلاین متوقف است	شما توقف زده‌اید؛ جمله‌ی زیر آن می‌گوید تا کِی
سفارش آنلاین بسته است	خارج از ساعات کاری (فقط وقتی آن کلید روشن است)

توقف: **توقف سفارش‌ها** گزینه‌های ۱۵، ۳۰، ۶۰ یا ۱۲۰ دقیقه و **تا وقتی خودم باز کنم** را دارد. در زمان توقف، منو دیده می‌شود اما مرحله‌ی پرداخت می‌گوید سفارش‌گیری متوقف است و هیچ سفارشی ثبت نمی‌شود. توقفِ زمان‌دار خودش تمام می‌شود؛ در غیر این صورت **ادامهٔ سفارش‌گیری** را بزنید. نمایشگر آشپزخانه هم همین دکمه‌ها را دارد.

زمان‌ها و هشدارها

فیلد	توضیح
زمان معمول آماده‌سازی	«دقیقه. هنگام پذیرش سفارش پیشنهاد می‌شود و مشتری زمان آماده شدن را می‌بیند.»
زمان اضافه در شلوغی	«در زمان شلوغی به هر سفارش جدید اضافه می‌شود (۰ = خاموش).»
پذیرش خودکار سفارش‌های جدید	«سفارش‌های جدید از مرحلهٔ «در انتظار» رد می‌شوند و زمان معمول آماده‌سازی را می‌گیرند.»
سفارش‌گیری فقط در ساعات کاری	«از «ساعات کاری» کارت استفاده می‌کند. خارج از آن منو دیده می‌شود ولی سفارش‌گیری بسته است.»
مشتری می‌تواند زمان تحویل حضوری را از پیش انتخاب کند	«سفارش‌های تحویل حضوری: «در اسرع وقت» یا زمانی دیرتر در امروز / فردا؛ از زودترین زمانی که آشپزخانه می‌تواند آماده کند (زمان آماده‌سازی) و در ساعات کاری.»
صدای هشدار برای سفارش جدید	نمایشگر آشپزخانه برای هر سفارش جدید زنگ می‌زند

اینکه مشتری در کدام مراحل سفارش ایمیل یا پیامک بگیرد، دیگر در این صفحه تنظیم نمی‌شود: تنظیمات رستوران ← **سفارش‌ها** ← **اطلاع‌رسانی به مشتری** .

در پایین کارت، **ذخیره** را بزنید.

> ⚠ **هشدار**
>
> **سفارش‌گیری فقط در ساعات کاری** به ساعات کاریِ کارت نیاز دارد. بدون آن، صفحه هشدار می‌دهد: «کارت شما هنوز ساعت کاری ندارد؛ سفارش‌گیری باز می‌ماند.»

ایستگاه‌های آشپزخانه

ایستگاه‌ها اختیاری‌اند. وقتی به کارشان ببرید که آدم‌های مختلف غذاهای مختلف می‌پزند؛ مثلاً کباب و بار نوشیدنی:

۱. **یک ایستگاه بسازید**: نام (**مثلاً کباب، نوشیدنی، سالاد**) و **رنگ**، بعد **افزودن ایستگاه** .

۲. **ایستگاه هر آیتم را تعیین کنید** در فرم آیتم (**ایستگاه آشپزخانه**).

۳. **روی صفحه‌ی کنار منقل**، همان ایستگاه را در نمایشگر آشپزخانه انتخاب کنید: فقط غذاهای کباب را نشان می‌دهد.

آیتم‌های بدون ایستگاه روی همه‌ی صفحه‌ها دیده می‌شوند؛ صفحه می‌گوید چند آیتم ایستگاه ندارند. **پنهان کردن** ایستگاه را بدون حذف از نمایشگر برمی‌دارد؛ حذف ایستگاه، آیتم‌هایش را به حالت «همه‌ی ایستگاه‌ها» برمی‌گرداند.

لینک دستگاه آشپزخانه

تبلت آشپزخانه نباید با کل داشبورد شما وارد شده باشد. به‌جای آن:

۱. **دکمه‌ی** **ساخت لینک دستگاه** را بزنید.

۲. **لینک را یک بار** روی تبلت یا تلویزیون آشپزخانه باز کنید (**کپی** آن را کپی می‌کند). از آن به بعد دستگاه فقط نمایشگر آشپزخانه را نشان می‌دهد: نه قیمت، نه تنظیمات، نه داشبورد؛ و وصل می‌ماند.

۳. **تبلت گم شد یا همکاری رفت؟** **لینک تازه** را بزنید: همه‌ی دستگاه‌هایی که لینک قبلی را دارند خارج می‌شوند. **خاموش کردن** لینک را کلاً خاموش می‌کند.

> ⚠ **مهم**
>
> هر کسی که این لینک را داشته باشد سفارش‌های شما را می‌بیند و می‌تواند با آن‌ها کار کند. آن را فقط برای دستگاه آشپزخانه بفرستید، هرگز در گروه‌های پیام‌رسان.

کدهای QR میز

کارت آخر به **میزها** می‌رود: ببینید میزها و کدهای QR.

فصل 9

نمایشگر آشپزخانه

صفحه‌ی زنده‌ی سفارش‌ها در آشپزخانه: پذیرش با زمان آماده شدن، پخت، آماده، تحویل، رد، تأخیر و برگرداندن.

این صفحه چیست؟

نمایشگر آشپزخانه یک صفحه‌ی تمام‌صفحه برای تبلت یا تلویزیون آشپزخانه است. سفارش‌های جدید خودشان ظاهر می‌شوند (زنده و همان لحظه‌ی ثبت؛ اگر اتصال قطع شود، صفحه هر چند ثانیه یک بار دوباره سر می‌زند)، اگر صدا روشن باشد زنگ می‌زنند و با پیش رفتن کار آشپزخانه از ستونی به ستون بعد می‌روند. سفارش تحویل حضوری‌ای که مهمان برای بعد زمان‌بندی کرده، برای همان ساعتی که او انتخاب کرده موعد دارد، نه «در اسرع وقت». آن را از نوار کناری (**نمایشگر آشپزخانه**، در زبانه‌ی تازه)، از **تنظیمات آشپزخانه** یا روی دستگاه آشپزخانه با لینک دستگاه باز کنید.

پیشنهاد

روی دستگاه تازه، یک بار **شروع نمایشگر آشپزخانه** را لمس کنید: «یک بار لمس کنید تا صفحه بتواند صدای سفارش جدید را پخش کند و خاموش نشود.»

چهار ستون



ستون	سفارش‌های داخل آن	دکمه‌های روی برگه
جدید	تازه ثبت شده، منتظر شما	**پذیرش** ، **رد**
در صف پخت	پذیرفته شده، هنوز شروع نشده	**شروع پخت** ، **۵+ دقیقه**
در حال پخت	در حال آماده‌سازی	**آماده** ، **۵+ دقیقه**
آماده	منتظر مهمان یا پیک	**تحویل شد**

هر برگه شماره‌ی سفارش، آیتم‌ها با گزینه‌ها و یادداشت‌هایشان، روش سرویس (شماره‌ی میز برای سر میز، زمان تحویل حضوری، ارسال) و یک زمان‌سنج نشان می‌دهد که دقیقه‌های باقی‌مانده را می‌شمارد و وقتی سفارش دیر شود قرمز می‌شود.
چاپ فیش برگه‌ی آشپزخانه را چاپ می‌کند.

کار با یک سفارش

۱ **بپذیرید:** **پذیرش** می‌پرسد «کی آماده می‌شود؟ مشتری این زمان را می‌بیند.» یکی از ۱۰، ۱۵، ۲۰، ۳۰، ۴۵ یا ۶۰ دقیقه را انتخاب کنید. زمان آماده شدن به مهمان اطلاع داده می‌شود (و در صفحه‌ی پیگیری هم دیده می‌شود).

۲ **بپزید:** **شروع پخت** برگه را به **در حال پخت** می‌برد.

۳ **آماده:** **آماده** به مهمان خبر می‌دهد که غذا آماده است (ایمیل، و اگر روشن کرده باشید پیامک).

۴ **تحویل دهید:** **تحویل شد** سفارش را تکمیل می‌کند. فقط سفارش‌های تکمیل‌شده درآمد حساب می‌شوند.

اگر **پذیرش خودکار سفارش‌های جدید** روشن باشد، قدم ۱ حذف می‌شود: سفارش‌های جدید با زمان معمول آماده‌سازی مستقیم به **در صف پخت** می‌روند.

رد، تأخیر، برگرداندن

کار	کِی	چه می‌شود
رد	سفارش جدید، پذیرفته یا در حال پخت	یک دلیل انتخاب کنید (آشپزخانه خیلی شلوغ است ، یکی از آیتم‌ها موجود نیست ، در حال بستن هستیم ، به این آدرس ارسال نداریم) یا دلیل دیگر را بنویسید. «به مشتری گفته می‌شود سفارش با این دلیل لغو شد.»
۵+ دقیقه	سفارش پذیرفته یا در حال پخت	پنج دقیقه به زمان آماده شدن اضافه می‌کند
برگرداندن	سفارشی که در ۳۰ دقیقه‌ی اخیر تحویل شده	آن را به آماده برمی‌گرداند (مثلاً بعد از یک لمس اشتباه)؛ آن را زیر تحویل‌شده‌های اخیر پیدا کنید

نوار بالا

کنترل	کاربرد
همه ایستگاه‌ها / یک ایستگاه	فقط غذاهای همان ایستگاه را نشان می‌دهد (ایستگاه‌ها)
در حال سفارش‌گیری	توقف سفارش آنلاین (توقف ۱۵ دقیقه ، توقف ۳۰ دقیقه ، توقف ۱ ساعت ، توقف تا وقتی خودم باز کنم) یا ادامه. «خیلی شلوغ است؟ سفارش‌های آنلاین جدید را متوقف کنید؛ منو همچنان دیده می‌شود.»
صدا	روشن یا خاموش کردن زنگ سفارش جدید
تحویل‌شده‌های اخیر	۳۰ دقیقه‌ی اخیر، برای برگرداندن یک سفارش
روشن / تیره	تغییر رنگ‌های صفحه
تمام‌صفحه	پنهان کردن نوارهای مرورگر

اگر چند رستوران دارید، صاحب کسب‌وکار می‌تواند همه کسب‌وکارها یا یکی از آن‌ها را نشان دهد. اگر اتصال قطع شود، نوار پیام «اتصال قطع شد؛ دوباره تلاش می‌کنیم...» را نشان می‌دهد و صفحه خودش دوباره به‌روز می‌شود.

همان سفارش‌های داشبورد

نمایشگر و صفحه‌ی `سفارش‌ها` داشبورد همان سفارش‌ها را نشان می‌دهند: تغییر در یکی در دیگری هم دیده می‌شود. در آشپزخانه از نمایشگر استفاده کنید و برای جستجو، فاکتور و سابقه از صفحه‌ی سفارش‌ها؛ ببینید سفارش‌ها.

میزها و کدهای QR

یک کد QR برای هر میز: مهمان اسکن می‌کند، منو با «سر میز» و شماره‌ی میز باز می‌شود و آشپزخانه شماره‌ی میز را می‌بیند.

سفارش سر میز چطور کار می‌کند؟



۱. **مهمان اسکن می‌کند**: کد QR روی میز را با دوربین گوشی.

۲. **منوی شما باز می‌شود**: روش «سر میز» از پیش انتخاب شده و شماره‌ی میز پر شده است (اشتباهی عوض نمی‌شود).

۳. **مهمان سفارش می‌دهد و پرداخت می‌کند**، مثل همیشه از روی منو.

۴. **آشپزخانه شماره‌ی میز را می‌بیند**: روی برگه (`میز` ۵) و در صفحه‌ی سفارش‌ها.

گوشی مهمان تا چهار ساعت میز را به خاطر می‌سپارد؛ پس دور دوم سفارش از همان گوشی هم به همان میز می‌رود.

> **هشدار**
>
> کدهای میز فقط وقتی کار می‌کنند که **سرو سر میز** در تنظیمات منو روشن باشد. اگر خاموش باشد، صفحه هشدار می‌دهد: `««سرو در محل» در تنظیمات رستوران خاموش است، پس مهمانی که QR میز را اسکن کند نمی‌تواند آن را انتخاب کند.»` و به `روش‌های سرویس` لینک می‌دهد.

افزودن میز

در میزها و کدهای QR:

فیلد	توضیح
`میز`	`«یک میز (۵، A2، تراس ۳) یا بازه‌ای از شماره‌ها (۱-۱۲).»` یک بازه همه‌ی میزها را یک‌جا اضافه می‌کند (حداکثر ۱۰۰ میز). میزهای موجود نادیده گرفته می‌شوند.
`تعداد سرنشین`	اختیاری، برای نظم کار خودتان

افزودن را بزنید. هر میز به‌صورت یک کاشی با نام و تعداد صندلی‌اش دیده می‌شود.

چاپ کدها

دکمه	چه چیزی چاپ می‌کند
چاپ همهٔ QR کدها (بالای صفحه)	یک برگه با کد همه‌ی میزهای فعال، آماده‌ی برش
آیکون چاپگر روی هر کاشی (**چاپ QR کد**)	فقط کد همان میز

> **پیشنهاد**
>
> روی کاغذ ضخیم یا برچسب چاپ کنید و پیش از چسباندن روی میز، هر کد را با گوشی خودتان امتحان کنید.

تغییر یک میز

منوی **بیشتر** هر کاشی:

دکمه	کار
غیرفعال‌سازی / **فعال‌سازی**	کد میزِ غیرفعال دیگر منو را باز نمی‌کند (مثلاً میزی که استفاده نمی‌شود)؛ با فعال کردن، همان کد چاپ‌شده دوباره کار می‌کند
QR کد تازه	«QR کد تازه ساخته شود؟ کد چاپ‌شدهٔ قبلی از کار می‌افتد.» وقتی به کار می‌آید که از کدی عکس گرفته شده و سوءاستفاده شده باشد؛ کد تازه را چاپ کنید.
حذف	میز را حذف می‌کند و کد چاپ‌شده‌اش از کار می‌افتد. سفارش‌های گذشته شماره‌ی میزشان را نگه می‌دارند.

سفارش‌ها

از رسیدن سفارش تا تحویل؛ تأیید، آماده‌سازی، اطلاع‌رسانی به مشتری، فاکتور، لغو و گزارش‌گیری.

چرخه‌ی یک سفارش

هر سفارش از این مرحله‌ها می‌گذرد. شما با یک کلیک آن را به مرحله‌ی بعد می‌برید:



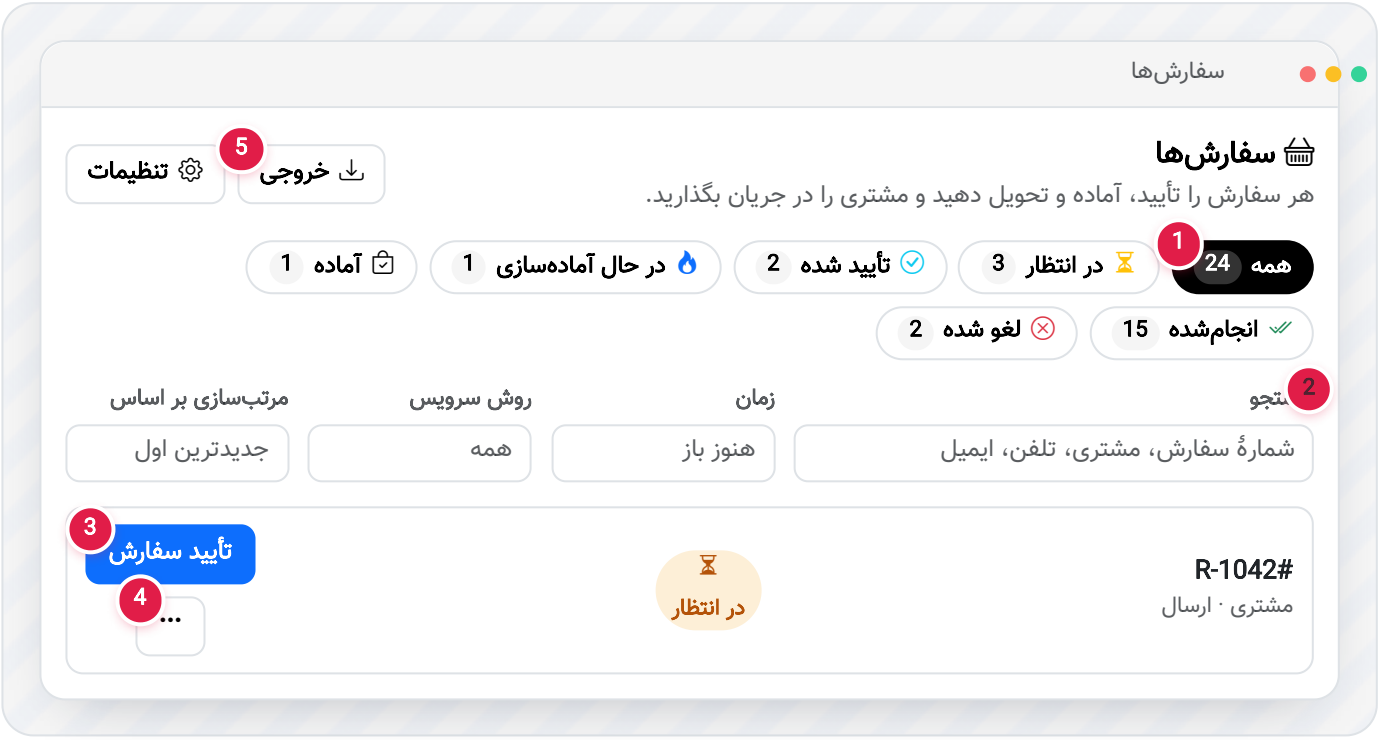
مرحله	یعنی	دکمه‌ی مرحله‌ی بعد
در انتظار	سفارش جدید، منتظر شما	تأیید سفارش
تأیید شده	پذیرفته شده، هنوز شروع نشده	شروع آماده‌سازی
در حال آماده‌سازی	غذا در حال آماده‌سازی است	علامت‌گذاری به‌عنوان آماده
آماده	آماده تحویل / ارسال	علامت‌گذاری به‌عنوان تکمیل‌شده
انجام‌شده	به مشتری تحویل داده شد	—
لغو شده	سفارش انجام نمی‌شود	—

مهم

فقط سفارش‌های **انجام‌شده** در درآمد و آمار آیتم‌های پرطرفدار حساب می‌شوند، و فقط مشتری سفارش تکمیل‌شده می‌تواند برای آیتم‌ها نظر بنویسد. پس پس از تحویل، سفارش را حتماً تکمیل کنید.

صفحه‌ی فهرست سفارش‌ها

رستوران/کافه ← سفارش‌ها .



۱ **چیپ‌های وضعیت**: تعداد سفارش‌ها در هر مرحله؛ با کلیک فقط همان مرحله را ببینید. چیپ در انتظار را همیشه زیر نظر داشته باشید.

۲ **جستجو و فیلترها** (جدول پایین).

۳ **دکمه‌ی مرحله‌ی بعد**: روی هر ردیف، سفارش را مستقیم به مرحله‌ی بعد می‌برد.

۴ اقدامات بیشتر : مشاهده جزئیات ، به‌روزرسانی وضعیت ، مشاهده / چاپ فاکتور ، ارسال اعلان و لغو سفارش .

۵ خروجی : گزارش PDF یا خروجی CSV از همان سفارش‌هایی که الان فیلتر کرده‌اید.

جستجو و فیلترها

فیلتر	گزینه‌ها
جستجو	شمارهٔ سفارش، مشتری، تلفن، ایمیل
زمان	هر زمان ، هنوز باز (هنوز تحویل نشده)، امروز ، ۷ روز اخیر ، ۳۰ روز گذشته
روش سرویس	همه ، ارسال ، تحویل حضوری ، صرف در رستوران
کسب و کار	وقتی چند کارت منو دارید
مرتب‌سازی بر اساس	جدیدترین اول ، قدیمی‌ترین اول ، بیشترین مبلغ ، کمترین مبلغ
بازه تاریخ	از تاریخ و تا تاریخ برای یک بازه‌ی دلخواه

هر ردیف شماره‌ی سفارش، مشتری، روش سرویس (و شماره‌ی میز برای سفارش سر میز)، تعداد آیتم، مبلغ، و نشانه‌هایی مثل تخفیف یا یادداشت دارد (مشتری یادداشت گذاشته) را نشان می‌دهد.

> **پیشنهاد**
>
> در ساعات شلوغ، فیلتر زمان را روی هنوز باز و مرتب‌سازی را روی قدیمی‌ترین اول بگذارید؛ این نما یک «صف آشپزخانه» است که قدیمی‌ترین سفارش باز را بالا نگه می‌دارد. نشانی این نما را نشانک کنید.

صفحه‌ی جزئیات سفارش

روی شماره‌ی سفارش بزنید.



۱ **سرصفحه**: شماره‌ی سفارش، زمان ثبت، دکمه‌ی مرحله‌ی بعد، **به‌روزرسانی وضعیت** و منوی **بیشتر** (**مشاهده / چاپ فاکتور**، **ارسال به‌روزرسانی**، **لغو سفارش**).

۲ **پیشرفت سفارش**: نوار مراحل؛ مرحله‌ی فعلی پررنگ است.

۳ **اقلام سفارش**: آیتم‌ها با تعداد، قیمت، افزودنی‌ها و سطح تندی انتخابی.

۴ **یادداشت مشتری**: توضیح مشتری برای کل سفارش (مثلاً «زنگ نزنید، پیام بدهید»).

۵ **خلاصه سفارش**: جمع جزء، تخفیف‌ها، مالیات، حق سرویس، هزینه‌ی ارسال و مبلغ کل.

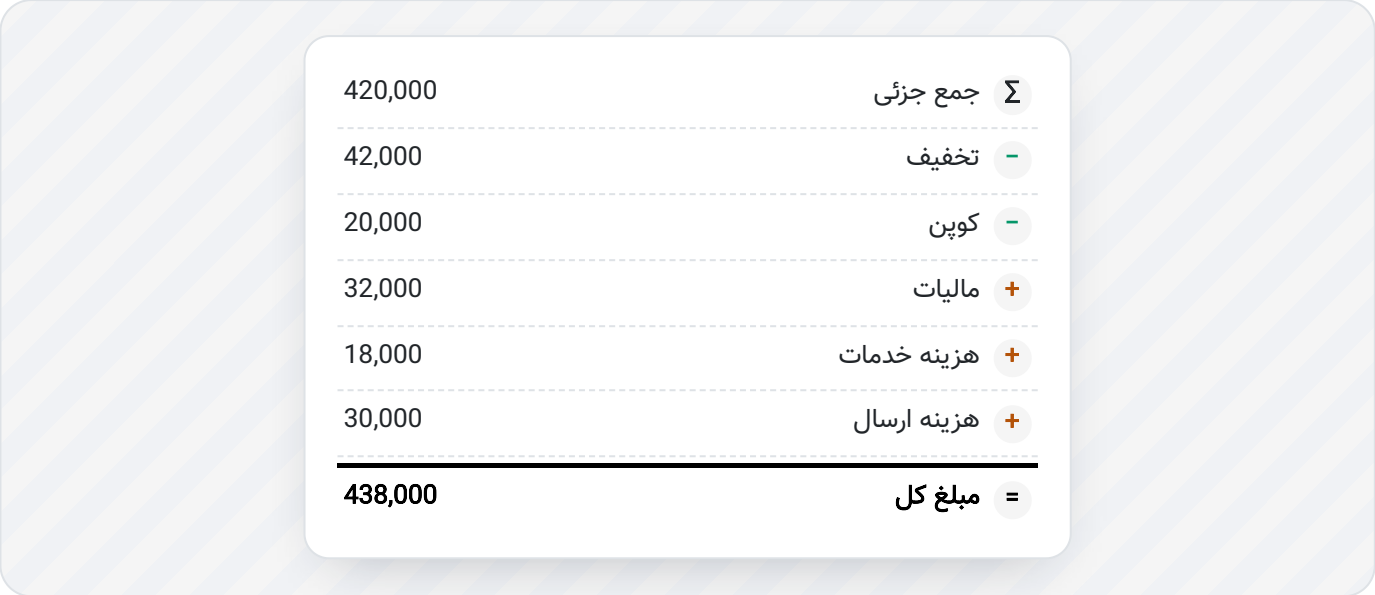
۶ **مشتری**: نام، ایمیل، تلفن، وضعیت تأیید شماره، و دکمه‌های **تماس**، **واتساپ** و **ایمیل**.

۷ **خدمات**: **نوع سفارش**، **تاریخ سفارش**، **آدرس تحویل** یا **شماره میز** یا **زمان تحویل**، کسب‌وکار و کوپن استفاده‌شده.

۸ **سفارش‌های دیگر**: سفارش‌های قبلی همین مشتری؛ برای مشتری تازه: «نخستین سفارش این مشتری.»

> **نکته**
>
> دکمه‌های یک‌کلیکی «مرحله‌ی بعد» (همین‌جا، در فهرست سفارش‌ها و در نمایشگر آشپزخانه) فقط در مرحله‌هایی به مشتری خبر می‌دهند که در تنظیمات ← **اطلاع‌رسانی به مشتری** تیک زده‌اید؛ پیش‌فرض: ایمیل هنگام تأیید، آماده شدن و لغو سفارش. صفحه‌ی پیگیری سفارش همیشه همه‌ی مرحله‌ها را نشان می‌دهد.

ترکیب مبلغ کل



جمع جزء (آیتم‌ها و افزودنی‌ها) منهای تخفیف‌ها و کوپن، به‌علاوه‌ی مالیات، حق سرویس و هزینه‌ی ارسال. مالیات، حق سرویس و هزینه‌ی ارسال از تنظیمات می‌آیند.

تغییر وضعیت با اطلاع‌رسانی دلخواه

دکمه‌ی **به‌روزرسانی وضعیت** صفحه‌ای باز می‌کند که در آن:

۱. **مرحله را انتخاب کنید**: همه‌ی مراحل نمایش داده می‌شوند و مرحله‌ی فعلی با **فعلی** مشخص است. می‌توانید مرحله‌ای را هم جا بیندازید یا به عقب برگردید.

۲. **کانال اطلاع‌رسانی را انتخاب کنید** در بخش **اطلاع‌رسانی تغییر وضعیت به مشتری**:

- **ایمیل به مشتری**
- **ارسال پیامک (از اعتبار پیامک کم می‌شود)**

۳. **پیام اختیاری** بنویسید، مثلاً «سفارش شما تا ۱۰ دقیقه‌ی دیگر آماده است».

۴. **به‌روزرسانی سفارش** را بزنید.

«مشتری وضعیت فعلی سفارش و لینک فاکتور آن را دریافت می‌کند.» اگر مشتری نه ایمیل داده و نه تلفن، این گزینه‌ها غیرفعال‌اند.

ارسال اطلاع‌رسانی بدون تغییر وضعیت

از **بیشتر** ← **ارسال به‌روزرسانی** (در فهرست: **ارسال اعلان**) پنجره‌ای باز می‌شود که وضعیت فعلی سفارش و لینک فاکتور را با پیام دلخواه شما، با ایمیل و/یا پیامک، برای مشتری می‌فرستد. مثلاً وقتی پیک در ترافیک مانده است.

فاکتور

مشاهده / چاپ فاکتور فاکتور دیجیتال سفارش را باز می‌کند؛ همان صفحه‌ای که مشتری با لینک ایمیل یا پیامک می‌بیند. از همان‌جا چاپ کنید یا به PDF ذخیره کنید.

اگر در تنظیمات **ارسال پیامکی لینک فاکتور** روشن باشد، مشتری پس از ثبت سفارش، لینک فاکتور را با پیامک هم دریافت می‌کند.

لغو سفارش

۱ **لغو سفارش** را از منوی **بیشتر** یا **اقدامات بیشتر** بزنید.

۲ **دلیل (برای مشتری ارسال می‌شود)** را بنویسید؛ این متن در پیام لغو برای مشتری فرستاده می‌شود.

۳ **کانال‌ها را انتخاب کنید** و لغو را تأیید کنید؛ برای پشیمانی، **نگه داشتن سفارش** را بزنید.

> **پیشنهاد**
>
> «سفارش لغوشده را بعداً هم می‌توان از صفحه ویرایش آن دوباره فعال کرد.» در صفحه‌ی **به‌روزرسانی وضعیت** مرحله‌ی دلخواه را انتخاب کنید.

گزارش و خروجی

دکمه‌ی **خروجی** بالای فهرست، **همان سفارش‌هایی را که فیلتر کرده‌اید** خروجی می‌دهد:

خروجی	مناسب برای
گزارش PDF	یک گزارش قابل چاپ با جمع کل؛ سفارش‌های لغوشده در جمع حساب نمی‌شوند. از صفحه‌ی گزارش **چاپ / ذخیره به‌صورت PDF** را بزنید.
خروجی CSV	باز کردن در اکسل یا نرم‌افزار حسابداری؛ هر سفارش یک ردیف با جمع جزء، تخفیف، مالیات، حق سرویس، هزینه‌ی ارسال و مبلغ نهایی.

مثال: برای گزارش فروش ماه گذشته، **بازه تاریخ** را روی اول تا آخر ماه بگذارید، چیپ **انجام‌شده** را بزنید و **خروجی CSV** بگیرید.

پیگیری سفارش و گزارش‌های آشپزخانه

صفحه‌ی زنده‌ی پیگیری برای مهمان با «سفارش دوباره»، و گزارش‌های آشپزخانه درباره‌ی سرعت، ساعت‌های شلوغ، لغوها و پرفروش‌ها.

صفحه‌ی پیگیری مهمان

بعد از سفارش، مهمان لینک یک صفحه‌ی پیگیری می‌گیرد (در مرحله‌ی تشکر پرداخت، در ایمیل‌های سفارش و روی فاکتور). «این صفحه خودش به‌روز می‌شود.» این صفحه نشان می‌دهد:

بخش	محتوا
وضعیت	مرحله‌ی سفارش، از انتظار تا آماده و تحویل
آماده حدود ساعت	زمانی که هنگام پذیرش قول داده‌اید (با +۵ دقیقه جابه‌جا می‌شود)
زمان تحویل	فقط برای تحویل حضوری‌ای که مهمان برای بعد زمان‌بندی کرده: همان ساعتی که انتخاب کرده
سفارش شما	آیتم‌ها، **روش سرویس**، **میز** یا **آدرس تحویل**، **مجموع**
دکمه‌ها	**مشاهده رسید**، **تماس با رستوران**، **منو**
سفارش دوباره	همان غذاها را دوباره در سبد می‌گذارد؛ غذاهای ناموجود یا خارج از ساعت سرو کنار گذاشته می‌شوند و گزینه‌ها و افزودنی‌ها دوباره انتخاب می‌شوند

مهمان برای باز کردن این صفحه به حساب کاربری نیاز ندارد؛ صفحه زنده به‌روز می‌شود (اگر اتصال قطع شود، هر چند ثانیه یک بار سر می‌زند) و وقتی سفارش تحویل یا لغو شد، می‌ایستد.

گزارش‌های آشپزخانه

گزارش‌های آشپزخانه: «سفارش‌ها چقدر سریع پذیرفته و آماده می‌شوند، کِی سرتان شلوغ‌تر است و چرا سفارش‌ها لغو می‌شوند.» بازه را در بالای صفحه انتخاب کنید: ۷، ۳۰ یا ۹۰ روز. اگر چند کارت رستوران دارید، یکی را در **کسب و کار** انتخاب کنید.

چهار عدد

عدد	چطور حساب می‌شود
سفارش‌ها	همه‌ی سفارش‌های ثبت‌شده در بازه، با تعداد تحویل‌شده‌ها زیر آن
میانگین زمان پذیرش	دقیقه‌های بین ثبت و پذیرش، روی سفارش‌های پذیرفته‌شده
میانگین آماده‌سازی	دقیقه‌های بین پذیرش و **آماده**
آماده سر وقت	درصد سفارش‌هایی که پیش از زمان قول‌داده‌شده آماده شده‌اند

ساعت‌های شلوغ

جدولی از روزهای هفته × ساعت‌ها، به وقت محلی کسب‌وکار شما: هرچه خانه پررنگ‌تر، سفارش بیشتری در آن ساعت ثبت شده است (ساعت‌های بدون سفارش حذف می‌شوند). از آن برای برنامه‌ریزی نیرو و زمان‌بندی پیشنهادها استفاده کنید.

نمایش به‌صورت جدول عددهای دقیق را نشان می‌دهد.

چهار فهرست

فهرست	نشان می‌دهد
پرفروش‌ها	غذاهایی که بیشتر از همه سفارش داده شده‌اند
دلیل لغو سفارش‌ها	دلیل‌های رد، با تعداد
ارسال‌ها بر اساس محدوده	سفارش‌ها به تفکیک محدوده‌ی ارسال
تخفیف داده‌شده با پیشنهادها	مبلغ تخفیفی که هر پیشنهاد X بخر، Y بگیر داده است

پیشنهاد

آماده سر وقت پایین معمولاً یعنی زمان معمول آماده‌سازی کوتاه است: آن را در تنظیم آشپزخانه بالا ببرید یا در ساعت‌های شلوغ از **زمان اضافه در شلوغی** استفاده کنید.

برای درآمد و آمار سفارش‌های منو ببینید نمای کلی.

محدوده‌های ارسال

برای هر محدوده هزینه‌ی ارسال، حداقل سفارش و مبلغ ارسال رایگان جداگانه؛ مهمان هنگام پرداخت محدوده‌اش را انتخاب می‌کند.

کِی به محدوده نیاز دارید؟

بدون محدوده، همه‌ی ارسال‌ها از همان یک هزینه و حداقل سفارشِ تنظیمات منو استفاده می‌کنند. با محدوده‌ها، مهمان هنگام پرداخت یک محدوده انتخاب می‌کند و **مقادیر همان محدوده جای مقادیر تنظیمات را می‌گیرد**: محله‌ی نزدیک می‌تواند ارزان‌تر از محله‌ی دور باشد.

> **نکته**
>
> محدوده‌ها فقط وقتی به کار می‌روند که ارسال در تنظیمات منو روشن باشد. در غیر این صورت صفحه می‌گوید: «ارسال در تنظیمات رستوران خاموش است، پس محدوده‌ها استفاده نمی‌شوند.»

افزودن یک محدوده

در محدوده‌های ارسال یک ردیف را پر کنید و **افزودن** را بزنید:

فیلد	توضیح
متراژ	**چیزی که مشتری انتخاب می‌کند، مثلاً یک محله** . هر نام فقط یک بار در هر کارت.
هزینه ارسال	هزینه‌ی ارسال به این محدوده
حداقل سفارش	کمترین مبلغ سفارشی که به این محدوده ارسال می‌کنید
ارسال رایگان از	از این مبلغ سفارش به بالا، ارسال رایگان است؛ **۰ = هیچ‌وقت رایگان نیست**

تغییر و حذف محدوده‌ها

هر ردیف **غیرفعال‌سازی** (محدوده از مرحله‌ی پرداخت حذف می‌شود ولی نگه داشته می‌شود) و **حذف** دارد. محدوده‌ی غیرفعال برچسب **غیرفعال** می‌گیرد. سفارش‌های ثبت‌شده نام و هزینه‌ی محدوده‌ای را که با آن ثبت شده‌اند نگه می‌دارند.

پیشنهاد

محدوده‌ها را همان‌طور نام‌گذاری کنید که مهمان‌ها می‌شناسند («شمال، تا کمربندی») تا کسی اشتباه انتخاب نکند؛ صفحه‌ی سفارش، محدوده‌ی انتخاب‌شده را زیر **محدودهٔ ارسال** نشان می‌دهد.

تخفیف‌ها

کاهش خودکار قیمت کل منو، یک دسته یا یک آیتم برای یک بازه‌ی زمانی، با شرط و سقف استفاده.

تخفیف و کوپن چه فرقی دارند؟

	تخفیف (تخفیف‌ها)	کوپن (کوپن‌ها)
مشتری چه کار کند؟	هیچ؛ قیمت تخفیف‌خورده را خودکار می‌بیند	باید کد را هنگام سفارش وارد کند
مناسب برای	جشنواره‌ها، ساعت خلوت، معرفی غذای تازه	کمپین پیامکی، مشتری وفادار، اینفلوئنسر
فصل راهنما	همین فصل	کوپن‌ها

نکته

تخفیف سراسری رستوران یک فیلد اختیاری **کد تخفیف** هم دارد. اگر خالی بماند خودکار اعمال می‌شود؛ اگر کدی بنویسید، فقط با وارد کردن آن کد فعال می‌شود.

سه نوع تخفیف



۱ **تخفیف سراسر رستوران** : روی کل منو یا بخشی از آن (با انتخاب دسته‌ها و آیتم‌ها، یا استثنا کردنشان).

۲ **تخفیف دسته‌بندی** : روی همه‌ی آیتم‌های یک دسته.

۳ **تخفیف آیتم** : روی یک آیتم مشخص (هر آیتم حداکثر یک تخفیف آیتمی دارد).

۴ **کوپن‌ها** : کدی که مشتری وارد می‌کند (فصل جداگانه).

قانون مهم: تخفیف‌ها روی هم جمع نمی‌شوند. «تخفیف‌های آیتم بر تخفیف‌های دسته‌بندی اولویت دارند، اما تخفیف‌های سراسری رستوران در صورت ارائه معامله بهتر می‌توانند جایگزین شوند. سیستم همیشه بهترین تخفیف موجود را برای مشتری اعمال می‌کند.»

صفحه‌ی فهرست تخفیف‌ها

رستوران/کافه ← تخفیف‌ها .

- کاشی‌ها: تخفیف‌های فعال (هم‌اکنون در جریان)، تخفیف‌های رستوران (روی کل منو) و تخفیف‌های دسته‌بندی و آیتم .
- چیپ‌های نوع: همه ، کل منو ، دسته‌بندی ، آیتم منو .
- فیلترها: جستجو (نام، کد، دسته یا آیتم)، وضعیت ، کسب و کار و مرتب‌سازی بر اساس (جدیدترین ، نزدیک‌ترین پایان ، بیشترین تخفیف ، نام).
- وضعیت هر تخفیف:

وضعیت	یعنی
فعال	فعال است و الان در بازه‌ی زمانی‌اش هستیم.
زمان‌بندی‌شده	فعال است ولی زمان شروعش نرسیده.
پایان‌یافته	تاریخ پایانش گذشته.
خاموش	کلید فعال آن خاموش است.

ستون ارزش مقدار تخفیف، دوره بازه‌ی زمانی، و زیر آن شمار استفاده‌ها (مثلاً «۱۲ از ۱۰۰ بار») را نشان می‌دهد.

ساخت تخفیف

روی ایجاد تخفیف بزنید و نوع را انتخاب کنید. همه‌ی فرم‌ها این بخش‌های مشترک را دارند:

فیلدهای مشترک

فیلد	توضیح
کارت	کسب‌وکار.
نام تخفیف	نامی برای شناسایی در فهرست‌ها و گزارش‌ها.
نوع تخفیف	**درصدی**، **مبلغ ثابت** یا **یکی بخر یکی ببر**.
مقدار تخفیف	درصد (۰ تا ۱۰۰) یا مبلغ. برای «یکی بخر یکی ببر» مقدار اهمیتی ندارد.
تاریخ شروع / **تاریخ پایان**	بازه‌ی اعتبار؛ پایان باید بعد از شروع باشد.
حداقل مبلغ سفارش	حداقل جمع سبد برای اعمال تخفیف؛ ۰ = بدون حداقل.
حداقل تعداد	حداقل تعداد آیتم (مثلاً «۲ عدد یا بیشتر بخر»).
مستثنی کردن آیتم‌های محبوب/ویژه	آیتم‌های دارای نشان پرطرفدار را شامل نشود.
حداکثر استفاده برای هر مشتری	۰ = نامحدود.
محدودیت استفاده کل	سقف کل استفاده‌ها؛ ۰ = نامحدود. با رسیدن به سقف، تخفیف دیگر اعمال نمی‌شود.
فعال	کلید روشن/خاموش بدون حذف.

فقط در تخفیف سراسری

فیلد	توضیح
کد تخفیف	**اختیاری**؛ **برای اعمال خودکار خالی بگذارید**.
اعمال به همه آیتم‌ها	روشن = همه‌ی منو. خاموش = فقط دسته‌ها و آیتم‌هایی که در **اعمال به دسته‌بندی‌ها** و **اعمال به آیتم‌های خاص** انتخاب می‌کنید.
دسته‌بندی‌های مستثنی / **مستثنی کردن آیتم‌ها**	استثناها؛ مثلاً همه‌ی منو به‌جز نوشیدنی‌ها.

فقط در تخفیف دسته

- **انتخاب دسته‌بندی**: دسته‌ای که همه‌ی آیتم‌هایش تخفیف می‌گیرند.
- **حداقل تعداد آیتم**: **حداقل آیتم مورد نیاز از این دسته‌بندی**.

- ستون کناری **خلاصه تخفیف** همه‌ی شرط‌ها را خلاصه می‌کند.

فقط در تخفیف آیتم

- **انتخاب آیتم منو**: آیتم مورد نظر؛ کنار آن **قیمت عادی** نمایش داده می‌شود.
- دکمه‌ی **محاسبه** قیمت نهایی و **صرفه‌جویی** را پیش‌نمایش می‌دهد.
- اگر تخفیف آیتم را رایگان کند، پیش از ذخیره هشدار می‌گیرید.

> **پیشنهاد**
>
> سریع‌ترین راه تخفیف روی یک غذا: در اقلام منو از منوی سه‌نقطه‌ی همان آیتم **افزودن تخفیف** را بزنید؛ فرم با همان آیتم باز می‌شود.

چند نمونه‌ی آماده

هدف	تنظیم
۲۰٪ تخفیف همه‌ی منو در آخر هفته	سراسری، **درصدی** ۲۰، شروع جمعه ۰۰:۰۰، پایان شنبه ۲۳:۵۹، **اعمال به همه آیتم‌ها** روشن
«ساعت خوش» نوشیدنی‌ها	دسته‌ی نوشیدنی، ۳۰٪، هر روز یک کمپین کوتاه بسازید یا بازه را محدود کنید
دومی رایگان برای پیتزا	آیتم پیتزا، **یکی بخر یکی ببر**، **حداقل تعداد** = ۲
۵۰ هزار تومان تخفیف برای سفارش بالای ۵۰۰ هزار	سراسری، **مبلغ ثابت**، **حداقل مبلغ سفارش** = ۵۰۰٬۰۰۰
معرفی غذای تازه به ۱۰۰ نفر اول	آیتم، ۱۵٪، **محدودیت استفاده کل** = ۱۰۰

ویرایش، توقف و حذف

- **توقف موقت**: در فرم، **فعال** را خاموش کنید.
- **حذف**: دکمه‌ی **حذف**؛ قابل بازگشت نیست. سفارش‌های گذشته مبلغ تخفیف خود را حفظ می‌کنند.

🎟 کوپن‌ها

کد تخفیفی که مشتری هنگام سفارش وارد می‌کند؛ با تاریخ اعتبار، حداقل سفارش و سقف استفاده.

کوپن چطور کار می‌کند؟

شما یک **کد** می‌سازید (مثلاً `WELCOME20`) و آن را با پیامک، شبکه‌های اجتماعی یا روی فاکتور به مشتری می‌دهید. مشتری هنگام ثبت سفارش کد را وارد می‌کند و اگر شرط‌ها برقرار باشد، تخفیف روی سبدش اعمال می‌شود.

> ⚠ **هشدار**
>
> کوپن فقط وقتی کار می‌کند که در تنظیمات بخش **کوپن‌ها** ، کلید **فعال‌سازی تخفیف‌های کوپنی** روشن باشد.

صفحه‌ی فهرست کوپن‌ها

رستوران/کافه ← **کوپن‌ها** .

چیپ‌های وضعیت

چیپ	یعنی
فعال	روشن است و در بازه‌ی اعتبار؛ مشتری می‌تواند از آن استفاده کند.
پیش‌رو	تاریخ شروعش نرسیده.
منقضی شده	تاریخ پایانش گذشته.
تمام‌شده	به سقف کل استفاده رسیده.
خاموش	کلید **فعال** آن خاموش است.

فیلترها

جستجو (**کد تخفیف**)، **نوع تخفیف** (**درصدی** یا **مبلغ ثابت**)، **کسب و کار** و **مرتب‌سازی بر اساس** (**جدیدترین** ، **نزدیک‌ترین پایان** ، **بیشترین استفاده**).

هر ردیف کد، مقدار تخفیف، حداقل سفارش، بازه‌ی اعتبار، تعداد استفاده و محدودیت‌ها (**استفاده یک‌باره برای هر مشتری** ، **همهٔ آیتم‌ها** یا **دسته‌های انتخابی** ، **اقلام تخفیف‌دار را مستثنی می‌کند**) را نشان می‌دهد. دکمه‌ی **کپی کد** کد را برای چسباندن در پیامک یا پست کپی می‌کند.

ساخت کوپن

روی **ایجاد کوپن** بزنید. ستون کناری یک **پیش‌نمایش** از کوپن را نشان می‌دهد.

اطلاعات پایه

فیلد	توضیح
کارت	کسب‌وکاری که کوپن در آن معتبر است.
کد کوپن	**کد یکتایی که مشتریان در هنگام تسویه حساب وارد می‌کنند** . کوتاه، بدون فاصله و به‌یادماندنی (مثلاً `YALDA30`). در کل سامانه یکتاست.
نوع تخفیف	**درصدی** یا **مبلغ ثابت** .
مقدار تخفیف	درصد یا مبلغ. تخفیف هیچ‌وقت از جمع سبد بیشتر نمی‌شود.
حداقل مبلغ سفارش	حداقل جمع سبد؛ ۰ = بدون حداقل.

دوره اعتبار

معتبر از و **معتبر تا** ؛ پیش‌فرض از همین لحظه تا ۳۰ روز بعد.

محدودیت‌های مصرف

فیلد	توضیح
حداکثر استفاده کل	سقف کل استفاده از این کد؛ ۰ = نامحدود.
استفاده یک‌باره برای هر مشتری	هر مشتری فقط یک بار. مشتری از روی شماره‌ی موبایل (فقط رقم‌ها؛ پس ۰۹۱۲… و 98912…+ یکی حساب می‌شوند) یا ایمیل شناخته می‌شود و سفارش‌های لغوشده حساب نمی‌شوند. این بررسی پیش از فرستادن کد یک‌بارمصرف انجام می‌شود؛ پس مشتری‌ای که قبلاً از کوپن استفاده کرده همان لحظه باخبر می‌شود و می‌تواند بدون کوپن سفارش دهد.

محدودیت‌ها

فیلد	توضیح
اعمال به همه آیتم‌های منو	روشن = همه‌ی منو. خاموش = فقط **دسته‌بندی‌های قابل اعمال** .
دسته‌بندی‌های مستثنی	دسته‌هایی که کوپن روی آن‌ها اثر ندارد (مثلاً نوشیدنی).
مستثنی کردن آیتم‌های دارای تخفیف	روی آیتم‌هایی که تخفیف دارند اعمال نشود؛ از تخفیف دوبل جلوگیری می‌کند.

وضعیت

کلید **فعال** : خاموش کردن، کوپن را بدون حذف متوقف می‌کند.

تنظیمات کوپن در سطح کسب‌وکار

در تنظیمات ← بخش **کوپن‌ها** :

تنظیم	توضیح
فعال‌سازی تخفیف‌های کوپنی	کادر ورود کد در سبد خرید مشتری نمایش داده شود یا نه.
اجازه چند کوپن در هر سفارش	مشتری بتواند بیش از یک کوپن روی یک سفارش بزند.
حداکثر کوپن برای هر سفارش	حداکثر تعداد کوپن در یک سفارش (۰ = نامحدود).

پیام‌هایی که مشتری ممکن است ببیند

اگر کد قبول نشود، مشتری دلیل را می‌بیند: کوپن غیرفعال است، هنوز شروع نشده یا منقضی شده، حداقل سفارش رعایت نشده، یا سقف استفاده پر شده. وقتی مشتری گفت «کدم کار نمی‌کند»، ردیف کوپن را در فهرست پیدا کنید و همین موارد را بررسی کنید.

نکته‌ها

- **از کدهای واضح و به یاد ماندنی مانند** `WELCOME20` .
- «تخفیف‌های درصدی برای سفارش‌های بزرگتر مناسب‌ترند» .

- «تخفیف‌های ثابت برای تشویق حداقل سفارش عالی هستند» .
- **برای کنترل هزینه‌های تخفیف، محدودیت استفاده تعیین کنید** .

حذف کوپن

دکمه‌ی **حذف** کوپن را حذف می‌کند؛ اگر قبلاً استفاده شده باشد، سفارش‌های گذشته تخفیف خود را نگه می‌دارند. برای توقف موقت، به‌جای حذف **فعال** را خاموش کنید.

پیشنهادها، کمبوها و منوهای زمان‌دار

پیشنهادهای خودکار «X بخر، Y بگیر»، کمبوهایی که از آیتم‌های دیگر ساخته می‌شوند و دسته‌هایی که فقط در ساعت‌های مشخص سرو می‌شوند.

سه ابزار، سه پرسش

ابزار	به چه پرسشی جواب می‌دهد	کجا
بخر و هدیه بگیر	«۲ پیتزا بخر، ۱ پیتزا هدیه» یا «با هر پیتزا یک نوشابه‌ی نیم‌بها»	X بخر، Y بگیر
کمبو	«منوی ناهار = برگر + سیب‌زمینی + نوشابه، با یک قیمت»	فرم آیتم ← **اجزای کامبو**
منوی زمان‌دار	«صبحانه فقط تا ۱۱:۳۰»	فرم دسته ← **ساعات سرو**

این ابزارها کنار تخفیف‌ها و کوپن‌های منو کار می‌کنند.

X بخر، Y بگیر

«پیشنهادهای خودکار، بدون کد: ۲ تا بخر ۱ هدیه، یا نوشیدنی نیم‌بها با هر پیتزا. منو یک برچسب نشان می‌دهد و تخفیف هنگام پرداخت کم می‌شود.»

فیلد	توضیح
نام	**روی منو نمایش داده می‌شود، مثلاً ۲ تا بخر ۱ هدیه بگیر**
وقتی مشتری می‌خرد + **تعداد**	آیتم و تعدادی که پیشنهاد را فعال می‌کند
دریافت می‌کند + **تعداد**	آیتمی که ارزان‌تر می‌شود و تعدادش
تخفیف	**درصد تخفیف آیتم‌های هدیه (۱۰۰ = رایگان)**
شروع / **پایان**	اختیاری؛ «اگر هر دو یک آیتم باشند (مثلاً ۲ پیتزا بخر، ۱ پیتزا هدیه): از هر ۳ پیتزای سبد، ۱ تخفیف می‌گیرد. تاریخ خالی = همیشه.»

تخفیف چطور شمرده می‌شود؟

- **دو آیتم متفاوت** (یک پیتزا بخر، نوشابه با ۵۰٪ تخفیف): به ازای هر پیتزا، یک نوشابه‌ی داخل سبد تخفیف می‌گیرد؛ به شرط اینکه نوشابه در سبد باشد.
- **یک آیتم یکسان** (۲ پیتزا بخر، ۱ پیتزا هدیه): سبد گروه‌های ۳تایی می‌شمارد و هر گروه کامل یک پیتزای رایگان می‌گیرد. دو پیتزای تنها چیزی نمی‌گیرد.
- تخفیف از قیمت آیتم **بعد از** تخفیف خودِ آن آیتم حساب می‌شود.

هر ردیف **فعال** یا **غیرفعال** (خارج از تاریخ‌ها یا غیرفعال) را نشان می‌دهد و **غیرفعال‌سازی** و **حذف** دارد.

> **نمونه**
>
> پیشنهاد سه‌شنبه: **نام** «سه‌شنبه‌ی پیتزا»، یک پیتزا بخر، یک نوشابه بگیر، ۱۰۰٪، شروع سه‌شنبه ۱۲:۰۰، پایان سه‌شنبه ۲۳:۰۰.

کمبوها

کمبو یک آیتم معمولی منو است (با قیمت، عکس و دسته‌ی خودش) که فهرست اجزایش را دارد:

۱ **آیتم بسازید**: «منوی ناهار» را با قیمت کمبو در اقلام منو ثبت کنید.

۲ **ذخیره کنید**، دوباره بازش کنید و کنار فیلد ایستگاه روی **اجزای کامبو** کلیک کنید.

۳ **هر جزء را اضافه کنید** (**آیتم** + **تعداد**)؛ مثلاً ۱× برگر، ۱× سیب‌زمینی، ۱× نوشابه.

«این آیتم را کامبو کنید: اجزایش را بنویسید. منو اجزا را نشان می‌دهد، فیش آشپزخانه هر جزء را می‌نویسد و تا وقتی یکی از اجزا موجود نباشد کامبو سفارش داده نمی‌شود. قیمت، قیمت خود آیتم است.»

> **نکته**
>
> کمبو نمی‌تواند کمبوی دیگری را در خود داشته باشد و هر آیتم فقط یک بار در آن می‌آید (به‌جایش تعداد را بالا ببرید).

منوهای زمان‌دار

در فرم دسته، کادر **ساعات سرو** : «اختیاری، مثلاً منوی صبحانه. خارج از این ساعت‌ها آیتم‌ها دیده می‌شوند ولی قابل سفارش نیستند. خالی = تمام روز.»

فیلد	توضیح
از / **تا**	بازه‌ی سرو؛ بازه‌ی شبانه (۲۲:۰۰ تا ۰۲:۰۰) هم درست کار می‌کند
روزهای سرو	روزهای هفته؛ «هیچ‌کدام تیک نخورده = همهٔ روزها.»

خارج از این بازه، غذاها روی منو می‌مانند و یک یادداشت ساعت‌دار (مثلاً «سرو ۰۷:۰۰ تا ۱۱:۳۰») می‌گیرند و دکمه‌ی افزودنشان غیرفعال می‌شود. آیتمی که در یک دسته‌ی بدون ساعت هم باشد، همیشه قابل سفارش است.

فصل 17

نظرات مشتریان

امتیاز و نظر مشتریان درباره‌ی آیتم‌ها؛ خواندن، پاسخ عمومی، گزارش تخلف و مشکلات سفارش.

نظرها از کجا می‌آیند؟

- فقط **مشتریانی که سفارششان تحویل یا تکمیل شده**، می‌توانند برای آیتم‌های همان سفارش نظر بنویسند؛ برای همین هر نظر نشان `خرید تأییدشده` دارد.
- پس از تکمیل سفارش، مشتری لینکی برای امتیاز دادن دریافت می‌کند.
- هر مشتری برای هر آیتم یک نظر دارد؛ اگر دوباره سفارش دهد، نظر قبلی‌اش به‌روز می‌شود.
- **مشکلات خود سفارش** (دیر رسید، آیتمی جا ماند...) به‌صورت خصوصی فقط به شما می‌رسد و امتیاز آیتم را پایین نمی‌آورد.
- نظرها به‌صورت خودکار و توسط ناظران سامانه بررسی می‌شوند؛ نظری که واژه‌ی توهین‌آمیز دارد به‌جای انتشار، در وضعیت `در حال بررسی` می‌ماند. شما می‌توانید **پاسخ عمومی** بدهید یا نظر ناقض قوانین را **گزارش** کنید، اما نمی‌توانید نظری را پنهان یا حذف کنید، حتی نظر منفی را.

روشن یا خاموش کردن نظرها

در تنظیمات ← بخش `نمایش` :

تنظیم	توضیح
`نظرات مشتریان`	«نمایش نظرها روی آیتم‌های منو و امکان ثبت نظر برای مشتریان تأییدشده»

خاموش کردن این کلید، نظرها را از منو برمی‌دارد و نوشتن نظر تازه را می‌بندد؛ نظرهای قبلی پاک نمی‌شوند و با روشن کردن دوباره برمی‌گردند.

صفحه‌ی نظرات

`رستوران/کافه` ← `نظرات` .

کاشی‌ها

کاشی	یعنی
میانگین امتیاز	میانگین امتیاز نظرهای منتشرشده.
خوانده‌نشده	نظرهایی که هنوز باز نکرده‌اید.
منتظر پاسخ شما	نظرهای بی‌پاسخ، به‌خصوص نظرهای ۱ و ۲ ستاره.
مشکلات سفارش	گزارش‌های خصوصی مشکل سفارش (**خوانده‌نشده، خصوصی**).

فیلترها و کارهای گروهی

- **کارت کسب‌وکار**، **امتیاز**، **پاسخ** (**بی‌پاسخ** / **پاسخ داده شده**)، وضعیت خوانده‌شدن، و **جستجو** («متن، نویسنده، آیتم...»).
- با **انتخاب همه** یا انتخاب چند ردیف، از **عملیات گروهی** گزینه‌ی **علامت‌گذاری به عنوان خوانده شده** را **اعمال** کنید.

صفحه‌ی یک نظر

روی نظر بزنید تا جزئیات باز شود:

- امتیاز، متن، نام نمایشی نویسنده، آیتم و سفارش مربوط.
- وضعیت: **منتشر شده**، **در حال بررسی** (هنوز روی کارت نیست) یا **حذف‌شده**.
- بخش **اطلاعات**: کارت، زمان دریافت و نتیجه‌ی **بررسی خودکار**.
- **علامت‌گذاری به عنوان خوانده‌نشده** برای اینکه بعداً دوباره سراغش بیایید.

پاسخ عمومی

۱. **نوشتن پاسخ** را باز کنید.

۲. **بنویسید**: «از مشتری تشکر کنید، به نکته‌اش پاسخ دهید و دوباره دعوتش کنید. مؤدب بنویسید؛ همه آن را می‌خوانند.»

۳. **انتشار پاسخ** را بزنید. بعداً با **ویرایش پاسخ** ویرایش یا با **حذف پاسخ** حذفش کنید.

گزارش نظر

اگر نظری توهین‌آمیز، تبلیغاتی یا نامربوط است، **گزارش این نظر** را باز کنید، **دلیل** و **توضیح برای ناظر** را بنویسید و **ارسال گزارش** را بزنید.

نکته

«اگر این نظر قوانین نظرها را نقض می‌کند، ناظران ما آن را بررسی می‌کنند. نظر منفی به‌تنهایی دلیل حذف نیست.»

پاسخ دادن به نظر منفی

- سریع پاسخ دهید؛ مشتریان بعدی پاسخ شما را بیشتر از خود نظر به خاطر می‌سپارند.
- عذرخواهی کنید و راه‌حل بدهید («با ما تماس بگیرید تا جبران کنیم»).
- وارد بحث نشوید و اطلاعات شخصی مشتری را ننویسید.
- اگر مشکل واقعی بوده، همان را در آشپزخانه یا ارسال اصلاح کنید؛ سفارش بعدی همان مشتری نظرش را به‌روز می‌کند.

تنظیمات رستوران

روش‌های سرویس، ارسال، سفارش‌گیری، مالیات، حق سرویس، کوپن و نمایش منو؛ جدا برای هر کسب‌وکار.

صفحه‌ی فهرست تنظیمات

رستوران/کافه ← **تنظیمات** . اینجا برای هر کارتی که منوی آنلاین دارد یک کارت تنظیمات می‌بینید؛ تنظیمات هر شعبه کاملاً جداست.

کاشی‌ها

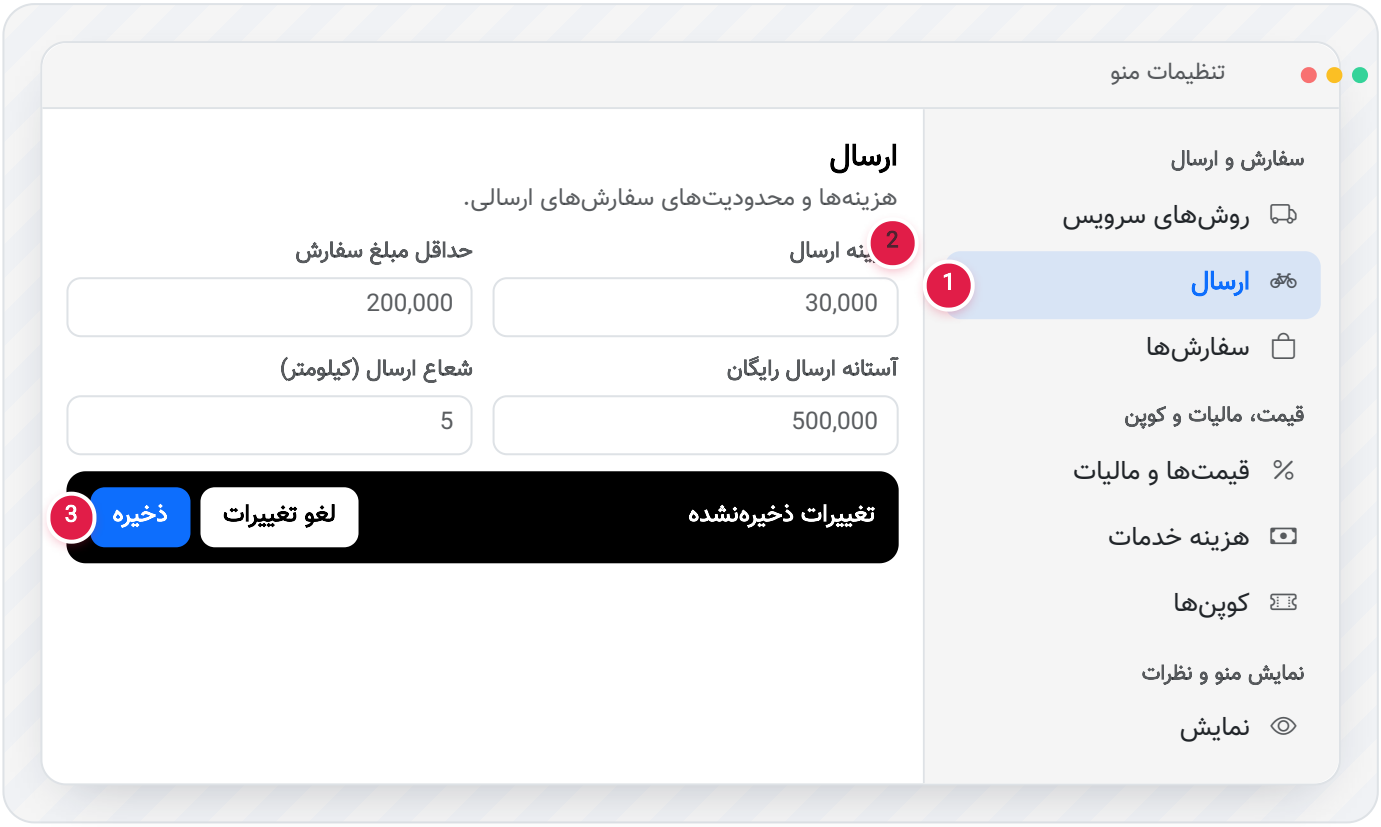
کسب‌وکارها (و تعداد خاموش‌ها)، **سفارش‌های باز** (و تعداد منتظر تأیید)، **سفارش‌های امروز** (و تعداد ارسالی‌ها) و **اقلام منو** (و تعداد قابل فروش).

فیلترها

فیلتر	گزینه‌ها
جستجو	**نام کسب‌وکار**
روش سرویس	کسب‌وکارهایی که یک روش خاص را ارائه می‌دهند
دریافت وجه	**مالیات فعال** ، **حق سرویس فعال** ، **هزینه ارسال** ، **بدون هزینهٔ اضافه**
گزینهٔ منو	**کوپن‌ها** ، **نظرات مشتریان** ، **کالری** ، **آلرژن‌ها** ، **سطح تندی** ، **توضیحات ویژه** ، **لینک فاکتور پیامکی**
مرتب‌سازی بر اساس	**نام** ، **بیشترین سفارش باز** ، **بیشترین آیتم منو** ، **بیشترین حداقل سفارش**

هر کارت خلاصه‌ای از تنظیمات آن کسب‌وکار دارد: **روش‌های سرویس موجود** (و روش **پیش‌فرض**)، **نرخ مالیات** ، **هزینه خدمات** ، **حداقل سفارش** ، **هزینه ارسال** و وضعیت نظرها. با کلیک روی هر بخش، صفحه‌ی تنظیمات مستقیم روی همان بخش باز می‌شود.

صفحه‌ی تنظیمات یک کسب‌وکار



۱ **بخش‌ها**: در رایانه ستون کناری، در گوشی یک نوار زبانه‌ی چسبان در بالا. در هر لحظه یک بخش نمایش داده می‌شود و نشانی صفحه به آن بخش اشاره می‌کند (می‌توانید لینکش را بفرستید).

۲ **فیلدهای بخش**.

۳ **نوار ذخیره**: به‌محض تغییر یک فیلد، **تغییرات ذخیره‌نشده** ظاهر می‌شود؛ **ذخیره** یا **لغو تغییرات** را بزنید. پس از ذخیره به همان بخش برمی‌گردید. اگر بخشی خطا داشته باشد، زبانه‌اش با نقطه‌ی قرمز مشخص می‌شود.

با **تغییر کسب‌وکار** در سرصفحه، بدون برگشتن به فهرست به تنظیمات شعبه‌ی دیگر بروید.

سفارش و ارسال

روش‌های سرویس

«مشتریان چگونه سفارش را دریافت می‌کنند: ارسال، تحویل حضوری یا سر میز.»

فیلد	توضیح
انتخاب روش‌های سرویس	ارسال ، تحویل حضوری و/یا صرف در رستوران . دست‌کم یکی لازم است. روش پیش‌فرض به ترتیب ارسال ← تحویل حضوری ← سر میز انتخاب می‌شود.
اجازه انتخاب روش سرویس به مشتری	مشتری هنگام سفارش روش را انتخاب کند؛ خاموش = همیشه روش پیش‌فرض.

پیشنهاد

برای سفارش «سر میز»، QR کارت را روی میزها بگذارید؛ مشتری هنگام سفارش شماره‌ی میز را وارد می‌کند و شماره در سفارش نمایش داده می‌شود.

ارسال

«هزینه‌ها و محدودیت‌های سفارش‌های ارسالی.»

فیلد	توضیح
هزینه ارسال	هزینه‌ی ارسال هر سفارش.
حداقل مبلغ سفارش	حداقل مبلغ سفارش برای ارسال ؛ ۰ = بدون حداقل.
آستانه ارسال رایگان	«مبلغ سفارش برای ارسال رایگان (۰ = بدون ارسال رایگان)»
شعاع ارسال (کیلومتر)	شعاع ارسال به کیلومتر

سفارش‌ها

«مشتریان چه چیزی به سفارش اضافه کنند و چقدر زودتر سفارش دهند.»

فیلد	توضیح
فعال‌سازی انتخاب سطح تندی	«فعال‌سازی انتخاب میزان تندی برای آیتم‌های مربوط» ؛ برای هر آیتم هم **انتخاب تندی** باید روشن باشد.
اجازه دستورالعمل‌های ویژه	**مشتری بتواند توضیحات ویژه اضافه کند**
حداکثر طول دستورالعمل	**حداکثر تعداد کاراکتر توضیحات**
ساعات سفارش پیش‌موعد	**حداقل ساعت لازم برای سفارش از قبل**
اقلام اضافی پیش‌فرض سبد	«افزودنی‌های سطح سبد که خودکار به هر سفارش اضافه می‌شوند»

اطلاع‌رسانی به مشتری

«مشخص کنید مشتری از کدام مراحل سفارش باخبر شود. پیام کمتر و مفیدتر بهتر است: بیشتر مشتری‌ها می‌خواهند بدانند سفارش پذیرفته شد، آماده است یا لغو شد. همهٔ مراحل همیشه در صفحهٔ پیگیری سفارش دیده می‌شوند.»

فیلد	توضیح
ایمیل به مشتری در این مراحل	مرحله‌ها را تیک بزنید: **تأیید شده** ، **در حال آماده‌سازی** ، **آماده** ، **انجام‌شده** ، **لغو شده** . کسب‌وکارهای تازه با «تأیید»، «آماده» و «لغو» شروع می‌کنند.
پیامک به مشتری در این مراحل	همان مرحله‌ها با پیامک؛ پیش‌فرض هیچ‌کدام. «هر پیامک از اعتبار پیامک شما کم می‌کند.»
ارسال پیامکی لینک فاکتور	«پس از هر سفارش، لینک فاکتور دیجیتال برای مشتری پیامک شود (از اعتبار پیامک کم می‌شود)»

این انتخاب‌ها برای همه‌ی تغییر وضعیت‌های خودکار اعمال می‌شوند: دکمه‌های نمایشگر آشپزخانه و دکمه‌های یک‌کلیکی «مرحله‌ی بعد» در فهرست سفارش‌ها و صفحه‌ی سفارش. وقتی وضعیت را در صفحه‌ی **به‌روزرسانی وضعیت** عوض می‌کنید، سفارشی را لغو می‌کنید یا **ارسال به‌روزرسانی** را می‌زنید، کانال‌ها را همچنان خودتان انتخاب می‌کنید.

قیمت، مالیات و کوپن

قیمت‌ها و مالیات

«واحد پول کنار قیمت‌ها، مالیات، و اطلاعاتی که مشتری باید بدهد.»

فیلد	توضیح
نماد ارز	نمادی که کنار قیمت‌ها نمایش داده می‌شود.
فعال‌سازی مالیات	«به جمع هر سفارش افزوده می‌شود.»
نرخ مالیات (٪)	درصد مالیات (مثلاً ۱۰).
نیاز به اطلاعات تماس مشتری	مشتری باید پیش از ثبت سفارش اطلاعات تماس بدهد؛ برای اطلاع‌رسانی و پیگیری روشن بماند.

هزینه خدمات

«درصد یا مبلغی ثابت که به هر سفارش افزوده می‌شود.»

فیلد	توضیح
فعال‌سازی هزینه سرویس	روشن/خاموش.
نوع هزینه سرویس	درصدی یا مبلغ ثابت .
نرخ حق سرویس (٪)	فقط برای نوع درصدی؛ درصدی از جمع جزء.
مبلغ ثابت هزینه سرویس	فقط برای نوع ثابت.

کوپن‌ها

«آیا مشتریان هنگام پرداخت می‌توانند کد کوپن وارد کنند.» جزئیات در فصل کوپن‌ها.

نمایش منو و نظرات

نمایش

«آنچه منو کنار هر غذا نشان می‌دهد، و نظرات مشتریان.»

فیلد	توضیح
نمایش کالری در منو	کالری‌ای که در فرم آیتم وارد کرده‌اید نمایش داده شود.
نمایش اطلاعات آلرژن	آلرژن‌های آیتم‌ها نمایش داده شوند.
نظرات مشتریان	«نمایش نظرها روی آیتم‌های منو و امکان ثبت نظر برای مشتریان تأییدشده» ؛ دکمه‌ی **باز کردن نظرها** شما را به صفحه‌ی نظرات می‌برد.

چک‌لیست تنظیمات پیش از شروع

- ☐ دست‌کم یک روش سرویس انتخاب شده است.
- ☐ هزینه‌ی ارسال، حداقل سفارش و آستانه‌ی ارسال رایگان درست است.
- ☐ مالیات و حق سرویس طبق قوانین محل کسب‌وکار شما تنظیم شده است.
- ☐ اگر کوپن می‌دهید، **فعال‌سازی تخفیف‌های کوپنی** روشن است.
- ☐ **نیاز به اطلاعات تماس مشتری** روشن است.
- ☐ یک سفارش آزمایشی مبلغ نهایی درستی نشان می‌دهد.

چک‌لیست افتتاح، دستورالعمل‌ها و پرسش‌های رایج

آنچه پیش از اولین مهمان واقعی باید بررسی کنید، دستورالعمل‌های آماده برای موقعیت‌های رایج، پاسخ‌ها و واژه‌نامه.

پیش از روز افتتاح

این فهرست را یک بار، روی گوشی و از نگاه یک مهمان، مرور کنید:

#	بررسی	کجا
۱	کارت لوگو، عکس کاور، تلفن، نشانی و **ساعات کاری** درست دارد	کارت شما
۲	کارت در ساعت کاری **باز است** و در زمان تعطیل، زمان باز شدن بعدی را درست نشان می‌دهد	کارت شما
۳	همه‌ی غذاها قیمت دارند؛ بهترین‌ها عکس دارند و **پرطرفدار** شده‌اند	اقلام منو
۴	روش‌های سرویس، هزینه‌ی ارسال، مالیات و حق سرویس درست‌اند	تنظیمات
۵	زمان معمول آماده‌سازی با آشپزخانه‌ی شما جور است؛ درباره‌ی پذیرش خودکار تصمیم گرفته‌اید	تنظیم آشپزخانه
۶	تبلت آشپزخانه با لینک دستگاه وصل است و صدایش کار می‌کند	تنظیم آشپزخانه
۷	هر میز کد چاپ‌شده دارد و با گوشی امتحان شده است	میزها و کدهای QR
۸	محدوده‌های ارسال همه‌ی جاهایی را که ارسال می‌کنید پوشش می‌دهند	محدوده‌های ارسال
۹	یک سفارش آزمایشی کامل رفته است: ثبت، پذیرش، آماده، تحویل؛ ایمیل‌ها رسیده‌اند	کارت شما + نمایشگر آشپزخانه
۱۰	لینک پیگیری سفارش آزمایشی کار می‌کند و زمان آماده شدن را نشان می‌دهد	ایمیل سفارش

دستورالعمل‌ها

می‌خواهم سفارش‌ها را یک ساعت متوقف کنم چون آشپزخانه پر است

۱ **باز کنید**: نمایشگر آشپزخانه یا تنظیم آشپزخانه.

۲ **بزنید:** توقف سفارش‌ها (یا در حال سفارش‌گیری روی نمایشگر) و یک ساعت را انتخاب کنید.

۳ **تمام:** منو دیده می‌شود و سفارش‌گیری خودش دوباره باز می‌شود.

می‌خواهم مهمان‌ها سر میز سفارش بدهند

۱ **سرو سر میز را روشن کنید** در تنظیمات ← روش‌های سرویس .

۲ **میزها را اضافه کنید** («1-12») در میزها و کدهای QR و چاپ همهٔ QR کدها را بزنید.

۳ **روی هر میز یک کد بچسبانید** و یکی را با گوشی خودتان امتحان کنید.

می‌خواهم منوی صبحانه تا ۱۱:۳۰ باشد

۱ **یک دسته بسازید** به نام «صبحانه» در دسته‌بندی‌ها.

۲ **تعیین کنید:** ساعات سرو از ۰۷:۰۰ تا ۱۱:۳۰.

۳ **غذاهای صبحانه را** فقط در همین دسته بگذارید.

می‌خواهم «۲ پیتزا بخر، ۱ پیتزا هدیه» داشته باشم

۱ **باز کنید:** X بخر، Y بگیر.

۲ **بخرد** پیتزا × ۲، **بگیرد** پیتزا × ۱، تخفیف ۱۰۰، و بعد افزودن .

می‌خواهم یک کمبوی ناهار با یک قیمت داشته باشم

۱ **آیتم بسازید:** «منوی ناهار» با قیمت کمبو در اقلام منو.

۲ **باز کنید:** اجزای کامبو را در فرم آن و برگر، سیب‌زمینی و نوشابه را اضافه کنید.

می‌خواهم صفحه‌ی کنار منقل فقط غذاهای کبابی را نشان دهد

۱ **ایستگاه بسازید:** «کباب» در تنظیم آشپزخانه.

۲ **به غذاهای کبابی** همین ایستگاه آشپزخانه را بدهید.

۳ **روی تبلت منقل**، «کباب» را در نوار بالای نمایشگر انتخاب کنید.

تبلت آشپزخانه گم شده است

۱ **بزنید:** لینک تازه در تنظیم آشپزخانه؛ تبلت گم‌شده خارج می‌شود.

۲ **لینک تازه را** روی تبلت جایگزین باز کنید.

پرسش‌های رایج

می‌توانم کافه‌ای با یک فروشگاه کوچک یا رزرو میز داشته باشم؟ بله. این نسخه آن ابزارها را فقط تا وقتی پنهان می‌کند که در طرح شما نیستند؛ وقتی باشند، در نوار کناری و روی کارت شما ظاهر می‌شوند (کارت هم دکمه‌ی **رزرو میز** را نشان می‌دهد).

چرا کارت من «باز است» نشان نمی‌دهد؟ کارت ساعات کاری ندارد، یا امکان **ساعات کاری** روی کارت خاموش است.

مهمان کد میز را اسکن کرد ولی نتوانست «سر میز» را انتخاب کند. سرو سر میز در تنظیمات منو خاموش است، یا میز غیرفعال شده است.

نمایشگر آشپزخانه زنگ نمی‌زند. بعد از باز کردن، یک بار **شروع نمایشگر آشپزخانه** را لمس کنید؛ **صدا** را در نوار بالا و صدای دستگاه را بررسی کنید و ببینید **صدای هشدار برای سفارش جدید** در تنظیم آشپزخانه روشن باشد.

با توقف سفارش‌ها چیزی از دست می‌رود؟ نه. سفارش‌هایی که ثبت شده‌اند روی نمایشگر می‌مانند؛ فقط سفارش‌های جدید تا ادامه منتظر می‌مانند.

می‌توانم قالب کارتم را خودم عوض کنم؟ بله: **طرح کارت** در منوی **بیشتر** کارت؛ ببینید تغییر طرح کارت.

واژه‌نامه

واژه	معنی
نسخه (Edition)	چیدمان کاردینکس برای یک صنف (این‌جا: رستوران و کافه)
نمایشگر آشپزخانه	صفحه‌ی زنده‌ی سفارش‌ها برای آشپزخانه
لینک دستگاه	لینک خصوصی‌ای که روی یک دستگاه فقط نمایشگر آشپزخانه را باز می‌کند
ایستگاه	بخشی از آشپزخانه (کباب، بار…) با فیلتر صفحه‌ی خودش
زمان آماده‌سازی	دقیقه‌هایی که هنگام پذیرش سفارش به مهمان قول داده می‌شود
کد میز	کد QR یک میز؛ منو را با «سر میز» و شماره‌ی میز باز می‌کند
محدوده‌ی ارسال	منطقه‌ای با هزینه‌ی ارسال، حداقل سفارش و مبلغ ارسال رایگانِ خودش
کمبو	آیتمی از منو که از چند آیتم دیگر ساخته شده و یک قیمت دارد
منوی زمان‌دار	دسته‌ای که فقط در ساعت‌ها یا روزهای مشخص سرو می‌شود
صفحه‌ی پیگیری	صفحه‌ی زنده‌ی یک سفارش برای مهمان

سناریوهای آماده، پرسش‌های رایج و واژه‌نامه

«می‌خواهم...»؛ دستورالعمل‌های کوتاه برای کارهای روزمره، رفع مشکلات رایج و معنی اصطلاحات.

سناریوهای آماده: «می‌خواهم...»

...امروز یک غذا را از منو بردارم چون تمام شده

۱ **اقلام منو** را باز کنید و غذا را جستجو کنید.

۲ از منوی سه‌نقطه **ناموجود کردن** را بزنید.

۳ **فردا** از همان منو **بازگرداندن به فروش** را بزنید.

...منوی صبحانه فقط صبح‌ها دیده شود

۱ **یک دسته‌ی «صبحانه»** بسازید و آیتم‌ها را در آن بگذارید.

۲ **ظهر** در دسته‌بندی‌ها روی همان دسته **پنهان کردن از منو** را بزنید.

۳ **صبح روز بعد** **نمایش در منو** را بزنید.

...برای آخر هفته ۱۵٪ تخفیف بدهم

تخفیف‌ها ← **ایجاد تخفیف** ← **تخفیف سراسر رستوران**؛ **درصدی**، ۱۵، بازه‌ی جمعه تا شنبه، **اعمال به همه آیتم‌ها** روشن.

جزئیات در فصل تخفیف‌ها.

...به مشتریان وفادار یک کد تخفیف پیامک کنم

۱ **کوپن بسازید** با **استفاده یک‌باره برای هر مشتری** و بازه‌ی یک‌ماهه.

۲ **کپی کد** را بزنید و کد را در پیامک بگذارید.

۳ **مطمئن شوید** در تنظیمات **فعال‌سازی تخفیف‌های کوپنی** روشن است.

...سفارش‌های باز را مثل صف آشپزخانه ببینم

سفارش‌ها؛ **زمان** = **هنوز باز** ، **مرتب‌سازی بر اساس** = **قدیمی‌ترین اول** . این نشانی را نشانک کنید.

...به مشتری بگویم سفارشش ۱۰ دقیقه دیر می‌شود

سفارش را باز کنید ← **بیشتر** ← **ارسال به‌روزرسانی**؛ پیام را بنویسید و ایمیل یا پیامک را انتخاب کنید.

...گزارش فروش ماه گذشته را به حسابدار بدهم

سفارش‌ها؛ **بازه تاریخ** = اول تا آخر ماه، چیپ **انجام‌شده**، سپس **خروجی** ← **خروجی CSV** .

...هزینه‌ی بسته‌بندی به همه‌ی سفارش‌های بیرون‌بر اضافه شود

یک افزودنی با **نوع آیتم** = **بسته‌بندی/ظرف**، **محدوده** = **برای هر سبد/سفارش** و **اجباری** روشن بسازید (فصل اقلام اضافی).

...شعبه‌ی دوم راه بیندازم

برای شعبه یک کارت تازه بسازید و **منوی آنلاین** را روشن کنید. دسته‌ها، آیتم‌ها و تنظیمات هر کارت جداست؛ در همه‌ی فهرست‌ها فیلتر **کسب و کار** ظاهر می‌شود.

پرسش‌های رایج و رفع مشکل

منوی رستوران در نوار کناری قفل است یا صفحه‌ها خالی‌اند. امکان منو در طرح اشتراک شما نیست، یا هیچ کارتی کلید **منوی آنلاین** را روشن ندارد. پیام **پروفایل رستورانی یافت نشد** یعنی دومی.

آیتمی که ساختم روی کارت دیده نمی‌شود. بررسی کنید: **موجود** روشن باشد؛ دست‌کم یک دسته داشته باشد؛ دسته‌اش پنهان نباشد؛ و آیتم برای همان کارتی ساخته شده باشد که باز کرده‌اید.

مشتری می‌گوید کد تخفیفش کار نمی‌کند. کوپن را در فهرست پیدا کنید: وضعیتش **فعال** است؟ تاریخ اعتبار؟ **حداقل مبلغ سفارش**؟ به سقف استفاده رسیده (**تمام‌شده**)؟ و در تنظیمات **فعال‌سازی تخفیف‌های کوپنی** روشن است؟

تخفیف دسته و تخفیف آیتم با هم جمع نشدند. درست است؛ تخفیف‌ها جمع نمی‌شوند و سامانه بهترین تخفیف را برای مشتری اعمال می‌کند.

درآمد در نمای کلی کمتر از جمع سفارش‌هاست. فقط سفارش‌های **انجام‌شده** در درآمد حساب می‌شوند. سفارش‌های تحویل‌شده را تکمیل کنید.

مشتری ایمیل وضعیت سفارش را نگرفت. اگر مشتری ایمیل نداده باشد، فقط پیامک ممکن است. در صفحه‌ی سفارش، بخش **مشتری** را ببینید (**بدون ایمیل**). پوشه‌ی هرزنامه‌ی مشتری را هم یادآوری کنید.

پیامک ارسال نشد. هر پیامک از اعتبار پیامکی شما کم می‌کند. اعتبار را در بخش پیامک داشبورد بررسی کنید.

سفارشی را اشتباهی لغو کردم. سفارش را باز کنید ← **به‌روزرسانی وضعیت** ← مرحله‌ی درست را انتخاب کنید.

می‌خواهم دسته‌ای را حذف کنم ولی آیتم‌هایش بمانند. حذف دسته آیتم‌ها را حذف نمی‌کند؛ فقط از آن دسته بیرون می‌آیند. یادتان باشد آن‌ها را در دسته‌ی دیگری بگذارید (کاشی **آیتم‌های بدون دسته**).

قیمت را عوض کردم؛ سفارش‌های قبلی چه می‌شوند؟ سفارش‌های ثبت‌شده با همان قیمت زمان سفارش می‌مانند.

واژه‌نامه

اصطلاح	معنی
کارت / کسب‌وکار	کارت دیجیتالی که منو روی آن نمایش داده می‌شود؛ هر شعبه یک کارت.
روش سرویس	`ارسال` ، `تحویل حضوری` یا `صرف در رستوران` .
افزودنی برای هر آیتم	چیزی که مشتری کنار یک آیتم انتخاب می‌کند (سس، پنیر اضافه).
افزودنی برای هر سفارش	هزینه‌ای که یک بار به کل سفارش اضافه می‌شود (بسته‌بندی).
افزودنی اجباری	خودکار اضافه می‌شود و مشتری نمی‌تواند برش دارد.
تخفیف	کاهش خودکار قیمت، بدون کد.
کوپن	کدی که مشتری وارد می‌کند تا تخفیف بگیرد.
حق سرویس	درصد یا مبلغ ثابتی که به هر سفارش اضافه می‌شود.
سفارش باز	سفارشی که هنوز تکمیل یا لغو نشده.
خرید تأییدشده	نظری که از مشتری با سفارش تکمیل‌شده آمده است.
چیپ	دکمه‌ی گرد بالای فهرست‌ها؛ هم شمارنده، هم فیلتر سریع.