OPERATIONS HANDBOOK / 生产版

# 鲜流生产
# 使用手册

从开店配置，到厨房出品，再到顾客取货。

商家后台 · 物料与BOM · 采购库存 · 厨房制作
POS收银 · 微信小程序

25 个章节 · 图解与操作清单
更新于 2026 年 10 月 28 日

在线阅读：www.eugl.net/guide/

注册开店照图操作：另册20步、33张界面图

本手册的流程图与数字是教学示例，不构成食品工艺、损耗、保质期限或质量标准。配方与经营资料须经企业负责人确认。

# 阅读目录

01 先看这条完整主线 3

02 注册、登录与找回账号 6

03 企业、品牌、门店和场所 8

04 人员、岗位与后台权限 10

05 物料配置：从原料到成品身份 12

06 BOM 配方：草稿、发布与半成品路径 14

07 采购规格、供货与门店策略 16

08 销售商品、规格、套餐与本店菜单 19

09 开通厨房：先配齐，再发布并应用 21

10 收款开通：企业接入与门店场景分别完成 23

11 真实库存：叫货、验货、盘点到可用量 25

12 安装正式 POS，绑定设备并登录员工 27

13 小票内容怎么对应，打印机怎么配置 29

14 厨房下单：在 POS 形成一张真实烤制计划 32

15 厨房接单、配料、制作与实际出炉 34

16 出炉之后：自动上架、余量与鲜度 36

17 POS 收银、付款和结果恢复 38

18 订单、取货、退款与售后 40

19 交班、收班与日常复盘 41

20 工厂与仓库：给门店补上真实来源 42

21 顾客、会员储值与可用功能边界 44

22 商家小程序：授权、隐私、内容与代码上线 45

23 顾客小程序：选店、下单、付款到取货 49

24 常见阻断：沿依赖往回查 51

25 一页开店验收与每日交接清单 53

# 01 先看这条完整主线

从第一次注册，到厨房出品和顾客取货；每一环都有交接结果。

第一次开店先看：注册开店照图操作。20步配实际界面截图，逐步核对点击位置、填写资料与成功结果。




## 01.1 这本手册给谁用

• 负责人 / 管理员：按第 2—13 章完成开店配置；开店检查通过后交给员工营业。

• 店长 / 收银员：从第 12 章安装登录开始，重点看收银、生产、厨房、上架、订单、退款和交班。

• 小程序运营人员：先确认门店商品与收款已可用，再按第 22—23 章接入小程序、完成隐私与审核，并走一次顾客旅程。

• 工厂 / 仓库人员：在获准的场所和工作区内操作。门店、工厂、仓库的归属不能互换，见第 20 章。

正文按日常操作顺序编排。首次开店先完成配置，日常营业先确认当前企业、门店、员工与业务日期。

## 01.2 必须接上的八个结果

| 阶段 | 本阶段要留下的结果 | 交给下一阶段什么 |
| --- | --- | --- |
| 账号与门店 | 负责人能登录，企业 / 门店选对 | 正确经营归属 |
| 人员与设备 | 员工有岗位，设备已绑定 | 可用的工作区与操作权限 |
| 物品与配方 | 基础单位、批次判定、来源明确；需要制作的 BOM 已发布 | 真实制作依据 |
| 商品与菜单 | 规格绑定实物，本店价格 / 渠道明确 | 可以选用的销售商品 |
| 厨房开通与库存 | 规则已应用；实物经收货 / 盘点进入正确库存 | 合法生产候选和可用投入 |
| 下单与制作 | 生产单受理、厨房接单、实际出炉并同步自动上架 | 批次及上架结果 |
| 上架与售卖 | 核对自动上架和可售；订单核价、付款有明确结果 | 可售货品和交易记录 |
| 小程序与复盘 | 正确授权与隐私、代码实际发布；完成取货、交班和报表核对 | 可持续营业的闭环 |

保存草稿 ≠ 发布；发布配置 ≠ POS 已读到；发生产单 ≠ 出炉；出炉提交中 ≠ 已成功自动上架；支付处理中 ≠ 收款成功。 后文每一步都按这个原则验收。

## 01.3 阅读图片的约定

流程图和数值例子明确用于教学。示例配方不构成食品工艺、损耗、保质期限或质量标准；请替换为经商家负责人确认的实际资料。图解页使用正式界面实拍、同版真实界面的教学数据及已遮盖订单资料的通知图；普通截图展示字段位置或空态。示例资料不作为真实经营回执；界面后续可能微调，操作以当前生产页面和权限为准。

## 01.4 先准备这些资料

负责人可收验证码的邮箱或手机号、企业与首店名称；门店地址 / 营业时段 / 公开联系方式；员工与岗位分工；原料 / 半成品 / 成品及真实单位、配方、供货资料；商品规格与价格；实际库存；收款主体、结算及渠道签约资料；POS 设备与打印机；生产小程序管理员授权资格。不要把支付私钥、服务商 API 密钥或数据库密码填写进后台普通表单。

## 01.5 不用从头读，先找你今天要做的事

| 我现在要做什么 | 按什么顺序操作 | 看到什么才交给下一位 |
| --- | --- | --- |
| 新开一家分店 | 门店资料 → 每个投入的本店供货关系 → 本店菜单 → 开通厨房 → 设备与员工 | 新店 POS 的商品可以选择，负责人完成一次计划预览 |
| 配方有了，但商品全灰 | 直接去按屏幕提示排错 | 找到具体缺项、保存后重新读取，不反复点灰色商品 |
| 工厂面皮送到店里烤 | 克与件的配方关系 → 工厂到本店的供货关系 → 实际到货与库存 | 本店领用的是到店面皮，工厂的基础面团配方有据可查 |
| 今天要烤面包 | POS 生产 → 厨房 → 出炉和可售 | 原计划有明确结果，实际出炉已确认，可售与预定占用已核对 |
| 改小程序首页 / 票根图片 | 小程序配置对应表 | 看到当前生效版本，再在正式小程序对应页面检查 |
| 改纸质小票 / 不出纸 | 小票内容与打印对应表 | 内容来自正确资料，现场打印机真的出纸 |
| 换电脑或升级鲜流 | 安装、更新与同名旧副本 | 新版、正确门店、本人登录；原绑定与未决记录仍在 |

交接时直接说明三件事：我刚配置了什么、在哪个企业 / 门店、页面显示了什么完成结果。例如“已给这家店的面皮保存中央工厂供货关系，重新打开还能看到”，比“我点过保存了”更容易定位下一步。

# 02 注册、登录与找回账号

先建立管理员和首店，再把后续员工操作交给独立身份。

## 02.1 第一次注册

1. 在电脑或平板打开 生产商家后台。确认域名是 admin.eugl.net。

2. 在登录页选择 创建企业账户，按页面填写能接收验证码的邮箱或手机号。

3. 发送验证码，按页面有效期输入收到的 6 位验证码。一笔验证码请求仍在等待核对时，先等待或查询原请求，不连续重复发送。

4. 设置账号密码，填写 管理员姓名、企业名称、首家门店名称；营业时区按页面显示的中国标准时间核对。

5. 复核名称与联系方式，提交注册。成功进入后台后，检查左侧当前企业和当前经营门店。

企业名称是经营归属，品牌名称可以随后维护；不要为了新开分店重复注册成另一个企业。

## 02.2 已有账号登录

1. 打开同一个生产后台入口，选择 已有账户。

2. 选择邮箱或手机号；使用密码登录，或按页面提供的验证码登录方式完成验证。

3. 登录后先看 当前企业 / 当前经营门店。管理多店时，先切店再改配置，不能只凭浏览器上一次打开的页面判断归属。

4. 页面若提示会话失效，重新登录后先恢复原待确认操作，不先重做一次保存、退款或生产下单。

## 02.3 忘记密码与账号维护

在登录页使用找回密码，通过已绑定的邮箱或手机号验证，再输入一致的新密码。密码修改完成后，用新密码重新登录；其他设备上的后台会话可能需要重新验证。联系方式变更在账户资料中按页面流程完成，不另注册一个相似账号来接手原店。

> 后台密码用于管理账号。POS 的六位员工登录码不是这个密码，也不是短信验证码。 不把负责人密码发给所有收银员共用。

## 02.4 完成检查

能重新登录；企业和首店名称正确；负责人可以进入“品牌与门店”“组织与访问”。若已经有企业却看不到它，先核对登录联系方式及成员授权，不重复注册企业。

## 02.5 按你遇到的情况选入口

| 现在的情况 | 应该怎么做 | 不需要做什么 |
| --- | --- | --- |
| 从未开过企业，第一次使用 | 创建企业账户，完成验证、负责人和首店资料 | 不把POS员工码当作短信验证码 |
| 已有账号，今天继续营业 | 已有账户 → 密码登录或验证码登录 → 核对企业与门店 | 不重复注册同一家企业 |
| 已有企业，要开分店 | 登录原账号，在原企业门店管理新增门店 | 不为每家分店再创建一个企业 |
| 需要管理另一家独立企业 | 登录后按有权使用的“新建企业”入口填写真实企业 / 首店资料，确认后切到新企业核对 | 不把两个经营归属混到同一个门店 |
| 员工只要收银或做厨房 | 负责人分配岗位及员工码，设备绑定后由员工登录POS | 不把管理员密码给全店员工 |

注册成功后先完成第3章门店资料，不要立即进入收银测试。验证码过期、密码校验或资料缺项时，处理页面指出的这一项；结果不明先核对原请求。找回密码由账号本人完成验证和新密码确认，再回到原企业核对。

# 03 企业、品牌、门店和场所

把经营归属与对客资料分开填写，切换归属后再操作。

## 03.1 品牌资料

入口：品牌与门店 → 品牌资料。 维护品牌名称、Logo、经营分类和公开简介。上传图片通常只是选择了文件，仍须点击页面的保存按钮并看到成功回执；重新进入页面核对已保存内容。

运营主体全称与隐私联系方式用于生成协议和微信指引，不能用品牌昵称替代公司主体。按页面填写公开隐私电话或邮箱并明确确认可公开；不要从登录手机号或支付资料中猜一个联系方式代填。

## 03.2 建立与核对门店

1. 进入 品牌与门店 → 门店管理，新增或打开需要管理的门店。

2. 填写实际店名、地址、位置、营业时段及页面要求的公开资料。地图选择后核对门牌与坐标，不把园区中心点当成具体商铺。

3. 按实际经营情况保存。对顾客展示 / 营业状态只在真实准备好时开启。

4. 用左侧门店选择器切到这家店，核对页面标题后再配菜单、设备、岗位和支付。

## 03.3 工厂与仓库是独立场所

入口：组织与访问 → 场所。 有中央工厂或仓库时，先建立对应类型和名称，核对启用状态。以后供货场所、岗位、设备绑定都引用这里的真实场所。门店店长不因为拥有某家门店权限，就自动拥有工厂或总仓权限。

## 03.4 完成检查

品牌与经营主体各自正确；本次门店 / 场所处于正确状态；多门店逐家核对地址、营业时段和对客展示。后台的“保存成功”只说明这份资料已保存，不说明库存、支付或小程序已准备好。

## 03.5 厨房提示“门店尚未发布营业时间”

入口：品牌与门店 → 门店管理 → 找到目标门店 → 编辑。

1. 对照门店编号选中这家店；名称可以修改，不能只凭相似名称判断。

2. 在“营业开始时间 / 营业结束时间”填写实际营业时段。新建门店显示的初始值仍须负责人核对，不能看见有时间就认为已确认。

3. 点击 保存门店资料，等到“门店资料已保存”，重新打开核对。

4. 回该店 POS 的“生产”选择合法出品日期与时间，再点 重新读取。

厨房使用已确认保存的营业时间；门店是否在小程序对外展示，另按地址、服务方式和实际营业准备决定。内部生产不要求先把尚未准备好的门店对顾客展示。开第二家店要为第二家店单独保存，第一家店的时间不会替它确认。

## 03.6 创建企业、首店与分店的操作顺序

第一家企业通常在创建企业账户时建立首店。已有账号再创建独立企业时，展开左侧菜单，使用 新建企业，填写 企业名称、第一家门店，复核后点击 创建并切换；成功后重新查看当前企业和门店。若当前账号无入口或达到可创建范围，联系负责人 / 平台核对，不重复建相似名称。

同一企业加分店：选原企业 → 品牌与门店 → 门店管理 → 新增门店 → 填这家店实际名称、营业时段、服务方式和地址 → 保存。地址需要选择真实候选并补具体位置，不用一整片行政区域代替商铺。

建立后先核对编号，再做这家店的菜单、供货、员工任职、设备绑定、厨房和支付场景。开店前保持符合实际的准备 / 展示状态；内部资料保存与对客展示分别确认。品牌名称、门店名称改了，不代表旧交易和旧票上的历史身份会被重写。

## 03.7 每次改配置前看这三个位置

1. 左侧或展开菜单里的当前企业。

2. 当前经营门店与编号。

3. 页面正文“正在编辑”的对象及保存结果。

有些页面能查看其他店的条目；看到列表中的店名不等于已切换当前操作店。商家把截图交给员工前，先标明这次配置哪家店、还要到哪台设备验证。

# 04 人员、岗位与后台权限

设备菜单和员工岗位分别生效，入口可见不等于操作获准。

## 04.1 配置店员与岗位

1. 进入 组织与访问 → 人员与岗位，在正确企业下新增或选择人员。

2. 按实际分工分配到具体门店、工厂或仓库，并核对岗位与有效状态。

3. 为需要使用现场客户端的员工设置或生成独立的 六位员工登录码。按页面安全提示交给本人；需重置时使用正常重置入口。

4. 保存后重新读取人员记录，确认归属和岗位不是另一个门店。

5. 在 POS 用该员工身份验证需要的工作区；权限不足时回后台调整真实职责，不借用其他员工码完成操作。

## 04.2 后台成员与权限

入口：组织与访问 → 后台成员与权限。 给需要管理后台的人分配对应企业范围与能力。现场员工码与后台账号是两条不同身份路径；不能仅给一个收银码就期待其能登录商家后台。

## 04.3 重要的两层检查

• 设备层：设备绑定哪一个归属，允许展示什么工作面。

• 人员层：当前员工在该归属下有何岗位和权限。

“综合”界面档可同时展示收银与后厨，不会自动给员工新增退款、处置、库存或生产权限。现烤流程、商品来源和业务状态还会再做校验。修改权限后，按当前页面结果和下一次操作的服务端校验确认；不要把重新打包或清空缓存当成常规授权步骤。

## 04.4 离职、交接与设备异常

人员不再承担岗位时及时停用或调整归属；遗失或异常设备在 POS 设备管理中按原因暂停。不通过删除交易、库存或原请求记录来“清理账号”。 遇到别人留下的未决操作，交给有权限的原操作人或值班负责人核对。

## 04.5 设置一个员工可以做什么

给人任职：组织与访问 → 人员与岗位 → 新增或选择人员 → 核对姓名 / 员工编号 → 给具体门店、工厂或仓库分配岗位 → 保存并重新读取。需要两家店工作，就核对两家店各自的任职；一个店的身份不会自然扩展到其他店。

给岗位配置功能：在人员与岗位页面的 岗位功能权限 区域，先选 权限业务类型（门店 / 工厂 / 仓库），再选 配置岗位。可用“筛选功能”定位业务项，按真实职责勾选，填写 权限调整原因，点击 保存岗位权限，等“岗位权限已保存，后续请求使用最新配置”，再“重新读取权限”核对。

这会影响当前企业中该业务类型下承担这个岗位的员工，不只是你刚打开的某个人。新业务能力没有明确授权时，不靠显示了菜单就默认放行。

当前有效的门店店长拥有其受任门店全部已登记功能；权限区显示全功能只读时不需要逐项开通。它不同时授予其他门店、工厂、仓库或商家后台权限。其他岗位按明确配置使用。

## 04.6 三种权限问题分别找哪里

| 员工遇到什么 | 负责人检查什么 | 保存后怎样验证 |
| --- | --- | --- |
| 六位码不能登录 | 人员是否可用、码是否正确、是否在该设备归属有有效任职 | 员工本人在正确POS登录 |
| 已登录但看不到厨房 / 收银 | 设备绑定和界面档；该人本店岗位及岗位功能权限 | 重新进入或读取工作面，检查入口 |
| 菜单看得见但提交被拒绝 | 最新岗位授权、具体业务状态和当前配置 | 处理真实原因后重读，原结果未知则先恢复 |
| 员工能操作POS但不能进后台 | 后台成员和管理权限是独立授权 | 用本人后台账号验证已授权范围 |

修改岗位功能不要求为了生效重新打包；后续请求按服务端最新配置判断。人员没有实际职责就不授予；离职及时撤销任职 / 停用身份。岗位保存若结果待确认，点击 核对原保存请求，不能先发第二笔相同调整。

# 05 物料配置：从原料到成品身份

这是整条生产链的起点；先把名称、单位、分类和批次判定建立好。




图：生产后台空白“新建物品”界面，只读取图，未保存。编号与字段位置可能随版本微调。

## 05.1 先分清物品与商品




- 原料：面粉、糖、牛奶等生产投入。
- 半成品：面团、馅料、酱料等制作中间产物；是否独立管理库存须按实际经营确认。
- 成品：实际制作或收货的最终实物，例如一件原味面包。
- 销售商品 / SKU：顾客菜单上买到的规格和组合，随后要绑定实物消耗。

给物品勾“自制件 / 采购件”只是分类标签，不能替代制作方式、供货关系和已发布配方。

## 05.2 准备分类与场所

在 生产与库存 → 仓库配置 对应页面维护物料分类、供应商和采购货源；按当前子导航选择。工厂 / 仓库先在“场所”建立并启用。没有对应权限时让负责人配置，不手填分类或场所编号。

## 05.3 新建一项原料

入口：生产与库存 → 物品管理 → 新建物品。

1. 输入容易区分的物品名称，选择类型“原料”。

2. 明确基础计量单位，例如粉料用 g、液体按实际管理选择 g 或 ml、按个管理的物品用件。kg 和 g、重量和体积不能凭名字自动互换。

3. 明确是否管理库存、使用状态与物品分类。

4. 在批次管理中选择“按批次管理”或“不按批次管理”；“尚未判定（不可入库）”不是可用完成态。

5. 有已核验保质资料时按页面维护，不凭猜测填写天数。

6. 保存物品配置，看到成功结果后重新选择该物品，核对已保存单位与状态。

7. 再配置供应商采购规格、供货规格和实际来源，见第 7 章。

## 05.4 新建半成品或成品

按相同步骤建立身份，选择真实类型和基础单位。需要制作的物品，先保存身份，再进入“BOM 配方”；尚未保存的新身份不能发布配方。外来成品按实际来源配置，不为获得厨房入口编造一份配方。

## 05.5 本章交接结果

原料、半成品、成品各有清晰身份；单位、分类和批次判定已确认，使用状态正确。这一步没有产生收货、制作或库存数量。 接下来才能引用这些物品建立 BOM。

## 05.6 负责人建档时准备一张物品清单

每行写清：物品名、实际类型、基础单位、是否管理库存、批次判定、自制还是外购、哪家店使用、由本店 / 哪个工厂 / 哪个仓库供给。成品清单另写对应销售商品和每份实物含量。先核对同名物品，避免用一个“面皮”混指整团、分割件和不同重量。

建档顺序推荐：原料 → 需要的半成品 → 成品 → 已发布配方 → 逐店供货关系 → 销售商品。名称、分类或图片填好了，只完成档案的一部分；页面的 制作方式 和已发布配方、供货关系才决定怎样参与制作。

修改现有物品前先读原单位和历史用途。基础单位选错时交负责人按正式方式处理，不直接改名字把“件”解释成“克”，也不新建一个相似名字来隐藏原未决操作。

# 06 BOM 配方：草稿、发布与半成品路径

让系统知道每一份真实产出对应哪些投入，不能停在草稿。

## 06.1 建配方的顺序

入口：物品管理 → 选择要制作的成品 / 半成品 → BOM 配方。

1. 确认物品身份已保存，基础单位正确。

2. 新建或编辑 BOM 草稿，先填 基准产出量：例如“这一份配方产出 10 件”，或“这一份配方产出 1000g 半成品”。

3. 逐行选择已经建立的原料或半成品，并以该投入物品的基础单位填写用量。不要把 1kg 直接填成 1g。

4. 按实际制作方式维护页面要求的工艺 / 提前制作信息。界面要求确认工艺时，核对后再确认，不用随意时长通过校验。

5. 保存草稿，然后 发布到生产。看到“生产中的配方”出现相应版本、产出和投入后才完成。

6. 改配方后再次保存、发布；已经发出的生产任务仍按其冻结版本核对，不用改新配方来伪改历史任务。

演示算料：先定义一份配方，再按计划量放大




纯数量演示，不是食品配方、工艺、损耗或保质标准；实际使用经负责人确认的真实数据。

## 06.2 跟着一个纯数量例子检查

演示数据，不是食品配方或工艺标准：配方基准产出 10 件；投入“示例粉料”500g、“示例液料”300g。计划做 20 件时，是 2 份基准，目标投入分别为1000g、600g。实际原料、出成、损耗和工艺应来自商家确认资料。

若页面用量看起来放大或缩小，先检查 基准产出量、产出单位、投入单位、销售规格的实物数量。不要直接修改库存来把结果“配平”。

## 06.3 使用半成品时再多核对一层

1. 半成品先有自己的身份、单位和已发布 BOM（若为自制）。

2. 确认本店使用的是实际已入库半成品，还是由当前可执行制作链组织的中间件；这由来源和生产依据决定，不能仅勾“半成品”标签。

3. 上游半成品的供货 / 制作依据、有效状态和所需库存也要齐，成品 BOM 再引用它。

4. POS 发单从允许生产的销售商品 / 规格进入，不把“1000g 馅料”伪装成一件售价商品来绕过数量校验。

5. 若需要单独制作克数半成品，使用已经开放、且匹配归属与单位的制备任务入口；当前门店页面没有有效入口或明确提示不支持时交负责人处理，不能改成错误单位或虚构成品。

## 06.4 本章交接结果

目标物品的 生产中的配方 已存在；每一项投入都能追溯到有效物品和实际来源。下一步配置“怎么采购 / 怎么供给本店”，再把成品绑定成可售商品。

## 06.5 工厂按克做面团，门店按件用面皮，怎么接

先找出“工厂基础面团”和“门店实际领用面皮”是不是同一形态、同一单位。基础面团按克管理、分割后的面皮按件管理时，要分别记录实际形态，再用经负责人确认的配方把它们接起来。

> 只作计量教学，不是食品配方：示例面皮每件使用30克工厂基础面团。在“示例面皮”的 BOM 中，基准产出量填 1 件，投入选“示例工厂基础面团”，用量填 30克。基础面团仍沿用自己的已发布配方。实际每件重量、出成及损耗必须由企业确认。

操作：保存面皮物品身份 → BOM 配方 → 新建配方草稿 → 基准产出量填1 → 搜索并添加实际工厂面团 → 用量按确认克数填写 → 保存草稿 → 发布到生产。重新打开应看到“生产中的配方”及“产出1件、投入30克”的对应关系。

随后按第7章供货关系选中央工厂供给门店。若面皮基础单位已经是“件”，供货规格“一件面皮”每包装含量填 1件；30克记录在制作配方里，不能把它再填成30件。线团、酱料等本来就按克领用的物品，按真实克数配置，不强行改成件。

有现成的工厂物品与配方时优先核对已有身份，避免重复建出两个同名面皮。只有名称相似、没有确认重量或换算资料时，先问配方负责人，不从名称猜克数。发布配置仍没有产生实物或入库量。

# 07 采购规格、供货与门店策略

采购包装、向门店供货的包装、顾客买的规格分别配置。

## 07.1 三种“规格”分别回答什么

| 规格 | 配置位置 | 例子与检查 |
| --- | --- | --- |
| 供应商采购规格 | 物品 → 供应商采购规格 | 一袋含多少基础单位，采购条码及启用状态 |
| 向门店供货规格 | 物品 → 供货规格 | 由哪个真实仓库 / 工厂供货、每包装含量及供货价 |
| 顾客销售规格 | 商品与菜单 | 顾客买一份消耗多少实物；不自动继承采购包装 |

演示：原料基础单位g，一袋含1000g，采购1袋不等于1g；成品一箱10件，不等于顾客一次买10件。含量变更被有效货源引用时，按页面要求新增规格，不静默改旧规格解释历史。

## 07.2 配采购与供货

1. 维护真实供应商及采购货源，再打开物品的供应商采购规格。

2. 填采购规格名称、包装单位、每包装基础含量；条码按实际填写，保存并核对状态。

3. 进入供货规格，选择有权限且有效的供货场所，核对包装含量和供货资料。

4. 把需要供给的本店关联到正确规格 / 来源；本店按配方自制的路径，按页面提示配置制作关系，不硬填一个无意义外部包装。

5. 供应场所不在列表时先核对场所是否启用、类型和可制作范围。仓库供货与工厂制作资格不同。

## 07.3 配门店策略并激活

入口：生产与库存 → 门店策略。

1. 切到目标门店，选择需在本店使用的物品。

2. 按真实经营方式选择采购投入 / 供货与订货策略，核对基础单位、包装换算及来源。

3. 仅在确有经营标准时填上下限、最小起订量或其他约束，不为凑配置随便设一个数。

4. 保存策略后按页面执行发布 / 激活，核对“当前生效”及回执。已保存但未激活 不能直接当作 POS 正在使用。

5. POS 重新读取后核对本店可用物品、供货和叫货单位。

## 07.4 本章交接结果

一项需要投入的物品，既有真实身份 / 配方，也有有效的供货或本店制作路径。采购 / 供货配置没有替代实际收货；接下来仍要建立菜单、厨房规则和真实库存。

## 07.5 每个门店分别配置：成品配了，上游投入也要配

入口：生产与库存 → 物品管理 → 选择投入物品 → 供货规格 → 门店供货关系。

配方中用到的每项半成品都要能回答“这家店从哪里得到它”。成品写“本店制作”，不代表里面的面皮、蛋液、馅料已经有了本店来源。先从成品 BOM 逐行列投入，再继续展开本店自制的半成品，直到原料或真实外来供货为止。

| 实际情况 | “关系供货场所”怎么选 | 还要完成什么 | 制作时怎样使用 |
| --- | --- | --- | --- |
| 这家门店自己按配方做馅料 / 酱料 | 本店制作 | 已发布的自制配方；选择这家门店 | 沿本店制作链展开投入 |
| 工厂做好面皮 / 半成品送到店里 | 对应真实工厂，例如中央工厂 | 物品制作配方、工厂供货规格、供给本店的关系 | 门店领用已到店的面皮 / 半成品库存 |
| 仓库供应已备好的物品 | 对应真实仓库，例如中央仓库 | 仓库供货规格、供给本店的关系 | 门店领用实际收到的物品库存 |

“自制件 / 采购件”标签、物品名称带“工厂产 / 门店产”，都不自动创建这条关系。供应商采购规格也不会自动替某家门店选好工厂或仓库。实际由门店直接采购、页面没有匹配来源路径时，先交负责人核对，不能随便选一家仓库凑数。

## 07.6 工厂 / 仓库供货，照这个顺序填

1. 打开实际要供给门店的物品，检查“制作方式”和已发布配方；按件与按克不一致时先看克与件怎么接。

2. 在“供货规格”找已有正确规格；确实没有时点 新增供货规格。

3. 选择 供货场所，填 包装单位、每包装含量。例如按件管理的面皮，1件/件表示一份供货单位含1件面皮。供货价按真实定价填写；空白是未定价，0是免费，不能混用。

4. 点 添加门店供货关系，在“供货门店”选这家店，检查没有误选另一分店。

5. 在 关系供货场所 选择真实工厂 / 仓库，在 默认供货规格 选上面刚核对的规格。

6. 填 供货开始日期、供货结束日期，覆盖实际要生产的业务日期。未开始、已结束或旧版本不匹配，都不等于有效来源。

7. 点击 保存物品配置，等到“物品配置已保存”。关闭后重新打开“供货规格”，核对门店、供货方、规格和日期仍在。

8. 回该店 POS 重新读取。配置成功后，还要按实际叫货、发货、收货形成可领用库存。

## 07.7 本店制作的馅料，怎么填

先发布馅料自己的 BOM，再在“供货规格”点 添加门店供货关系 → 选这家店 → 关系供货场所：本店制作 → 保存物品配置。页面提示“本店按配方制作，无需填写供货包装规格”“本店制作长期有效”时，按该路径保存，不再创建虚构外部包装或寻找被隐藏的日期框。

例如成品用面皮、蛋液和乳酪馅：面皮由中央工厂供货；蛋液、乳酪馅在本店做；烤坚果碎若实际由中央仓库供应，就选仓库。逐项核对实际来源，不能整份配方全部选同一种来源。

## 07.8 新开分店时再做一次完成检查

企业物品 / 配方可以共用；门店供货关系要每店分别保存。 店A能生产、店B商品全灰时，打开同一物品的供货规格，看“门店供货关系”里有没有店B。只看到店A的一行，不代表店B也已配置。

负责人逐店检查：每个本店制作成品、每个本店自制半成品、每个工厂 / 仓库投入都已接好；不漏面皮、刷液、馅料、装饰用半成品。已经保存的其他门店关系要保留；给新店追加自己的关系。修改来源后，新任务按新配置核对，已经接下的任务继续使用原冻结依据。

# 08 销售商品、规格、套餐与本店菜单

把“做出的实物”接成“顾客能购买的商品”。

## 08.1 建企业商品

入口：商品与菜单 → 企业商品库。 新建或打开商品，维护商品名、分类、图片、描述和销售规格。每个规格要明确绑定哪些真实物品及数量；保存并按页面发布商品后，再加入目标门店。

演示：一个销售规格“原味面包·单件”绑定“原味面包成品”1件。顾客买一份时按该实物关系处理，不靠两个名称相同自动猜配。

## 08.2 单件、多件与可选做法

1. 先配置独立的规格身份与价格，再绑定各自实物。

2. 温度、切分、口味等做法若由共享选项组维护，选择适用组、必选与可选数量，核对是否适用于当前规格。

3. 固定组合明确每个组成及数量；可选套餐明确组别、可选范围、必选数、加价与库存限制。

4. 保存后用本店菜单预览核对；不要只检查总价，还要看每一份实际消耗。

七片套餐的检查例子：若配置为单片成品×7，那么顾客买1份套餐消耗7片；套餐销售价按已发布规则核价，不把“七片”名称当数量绑定。示例不代表平台固定价格。

## 08.3 发布本店菜单

入口：商品与菜单 → 本店商品。

1. 选择企业商品加入当前门店，核对可用状态、店内价格、销售分类和排序。

2. 分别确认 POS 与微信小程序销售渠道；一个渠道开启不代表另一个也开启。

3. 核对规格与套餐，完成页面的保存 / 发布，并看成功回执。

4. 在 POS 及小程序刷新，确认显示同一门店、同一商品规格和价格。不要在客户端临时拼价来弥补后台绑定错误。

## 08.4 本章交接结果

商品确实在目标门店菜单中，规格绑定了正确实物，价格 / 渠道明确。商品能显示，不代表厨房可制作或有可售库存。 下一章配置厨房，再以真实实物形成库存。

## 08.5 商家按“企业资料 → 本店经营”两步改餐品

改全企业统一资料：商品与菜单 → 企业商品库 → 新建或编辑餐品；也可从本店商品的“编辑企业资料”进入。核对名称、企业分类、商品编码、展示单位、主图 / 展示图、说明、过敏原、默认鲜度和规格组成，复核后按页面确认保存 / 发布。实物规格选择实际物品，再填每份规格含量；温度等共用做法不再重复绑定一份库存。

改某家店经营：切到该店 → 本店商品 → 加入企业餐品或编辑已有商品 → 设置本店售价、上下架、POS / 微信小程序渠道和菜单顺序 → 发布商品。重新读取本店清单，再在该店POS / 小程序核对。企业改了名字或图片，不代表新店已加入商品，更不代表本店收款和供货已经开通。

## 08.6 规格和套餐这样检查

| 你卖的东西 | 需要确认的绑定 | 交给店员怎么检查 |
| --- | --- | --- |
| 单件面包 | 默认实物规格绑定正确成品，含量1件 | 点1份时是1件实物 |
| 不同尺寸 | 每个实际尺寸独立规格对应自己的物品、库存与价格 | 分别选择尺寸，核对各店价格和实际扣用 |
| 同一尺寸冷 / 热、切分等做法 | 按企业共用规格组记录选择，不多造一份实物 | 改做法后仍是同一份物品，按正式规则核价 |
| 固定组合 | 每个组成的物品 / 规格及数量明确 | 1份套餐展开的实物列表正确 |
| 可选套餐 | 组别、允许选择范围、必选数、最多数和加价明确 | 漏选 / 多选有提示，合法组合的价格与实物正确 |
| 预包装7片与现做7片组合 | 先确认是真实一袋物品，还是单片成品×7 | 名称不替代实际绑定，不把“一袋”误记成“一片” |

生产页会核对对应制作依据。套餐可售不代表其每个组成均可在当前门店制作；组成有外来成品、缺供货或缺配方时，按实际来源处理。

# 09 开通厨房：先配齐，再发布并应用

逐店完成营业时间、全部投入来源和厨房规则，让POS能读到制作依据。

## 09.1 第一次开通，先完成这五项

| 开通前置 | 在哪里配置 | 怎么检查已经完成 |
| --- | --- | --- |
| 本店营业时间 | 品牌与门店 → 门店管理 → 编辑 | 核对真实时段并点“保存门店资料”，重新打开仍正确 |
| 成品与自制半成品配方 | 生产与库存 → 物品管理 → BOM 配方 | “生产中的配方”有已发布版本，不能只有草稿 |
| 全部投入的本店来源 | 物品管理 → 供货规格 → 门店供货关系 | 逐项看到这家店、正确工厂 / 仓库 / 本店制作及有效日期 |
| 销售商品绑定实物并加入本店 | 商品与菜单 → 企业商品库 / 本店商品 | 正确规格、物品和数量，POS渠道已开启 |
| 人员与设备 | 组织与访问 → 人员与岗位 / POS设备 | 员工在本店有权限，设备确实绑定本店 |

不知道怎样给面皮、刷液和馅料配来源，先完成第7章逐项供货步骤。更换页面上方“当前门店”只改变本次配置归属，不会给其他门店自动复制一套配置。

## 09.2 在现烤流程发布并应用

入口：生产与库存 → 现烤流程。 先核对当前门店及编号。

1. 首次开通才建立厨房数据起点。阅读提示，由负责人确认真实业务开始时间，点击 建立厨房数据起点 → 确认建立。已有起点时核对原记录，不能为试用重复建立。

2. 在 生产方式与首炉 选择真实经营方式。需要厨房下单与制作时选 补烤下单 + 上架；“直接上架”不会开放同样的生产下单入口。

3. “允许下首炉单”等开门前规则只按实际需要启用。未启用时，先选择营业时间内的期望出品时间；不要靠改系统时间通过。

4. 在 商品生产来源 为本店制作商品选 本店现烤 / 制作；真正从外部收货的成品选外来成品。工厂面皮送到店、在本店做成面包时，面包仍是本店制作，面皮的工厂来源按第7章配置。

5. 核对 上架与鲜度，采用负责人确认的赏味 / 鲜度标准，再保存、发布对应规则。

6. 生产规则点击 发布生产策略 → 复核变化 → 确认发布规则。看到“设置已保存，尚未应用到门店”时，还没有完成。

7. 点击页面上方 应用到门店 → 核对门店与应用前后 → 确认发布。看到“已发布，等待POS读取”后，打开“查看门店规则”，确认本店当前引用的是预期流程。

8. 回这家店的正式 POS → 生产，选择合法出品时间，点 重新读取。厨房不可用页显示“刷新配置”时使用该按钮。商品可以选入计划、预览无阻断后，再由员工按真实需求发单。

保存草稿、发布规则、应用到门店、POS读取，是四个不同结果。 每一步都看回执，不能只记住点过哪个按钮。

## 09.3 按完成结果交接

• 后台“查看门店规则”显示正确流程及商品来源。

• POS顶栏是同一家店；日期、出品时间在允许范围内。

• 本店商品可以选择，计划数量和组成能正常预览。

• 厨房工作区可以读取；实际有已受理任务时再核对待接内容。

“已发布，等待POS读取”只证明后台规则已应用，不证明所有POS都已读取，也不证明库存已经收到。读不到候选时，按第24章屏幕提示对照表排查。

# 10 收款开通：企业接入与门店场景分别完成

先完成渠道的真实审核签约，再让每家门店明确使用哪个账户。

## 10.1 先记住两件事

入口：终端配置 → 支付进件。 企业接入成功，只形成企业账户池；不会自动给每家门店选收款账户。小程序授权成功也不代表支付开通。

| 环节 | 谁来确认 | 完成标志 |
| --- | --- | --- |
| 主体和渠道接入 | 企业有权负责人 / 财务 | 真实审核、签约 / 授权及有效账户读回 |
| 门店关联与场景启用 | 有权管理员 | 当前店明确账户，所需场景已获批并启用 |
| 一笔交易付款 | 当前收银或顾客 | 原订单的支付状态、金额和渠道权威回执 |

## 10.2 微信与支付宝分别接入

1. 核对当前生产企业、门店与环境，准备页面要求的真实主体、负责人、联系及结算资料。

2. 已有本服务商关系的微信特约商户，按“核验已有账户”路径核验；需要在线进件时，仅使用页面明确支持的主体类型和资料流程，等待审核、补件及签约。

3. 支付宝按官方授权链接由有权商家完成授权，再回后台核对商户、应用绑定及当面付等实际产品状态。

4. 一笔进件 / 授权结果未知时先恢复原操作，不重复向服务商提交。

5. 账户进入本企业账户池后，逐店明确关联账户，读取实际能力并启用需要的获批场景。

6. 回读本店场景状态，再让 POS / 小程序刷新核对。页面跳转回来了、号码格式正确或按钮已点下，都不等于开通成功。

## 10.3 常见号码不要填反

微信服务商号不等于商家特约商户号；支付宝应用号不等于商家身份号；微信第三方平台 component AppID 不等于商家小程序 AppID。密钥、证书私钥和授权令牌由平台安全持有，普通商家表单只按字段填写自己有权提供的资料。

## 10.4 验证边界

先核对账户 / 场景快照，再由有权限负责人安排受控交易验证。手册和按钮“可用”不能替代真实资金验证；出现扣款不明、退款未终结时按原订单核对，不为测试成功重复扣款。

## 10.5 已有收款账户，给一家门店启用

1. 后台切到要收款的门店，进入 终端配置 → 支付进件，先点重新读取，核对页面当前企业和门店。

2. 在企业账户区核对已接入账户的主体、商户身份、审核 / 签约状态。未就绪账户先完成对应渠道核验或进件，不能只填一个商户号就使用。

3. 在 各门店挂账户或新开进件 找到这家店，选择 关联已有账户；需要独立新商户号时按新进件路径办。

4. 在 当前门店场景 的对应收款入口选择 本店收款账户，先读取该渠道场景 / 能力，再按页面 启用 已获批入口。

5. 等明确结果，重新读取确认这家店的这个入口已启用。微信和支付宝、POS现场收款和小程序等场景分别核对，不能只检查一个绿色账户状态。

6. 再由负责人安排获准的真实收款验证。看到原订单成功后核对渠道与资金，不仅凭页面跳转、小票或顾客手机截图判成功。

另一家分店即使共用同一企业账户，也要切到那家店明确关联和启用；供应关系已经配好，不会顺带把收款账户配好。

## 10.6 支付方式在POS里怎么对应

| 后台配置 | POS中怎样使用 | 谁核实真实到账 |
| --- | --- | --- |
| 已获批在线渠道与门店场景 | 按页面在线收款方式扫描顾客付款码或出示获准二维码 | 以原支付权威结果为准 |
| 收银台设置中的人工到账方式名称 | 收银员在外部渠道确认后登记已收款 | 当前收银员按真实渠道核实 |
| 流水号 / 备注必填 | 登记人工到账时按要求填外部流水或说明 | 收银员及交班复核人 |
| 退款原因与说明要求 | 原单退款选择真实原因，需要时填写说明 | 有权售后人员按原退款结果核对 |

人工到账入口不自动访问银行确认；把它改名“微信”也不会开通在线微信支付。没有线上场景或仍显示未就绪，交负责人核对账户与签约，不能用隐藏入口绕过。

## 10.7 微信、支付宝按当前页面分别走

微信已有商户号：在微信企业接入区选 已有特约商户号 → 填本商家的真实特约商户号 → 核验并接入企业账户 → 重新读取核验结果。必须是当前服务商关系和实际有权接入的账户，服务商自己的号不能代填成商家号。

微信还没有商户号：选 在线申请新特约商户 → 依页面支持的主体类型准备真实经营、联系人、负责人、结算及材料 → 核对后提交这笔申请 → 在原申请看审核、补件和官方验证 / 签约要求 → 完成后重新读取。审核中、待补件、待签约与已就绪分别处理，不能反复创建新进件。

支付宝：先由有权商家完成官方商户应用授权，返回原授权记录读取状态；再按页面完成当前支持的当面付资料、产品申请和签约。应用授权已确认但产品未生效时，门店仍不能据此收款。原授权要求回到发起门店继续时，先切回原店，完成后企业其他店再按第10.5节关联账户。

三个路径最后都要回到 当前门店场景，明确账户并启用已获批入口。微信小程序授权与微信支付进件是不同流程，见第22章。资料中涉及的签约由有权负责人核实完成；平台持有的密钥或私钥不通过普通备注、聊天或截图传递。

# 11 真实库存：叫货、验货、盘点到可用量

物品和配方只是配置；厨房要能做，还需要真实可用的投入。

## 11.1 先找对库存入口

门店 POS 从 叫货 工作区进入相应叫货、验货 / 到货和盘点页面；这些子功能受岗位和设备菜单限制。工厂 / 仓库使用其对应归属的客户端工作区。若没有入口，让负责人检查岗位和设备，不跳过实物环节。

## 11.2 采购 / 供货到店

1. 在叫货页面选正确叫货日期与到货日期，读取本店有效商品 / 物料和供货资料。

2. 核对基础单位与包装换算，填写真实需求，预览叫货结果，再确认提交；建议量只是参考，不能代表已经订货。

3. 到货后进入验货，找到真实配送 / 到货单。按实际 实收、拒收、破损和短收 逐行核对。

4. 确认签收后读结果。原料框的“已验收”与仓库最终入账可能是不同状态，签收不等于仓库已结案或可用量已入账；须继续核对入账状态和库存。

5. 外来成品核对原收货的实际入账与可用量，不用厨房出炉代替验货；签收提示本身不足以证明当前货架可售。

## 11.3 开店已有实物：做真实盘点

1. 在叫货工作区的盘点页面选择 自主盘点 · 选物料，选实际归属下的物品。

2. 按现场实点、正确基础单位填写数量，并按页面要求说明原因 / 时间。

3. 核对后提交，读回盘点记录与库存。首次建立数量锚点时更要核对场所和单位。

4. 一笔盘点等待确认时只核对原请求。影子盘点建议不会自动开始或提交盘点。

不要把“订货数、页面建议数、示例库存、BOM 用量”当作真实库存。清空浏览器或重装 App 也不能改变已经记录的库存事实。

## 11.4 本章交接结果

需要实际消耗的投入已在正确归属形成可用量；外来成品有真实到货与可追溯来源。下单前仍由系统核对当前可用量与生产依据；不足时先处理真实缺口，不用虚构出炉或错误盘点补数。

## 11.5 门店叫货、到货和盘点，分别留下什么

| 操作 | 进入后先核对 | 提交的真实信息 | 完成后看什么 |
| --- | --- | --- | --- |
| 叫货 / 补货需求 | 本店、叫货及到货日期、来源、基础单位 / 供货规格 | 实际需要的物品和数量，先看预览结果再确认 | 原需求已受理；不等于已发货或已入库 |
| 到货 / 验货 | 本店真实到货单、供货方、批次与单位 | 实收、拒收、破损、短收各自数量及原因 | 原签收及入账状态；核对可用量 |
| 自主盘点 | 正确场所、实际要盘的物品、基础单位 | 现场实点数量，按页面填写原因 / 时间 | 原盘点记录、差异和当前库存 |
| 货架报废 / 处置 | 实际批次、剩余量、货品状态 | 真实去向、数量和原因 | 原处置结果，不能扣别的批次补数 |

叫货工作区内按已经开放的页签进入相应业务；没有可用到货单时不能用“验货”按钮伪造一个。若来源或包装读不到，负责人先补第7章配置。显示签收后仍待入账时继续查原单，避免再盘一遍同一批实物造成重复增加。

## 11.6 开店前已有实物，怎么处理

先安排负责人和现场人员盘清真实实物。可走已开放的自主盘点，选择物品、核对基础单位、按实点填写数量，确认后读回。盘点不是把所有行统一填一个方便生产的数字；“面皮10件”与“面团10克”要在现场就确认清楚。

出炉时发现实物已到店但未入账，按厨房缺料提示的正式处理路径操作，见第15章。已经补录的同一批实物后续收到正式采购 / 配送单时，按关联核销流程继续，不能再完整入库一次。

# 12 安装正式 POS，绑定设备并登录员工

一台终端先有归属，再由独立员工身份开始操作。

## 12.1 只从生产后台下载安装

入口：终端配置 → POS 安装包。

| 平台 | 怎么安装 | 需要注意 |
| --- | --- | --- |
| Android | 选择后台提供、匹配设备的 APK | 优先核对64位 / 32位；AAB是分发产物，不能当普通APK直接安装 |
| macOS | 下载正式安装包，按安装向导打开 | 核对应用名与生产环境；系统安全提示按正规签名流程处理，不关闭系统安全策略 |
| iOS | 使用后台已开放的 App Store / TestFlight 入口 | 当前资格或链接尚未对外开放时联系管理员；内部TestFlight不等于所有员工都可公开安装 |

不从测试后台拿包给生产门店用。更新时保留原设备和待核对记录；不要因为网络错误先卸载应用。

## 12.2 路径 A：商家账号首次绑定

1. 打开正式 POS，在“首次设置”选择邮箱或手机号，输入具有管理权限的商家账号和密码。
2. 点击 登录并选择归属。
3. 多企业时先选企业，再选这台设备实际所在的门店、工厂或仓库。
4. 核对“绑定到”的企业和场所名称，点击 绑定这台 POS；等待成功回执。
5. 绑定完成后输入该归属下本人的 六位员工登录码。

## 12.3 路径 B：一次性绑定码

1. 后台进入 组织与访问 → POS 设备 → 生成首次绑定码。
2. 选择绑定归属，填写清晰设备名；门店设备选择“收银 / 后厨 / 综合”界面档，工厂 / 仓库按其工作区配置。
3. 生成并安全交给现场人员；绑定码只在本次成功结果中显示，过期后按页面重新生成。
4. POS 选择 使用一次性绑定码，输入该码并核对归属；绑定成功后再输入员工登录码。

## 12.4 每次营业登录

员工用自己的六位登录码登录，核对店名、人员 / 岗位和工作区。连续输错可能暂时锁定，先核对身份，不轮换尝试别人的码。锁屏用于离开设备时保护会话，交班按第 19 章结束原操作员会话；不要把停用人员与解绑设备当成普通换班。

## 12.5 完成检查

后台设备处于正确归属与有效状态；POS 显示正确门店 / 场所和员工；需要的工作区可见且可用。显示“已绑定”但不能登录时优先检查员工在该场所的岗位、有效状态和登录码。

## 12.6 已经装过鲜流，如何更新而不丢绑定

1. 先在 生产后台 → 终端配置 → POS安装包 核对当前正式版本。更新安装包与“重新读取配置”是两件事：旧版程序不会因为刷新而学会新的配方格式。

2. 结束或确认当前操作的结果，退出旧鲜流；保留原设备绑定、员工和未决操作记录，再按对应平台正常更新。

3. Mac打开正式DMG，将新版“鲜流”放到 /Applications/鲜流.app 并按提示替换原应用。当前Mac正式包为Apple芯片（arm64）；Intel机型须有匹配发行包，不能把处理器不支持当成门店配置缺失。

4. 若个人目录 ~/Applications 还留着旧同名副本，先核对版本，再将旧应用包移到废纸篓，今后固定打开应用程序目录中的正式副本。不要删除钥匙串、应用数据目录或待核对记录来“重置”。

5. 启动后在“鲜流 → About鲜流 / 关于鲜流”核对版本和构建号，再按屏幕要求由员工本人重新输入六位码；重启结束旧员工会话是正常登录边界。

6. 核对店名后重新读取生产配置。若仍提示数据不可用，把当前版本、店名、页面和发生时间交负责人或平台核对；不要把所有读取失败都当成配方错误。

平板与Android也要确认已安装当前正式版本。后台新配置已经生效，而某台机器仍使用旧版时，其他设备正常不代表这台也已更新。

# 13 小票内容怎么对应，打印机怎么配置

先找对内容来源，再在现场设置纸宽、默认打印机和门店执行设备。

## 13.1 先分清你要改的是哪一项

| 想改什么 | 到哪里配 | 对应哪里生效 |
| --- | --- | --- |
| 企业 / 品牌名称 | 品牌与门店 → 品牌资料 → 品牌名称 → 保存资料 | 品牌资料及新业务中的企业名称；历史业务名称按原记录保留 |
| 门店名称 | 品牌与门店 → 门店管理 → 编辑 → 保存门店资料 | 这家店的显示身份；新业务单据中的门店名称 |
| 纸质小票Logo | 品牌与门店 → 品牌资料 → 上传 / 更换Logo → 保存资料 | 现售小票和本炉预定纸质票的品牌图；热敏打印转为黑白 |
| 票底一句话 | 品牌资料 → 企业标语（小票底部Slogan）→ 保存资料 | 本炉预定票与现售小票底部居中；留空则不打印 |
| 小程序首页顶部横图 | 终端配置 → 顾客小程序 → 小程序首页品牌图 | 顾客首页顶部，见小程序图片对应表；不作为纸质小票Logo |
| 顾客手机上的预定票根海报 | 顾客小程序 → 预定支付票海报 → 保存并发布 | 顾客预定支付成功后的票根；不替换热敏纸票整张版式 |
| 商品、数量、优惠、付款金额和来源 | 原订单 / 交易及其合法商品、支付资料 | 由原业务生成对应单据；不能在打印设置中手改成交金额 |
| 58 / 80mm纸宽、网口IP或蓝牙连接 | 现场POS → 设备 → 对应打印机 | 这台实体打印机的输出宽度和连接 |
| 该POS使用哪台打印机 | POS设备中心 → 对应用途的本机默认打印机 | 这台POS的本机小票或标签输出 |
| 小程序单交给哪台POS出票 | POS设备中心 → 设为门店默认设备 | 同店该用途的首选执行POS；后台打印状态用于核对当前路线 |

当前使用固定的业务单据版式。品牌Logo和票尾标语可以配置；上传小程序海报不会生成一套自由排版的热敏小票模板。退款单、交班单、效期标签各有自己的内容，不要期待销售小票的装饰项全部套到每种单据。

## 13.2 先配品牌Logo和票尾标语

1. 负责人在 品牌与门店 → 品牌资料 核对企业，上传或更换Logo，填写“企业标语（小票底部Slogan）”。标语最多60个字符，留空表示不打印该行。

2. 点击 保存资料，等待成功，再重新读取核对。选好图片但没保存，仍不是生效资料。

3. Logo优先选简洁、高对比、字迹清楚的图；热敏纸是黑白输出，彩色渐变或很细的小字要以现场出纸结果判断。

4. 使用新生成的相应业务小票核对票头图与票尾文字。已经生成的预定纸质票保留其生成时的素材，改品牌图不保证历史预定票重新排版。

5. 同时检查原订单金额、店名和商品正确。图片没有加载时先查图片与打印状态，不重新收款或重发生产单来补一张纸。

企业品牌资料可能影响多家门店；某家店的店名在门店资料里维护。要改小程序首页横图或手机票根，请按第22章操作，分别核对所在页面。

## 13.3 现场POS添加并试打打印机

1. 在真正连接打印机的POS登录有权限的员工，切 设备，核对本店与本机。

2. 搜索或手动添加实际打印机，按现场选择网口IP或蓝牙。用途选择小票；标签机另选标签用途及标签尺寸。

3. 选择实际纸宽 58mm或80mm。纸宽选错可能截字、留白或换行异常，不通过改金额或商品名迁就纸宽。

4. 执行测试打印，现场确认纸张真的出来、字迹可读、边缘不截断，再按提示确认并保存。

5. 在对应用途设置 本机默认打印机。已有备用但“尚未设置默认”时，使用“设置默认打印机 / 更换默认打印机”选择正确设备。

6. 看到“完成接入”提示时继续完成接入。需要让这台POS作为门店该用途的首选出票设备，点击 设为门店默认设备，等服务端确认，再读回状态。小票与标签用途分别核对。

7. 到后台 终端配置 → 打印状态 看“当前出票路线”、首选POS和实际执行POS是否符合安排。后台不能替现场保存IP或完成实体试打。

“本机默认打印机”解决这台POS用哪台打印机；“门店默认设备”解决同店自动任务优先交给哪台POS。无打印机的POS或小程序产生任务时，仍需同店有可用执行POS和已试打的对应打印机。

## 13.4 小程序付款后，纸张怎样到打印机

以已开通的本炉预定为例：顾客在正式小程序支付成功 → 系统按原订单生成预定票任务 → 交给同店可执行POS → 该POS使用对应小票打印机 → 现场核对纸张。

手机支付成功后的“预定支付票海报”属于顾客界面。实体机打印的预定票使用业务文字、品牌Logo和标语；上传手机海报不会让打印机直接打印那张海报。

执行POS要保持应用运行、网络可用、打印机通电有纸。手机或平板退出后台后不能假定仍持续执行任务；Mac按当前应用状态和门店安排保持执行。首选设备不可用时，尚未发送的任务可由同店健康POS安全接管；可能已发送的任务先核对纸张，不能自动盲打第二份。

## 13.5 没出票时按这个顺序查

订单 / 交班等原业务是否成功 → 打印任务是否生成 → 本店执行路线 → POS是否在线 → 用途和本机默认打印机 → 连接、纸宽、纸卷 → 现场纸张。 排队、已发送、已出纸要分别核对。需要人工补打时先确认原任务及实际纸张，不重新收款、重新交班或重发生产计划。

“收银台设置”里的收款方式名称、流水号 / 备注要求、退款原因和折扣，决定收银操作规则及业务凭据；它们不替现场连接打印机。

## 13.6 开门前8项

- 正式环境、当前店与本人身份正确，程序版本已核对。
- 设备授权与界面档已读取。
- 网络、后台连接与本机时间正常。
- 本店菜单、价格、规格和制作来源正确。
- 实际投入和可售货品有真实来源。
- 收款账户 / 场景已开通。
- 小票与标签按需要分别试打，门店执行路线明确。
- 未决支付、生产和打印原操作已核对并交接。

# 14 厨房下单：在 POS 形成一张真实烤制计划

先有合法时间与候选，再选择商品数量；发单本身没有产出库存。

## 14.1 从哪里开始

在 POS 左上角 切换工作面 → 生产；部分工作区也可从 批次 → 新建补烤单 进入。菜单随本机设备范围和本人岗位变化，缺入口先核对授权。当前原生商品界面使用“烤制计划”，顶部选择 期望最终出品时间。部分既有流程仍按“今日计划 / 明日计划 / 补烤”区分单据；日期和时间必须与当前单据一致，不从另一模式猜默认值。

## 14.2 逐步发出计划

1. 核对门店、员工权限与生产工作区。

2. 选择期望最终出品的日期和时间，确保落在该门店允许的制作范围。开门前限制未启用时，选择合法营业时段，或由负责人事先配置真实提前制作规则。

3. 点击重新读取，等候系统返回有效制作依据。灰色商品先看原因，不靠反复点选强行加单。

4. 从商品区选择本店可制作的商品 / 规格，填写实际计划数量。套餐要核对展开后的实际组成，不只看套餐份数。

5. 核对右侧计划的商品、数量、最终出品时间及提示。系统建议只提供参考，不自动替员工确认真实生产量。

6. 明确本次是否开放小程序预定，按下一节选择对应路径；核对提交按钮文案后只提交一次，等待 已发出 / 已受理 的明确结果。

7. 记住来源计划，在厨房核对相应待接任务。若结果待确认，沿本单查询，不能再开一张一样的计划。

## 14.3 现货生产与小程序预定要分开选

• 只为柜台生产：不打开 开放小程序预定，确认生产计划。后续真实制作、确认出炉并自动上架后供柜台现货销售；这张计划不会因此自动成为小程序可预定炉次。

• 要让顾客预定本炉：在计划右侧打开 开放小程序预定，选择 取货截止时间，确保晚于期望最终出品时间，并按实际门店取货安排核对；再使用 确认计划并开放预定 提交。缺少截止时间时不能完成这条路径。

• 提交后回读原计划与开放结果，再在正式小程序核对正确门店、出炉时段、可订数量和取货窗口。开放预定不会替代厨房接单、实际制作、出炉和交付。

• 若计划已受理而预定结果仍待确认，只恢复原操作；不要为了补上一个时段重复发生产计划。没有向顾客开放的炉次，不应期待仅刷新小程序就出现。

## 14.4 连贯演示——只看数量，不在生产照抄

用第 6 章已发布的示例配方、成品与菜单，计划实际做20件：POS填20件并选合法出品时间 → 系统冻结本次配方和投入目标 → 提交后厨房出现这张来源下的待接组。到这里仍是任务，不是已经做出20件。

## 14.5 看不到候选时按这个顺序查

合法日期时间 → 正确门店 → 已应用厨房规则 → 本店制作来源 → 已发布BOM及实物映射 → 原料 / 半成品来源和可用量 → 设备工作面与员工权限。外来成品走验货上架；现调、不走烤制路径的商品不能靠此页发烤制计划。

已经发出的计划只能按状态修改或作废：尚未接单时按系统允许的入口和原因处理；厨房已接单后转异常流程，不能删除历史。

## 14.6 商家第一次操作，先只做计划预览

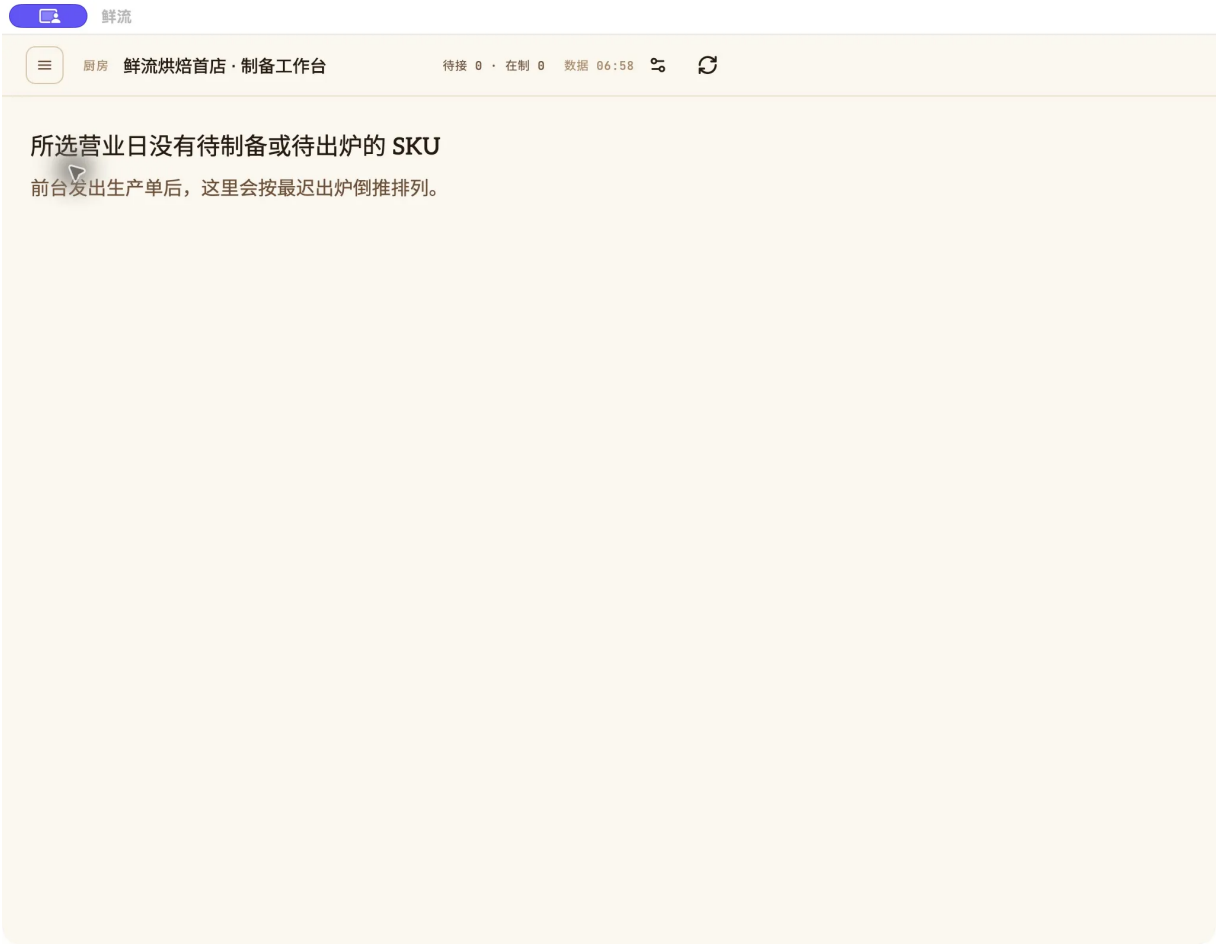
先完成第9章的开通交接，再让员工在本人岗位下操作：打开“生产” → 点击顶部“选择期望最终出品时间”或“出品 · 日期时间” → 选择实际出品时间 → 重新读取 → 点击一款能制作的商品 → 填实际需要数量 → 看右侧数量、组成和按钮。

到此可以检查系统是否认得商品、配方和来源。点击底部确认按钮才会发出真实计划。不用为了检查配置直接提交示例数量。右侧已有计划草稿时先询问当前操作员，不能清掉他人的待制作安排。

如果选择了日期但还没选时间、时间落在未开通的开门前范围、营业时间尚未保存确认，先处理对应提示。提示“固定配方暂时无法核对”时，回查所有投入的本店关系，尤其是面皮、蛋液、酱料和装饰半成品；不是只看销售商品自己有没有配方。

# 15 厨房接单、配料、制作与实际出炉

把任务接成实物产出，按当前组和冻结配方记录，不能跳到售卖。




图：真实 POS 的厨房空态。它只说明当前所选营业日没有待制备组，不代表商品、BOM或库存已经准备好。

## 15.1 接到上一章的来源任务

1. 从左上菜单进入 出炉（厨房工作台）；部分既有入口标为“厨房”。核对门店、日期、待接 / 在制数量。

2. 找到来源计划对应的待接组，核对商品、目标量、时间窗口及冻结配方。

3. 确认有权限且可以执行，核对 开始制作 · N件 上的数量后进入制作。相同配方可能汇总展示，实际接单与异常处理仍按具体组。

4. 若 POS 已确认发单但厨房没有任务，先核对归属、日期和发单回执，再刷新；不要重新发相同单补一个“看得见的”。

## 15.2 配料和开始制作

核对原料 / 半成品、单位、目标量及所用批次。配料清单来自这次冻结配方，不代表已经记录实际消耗；配料勾选明确是 本机辅助 · 不写记录：只帮助当前设备核对，不会因为打勾就扣料或形成制作事实。核对完成后仍须按任务执行正式制作操作。小数与分摊余量按系统显示保留，不擅自四舍五入成整件或整克。

使用 开始制作 · N件 后先核对在制状态，再按真实工艺执行。前台、厨房或打印单上的标签，都不能替代实际配料、制作和出炉记录。

## 15.3 分次出炉

1. 选中正确的在制组，核对已出与未完成量。

2. 按现场实际填写本次出品数量、出炉时间及页面要求的产出信息。

3. 确认后看系统已出数量和剩余量。分次出炉就逐次真实登记，不把计划数一次填满来消掉待办。

4. 实际多做或少做按页面规则如实登记，不能仅因为计划是20件就改写现场产出。

5. 确认出炉成功时会形成对应批次，并由系统同步自动上架；交给下一章核对可售与预定分配，不再手动上架一次。

## 15.4 取消与停止不是一回事

• 待接：按当前组入口取消或按来源计划允许的作废流程处理，留下原因。

• 已开始制作：先登记已发生的出炉，再处理剩余未做量。按页面选择停止剩余制作 / 隔离等真实处置；需要故障证据时引用同店真实记录。

• 已出炉：不能用“停止制作”抹掉产出；核对自动上架结果和真实去向。

提交不明时，只查询本组原操作。换员工、重装或新建同组都不能证明原请求失败。

## 15.5 出炉时提示投入不足，按实际情况处理

先留在 原批次、原出炉操作，核对具体缺少的物品、单位和数量；结果尚未确认时先查原提交。当前已开放的缺料处理区提供下列路径，选择与现场相符的一条：

| 现场实际情况 | 使用路径 | 之后继续什么 |
| --- | --- | --- |
| 实物确实已经在店，只是没有入账 | 未入账实物补录；按真实新增实物数量、单位、批次 / 有效期填写 | 读回补录，再回原批次重新读取；后补正式单据需关联核销 |
| 这项半成品确实由本店现场制作 | 半成品现场制作；核对有效配方和已实际制作数量 | 读回现场制作与投入结果，再回原批次重读 |
| 店里确实没有，需要送货 | 补货申请；核对本店来源、规格和申请结果 | 等真实供货 / 收货入账，不能把申请当库存 |

没有服务入口、提示缺料处理未接入或没有权限时，交负责人核对当前版本、岗位与来源；不能借别人的码、虚报实物或改成负库存完成出炉。

处理完成后仍由员工回 原批次 重新读取，核对投入和真实出品量，再明确确认本次出炉。补料或提交补货申请本身不会替你出炉。后补采购 / 配送单按“关联正式单据，不重复入库”处理，保留原补录记录与真实收货结果。

# 16 出炉之后：自动上架、余量与鲜度

当前厨房出炉成功会同步自动上架；随后核对可售和预定占用，不再另做一次上架。




## 16.1 当前厨房的正常路径

1. 在上一章的在制组中核对真实产出，使用 登记本次出炉 · N件 提交一次。

2. 等待原操作成功。当前系统在确认厨房产出的同一次处理里完成自动上架；正常出炉后 不需要再找一个“上架”按钮，也不要再提交手动上架。

3. 读回本组已出数量、批次结果，再到收银与小程序核对本店商品和数量。货架上的实际摆放仍由店员完成，搬动实物不会替代系统出炉记录。

4. 可售量还受预定分配、其他订单占用、实际销售、处置、鲜度及商品渠道影响；“出了20件”不保证柜台随时还有20件可以买。

5. 若显示失败、处理中或结果不明，只查询本次出炉原操作；不要先新登记一批或换成手动上架来补数。

## 16.2 连贯例子：20件产出与预定占用

仅作数量演示：实际产出20件，如实确认20件；成功后系统同步自动上架并按真实预定分配货品。在无原有货品、无其他销售或处置的简化情形，若其中2件已分配给预定，柜台剩余可售可能是18件。应分别核对 实际出品、预定分配、柜台可售，不能把20改填成18来迁就收银页数字。

货品损坏、报废或其他去向按实际批次及相应处置入口登记，不通过少报出炉、重复上架、改时间或假销售调整库存。

## 16.3 看到旧上架待确认记录

当前 POS 的原上架入口只用于恢复已经留下的未决上架操作，不是新出炉的第二道必做按钮。若出现历史待确认记录，核对原批次、原操作和状态，按恢复提示查询；其他设备已处理或数量改变时重新读取，不能对已自动上架的批次再做一次。

## 16.4 外来成品与鲜度

外来成品走真实收货及其可用数量核对，不编造一次本店制作或厨房出炉来获得库存。按到货页面的实际受理、入账和后续状态处理；如果结果未完成，回原收货记录核对；已入库或当前可售仍无法确认时，交有权负责人核查，不另造一张上架单。

过期、变质或明确不能售卖的货品，按真实批次、数量和原因处理。不能改出炉时间或延长保质规则来绕过限制；已经销售、预定分配与剩余在架货品分别核对，不扣另一批的库存。

## 16.5 本章交接结果

原出炉操作成功，自动上架结果可追溯；收银与小程序的当前可售、预定占用及实际货品能够核对。到此，“配置→计划→制作→出炉并自动上架”的实物流才接上顾客售卖与取货。

## 16.6 店员在“批次”里看什么

切换 批次，先核对本店与可选日期 / 筛选，再打开要核对的真实批次。分别看原计划、已确认产出、在架剩余、预定占用、鲜度及已有处置；同一种商品可以有不同批次，不能因为名称相同就挪用另一批的余量。

需要报废或处理过赏味货品时选原批次和真实数量，填写原因，提交后读回原结果。实际货架摆放、系统在架量与可售量是三个需要核对的位置；发现差异先查原出炉、销售、预定和处置，不反复补打一张票或重新登记同一批出炉。

# 17 POS 收银、付款和结果恢复

先核价、再按获准方式收款，看到权威成功结果才结束原单。

## 17.1 形成一张顾客订单

1. 切换 收银，核对门店与员工。

2. 选择商品和真实规格 / 做法，调整数量；套餐展开后核对组成。备注用于实际需求，不替代规格与价格。

3. 需要会员权益时先按正常会员识别入口绑定当前顾客，核对适用优惠和账户；不用付款流水号猜会员身份。

4. 等系统完成核价，核对商品、优惠与应付金额。不能读取价格或库存时先恢复连接，不手填一个相近价格继续。

5. 顾客暂时离开可使用“暂存”，回来恢复原单；确认哪些单仍未完成，避免做成第二笔销售。

## 17.2 区分在线收款和人工到账登记

• 微信 / 支付宝等在线收款：只使用本店已启用的账户和场景；按屏幕扫码 / 展示码操作，等待明确付款结果。

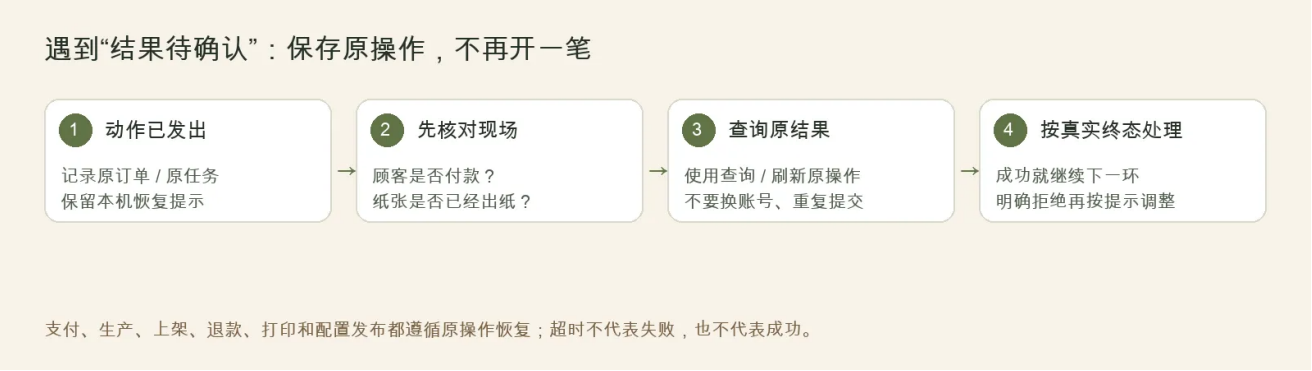
• 人工到账登记：先在真实收款渠道核实到账，再选择对应方式登记。外部刷卡机流水、转账备注等按门店规则填写。按下“已到账”按钮不会替你访问银行确认。

• 会员余额等账户支付：核对本人、账户和本次可用额；需要第二次确认时按屏幕核对后确认。不为赶时间拆一笔未知扣款再走其他渠道。

## 17.3 付款成功与小票

成功后核对原订单的付款状态与金额，再查看小票任务。顾客手机截图、提示音和打印纸不是系统付款事实；打印未完成也不意味着付款没成功。小票异常按第 13 章查询原任务，不再收一次款。

## 17.4 超时或顾客说已扣款




留在原订单，使用“查询结果 / 刷新原操作 / 待核对支付”等当前入口。先核对服务端回读和实际渠道，不换收款方式再扣一次、不新建同额订单、不清理恢复记录。只有明确拒绝 / 终结且页面允许时，才按提示选择后续支付或取消。

## 17.5 收银页常用操作怎么对应

| 收银操作 | 什么时候用 | 完成 / 边界 |
| --- | --- | --- |
| 商品分类、点选、规格 / 做法 | 顾客选择真实商品时 | 核对当前规格、数量和服务端价格 |
| 数量加减、清空 | 调整还没成交的本单 | 清空草稿不撤销已付款销售 |
| 暂存 | 顾客尚未结账、稍后回来 | 恢复原暂存单再结算，避免新建第二笔 |
| 备注 | 记录本次真实需求 | 备注不替代必选规格或退款原因 |
| 折扣 | 当前岗位及本店规则允许 | 选择获准折扣，等服务端重新核价 |
| 会员 | 识别当前顾客并使用已开放权益 | 核对本人、账户与本次适用权益，不借别人账号 |
| 报废 | 实际货品需要按库存 / 批次处置时 | 核对真实物品、数量和原因，不用它取消已付款单 |
| 切换工作面 | 去厨房、生产、叫货、批次、订单、设备或交班 | 未完成原操作先处理或保留恢复记录；各入口仍按岗位授权 |

POS显示的库存数字可能是上次读到的状态；最后按本次服务端可售和核价确认。读取失败、已售罄、没有配置、正在同步分别看提示，不把旧数字当作本次已获准售卖。

## 17.6 现金和其他付款，照原单完成

现金：等本单核价 → 选现金 → 按现场实收填写 → 核对应收、实收及找零 → 确认一次 → 看原单成功结果和小票任务。钱还没收到不能先确认。

在线收款：使用本店已启用的方式，按页面对本单发起一次支付；顾客说已扣款而页面仍等待时，留在原单查询。明确拒绝和结果未知不是同一种状态，按允许的后续动作继续。

人工到账登记：先在外部银行 / 终端核实，再选后台已配置的方式，填必需流水或备注，核对金额后确认。补打小票、重启设备或顾客再次扫码，都不能代替原单状态查询。

# 18 订单、取货、退款与售后

围绕原订单处理，付款、履约、退款和库存去向分别核对。

## 18.1 查询原订单

• POS → 订单：查原预定、备货、取货及可用售后动作；按页面提供的状态与条件定位原单，核对商品、付款与履约信息。

• 后台 → 订单与顾客 → 订单查询：按营业日、订单号及退款状态查询已汇总的成交收款与退款明细。这是只读核对入口，不是 POS 的备货 / 取货工作区；原预定尚未出现在后台成交明细中，不能据此认定下单失败。

• 多门店先切对归属，不靠相同金额判断是不是同一笔；需要处理取货时回 POS 找原预定。

## 18.2 小程序订单到店

核对本店订单与付款状态，再按原订单可用的备货 / 取货流程处理。顾客提供取货信息后，核对商品和数量再确认交付；不能把“已付款”“已出炉”当成“已经取走”。同一取货记录结果不明，查询原核销，不重复确认。

## 18.3 退款

1. 打开原销售 / 订单，核对是否已付、可退数量和金额。

2. 选择真实退款商品与数量，填写获准原因；需要说明时补齐。

3. 按实际货品情况处理退回、损坏、不可再售或其他允许去向。退款成功不等于货品自动可重新售卖。

4. 提交后看原退款状态与渠道回执，核对实际退回金额；pending / unknown 时只查询原退款。

5. 核对库存相关回执与退款小票。无法确认时交有权负责人处理，不手工改余额或库存补平。

## 18.4 取消与退款分开

未付款原单取消、已付款退款、生产单停止、货品处置是不同动作。选择当前业务页面允许的路径，保留原记录；不能删一张已付款单来达到退款效果，也不能以改订单日期消除异常。

## 18.5 店员处理取货和退款的交接步骤

取货：订单工作区找到本店原单 → 核对原付款与履约状态 → 对照顾客取货信息、商品和数量备货 → 确认实际交付 → 等原核销成功。付款成功、出炉完成、顾客已经取走要分别确认。已取货的同单不要再核销一次。

退款：原订单 → 读取可退内容 → 选择真实退货商品 / 数量 → 核对服务端可退金额 → 选择原因和必要说明 → 按实际货品去向处理 → 提交一次 → 看原退款受理 / 渠道完成 / 拒绝 / 待确认状态。顾客未收到钱时继续查这一笔；不新建同额退款、现金补偿或手改余额来消掉未知结果。

无对应按钮时先检查岗位及原单状态。处理其他门店的单、超出可退量或已有未决退款时，由负责人核对，不更换身份绕过。

## 18.6 顾客收到的通知与原单怎么对应

取餐提醒、退款状态通知在后台“终端配置 → 顾客通知”配置。顾客还须授权订阅；模板启用、业务完成和通知送达分别核对。退款卡片中的“退款完成”与本次已完成退款金额取自退款结果，不把申请已提交或处理中当作完成。字段与发送时机见顾客通知配置，操作图见通知图解。

# 19 交班、收班与日常复盘

先处理原未决操作，再核对交班事实和打印结果。

## 19.1 员工交班

1. POS 切 交班，先检查待确认支付、退款、生产、库存和打印操作；有未决项按原身份核对并交给负责人。

2. 读取交班单 / 本班事实，按页面核对实际收款、人工到账凭据及差异说明；不同渠道不能当成同一笔收入重复合计。

3. 确认交班，等系统明确结果。显示“交班事实已确认，交班单待准备”时，不再交一次班。

4. 小票排队或未确认出纸时查询原交班单；纸张结果与交班事实分开处理。

5. 下一位员工按允许流程输入自己的六位码。离开时锁屏，不共享上一位会话继续操作。

## 19.2 店长收班检查

核对待取 / 待退款订单、在制 / 停止量、未上架批次、过赏味和真实去向、当班差异、未决恢复记录及打印任务。按系统已开放的收班 / 日报入口完成复核；交班不是把库存清零或让全部订单变“完成”。

## 19.3 报表与导出

后台进入 报表与审计 → 报表查询 / 报表下载 / 订单与资金对账。选择正确门店和业务日期，先读明细，再下载已完成的导出文件。导出“处理中”不等于已可下载；对账差异按原订单、支付、退款逐项查，不用总数碰平。

经营报表用于核对现场事实，不替代企业法定财务处理。历史更正留正式处理记录，不能通过改菜单价格或配方重写已发生交易。

## 19.4 每次换班，员工按这六步

1. 在原员工会话处理或交接当前未决支付、退款、生产与打印，不清记录。

2. 切“交班”，核对本店、本班、本人和统计时间范围。

3. 阅读销售、退款、各收款方式及净实收；把人工到账流水和现场实际钱款对上。退款可能发生在原销售之后，不能拿两个不同日期的总数硬碰平。

4. 按页面要求说明真实差异，确认交班一次，等业务结果。

5. 查看交班单打印任务；事实已确认但纸张待准备时，只查原单和打印路线。

6. 退出 / 锁屏后，下一位用自己的六位码登录。完成交班不代表在制任务、顾客待取或退款已全部完成，仍要清楚交接。

后台报表按所选门店与营业日核对明细。需要导出时等文件状态可下载再取，不把“正在生成”截图当作已交付报表。

# 20 工厂与仓库：给门店补上真实来源

门店、工厂、仓库分别绑定与授权，收货与入账也分别看结果。

## 20.1 谁使用哪个工作区

负责人先建场所、人员岗位与设备归属，再在正式客户端绑定到对应工厂或仓库；按当前已开放的菜单操作。商家账号可按客户端提供的入口进入工厂 / 仓库工作区，仍须选择有权访问的归属。不要把工厂设备绑定到某家门店后期待它拥有全仓权限。

## 20.2 一条供货链怎么接

1. 物品配置真实供货场所与规格，门店关联有效来源。

2. 门店提出真实叫货 / 补货需求；系统建议未确认前不算订单。

3. 工厂按可执行的制备 / 生产任务记录投入和真实产出，仓库按实际发货任务拣货、核对批次与包装。

4. 发出后由门店按真实到货单验收：实收、拒收、破损和短收分别登记。

5. 双方继续核对入账、短差与结案状态；签收只是一环，不替仓库自动结案。

6. 门店收到成品后核对真实入账与可售结果；原料 / 半成品则核对其可用库存后进入制作投入。不通过虚构厨房出炉或重复手动上架来补数。

## 20.3 独立制备的半成品

以真实基础单位与基准配方建立半成品。需要克数制备时进入已经开放的、匹配归属的制备任务，按目标量、投入、实际产出和去向记录；再通过库存 / 供货关系供给下游成品。仅维护半成品 BOM 不代表已经备好该半成品。

如果某类工厂 / 仓库任务在当前安装版本、设备菜单或人员岗位下没有可用入口，本手册不把它写成已可执行。请由负责人和平台确认开放范围；门店可先使用已经有效的真实供货路线，不能编造厂制或收货事实来跳过缺口。

## 20.4 从工厂配方到门店面包，谁接哪一段

| 责任人 | 接到什么 | 需要做的事 | 交给下一段的结果 |
| --- | --- | --- | --- |
| 企业配置负责人 | 真实工厂 / 仓库、物品和计量资料 | 建场所和岗位，发布配方、工厂/仓库规格及各店关系 | 各店有明确有效来源 |
| 门店订货人 | 本店需求与日期 | 选择有效物品和供货单位，核对预览后提交叫货 / 补货 | 原需求已受理 |
| 工厂负责人 / 生产员工 | 可执行需求和对应工厂工作区 | 在已开放的排产 / 生产与出炉任务核对产品、日期、数量、配方和实际产出 | 真实可交付产出及相应记录 |
| 仓库 / 发货人 | 可发的实物与任务 | 按开放的拣货 / 发运路径核对目的门店、批次、包装及实发量 | 原发运状态与真实到货来源 |
| 门店验货人 | 正确到货单和实物 | 登记实际实收、拒收、破损、短收，查询入账 | 本店实际收到的可用量 |
| 门店厨房 | 已到店面皮与本店可制作馅料 | 按计划、冻结配方、真实制作和出炉继续 | 真实成品批次及自动上架结果 |

工厂按克产基础面团、门店按件领面皮的配置见第6章；门店领用工厂供货面皮时，不把工厂整份面团配方再当成本店应扣的原料。工厂实际用料和门店实际领用分别发生在对应归属。

## 20.5 工厂 / 仓库客户端首次进入

负责人先为账号或人员分配对应工厂 / 仓库岗位。在正式客户端按提供的 商家账号进入工厂 / 仓库 路径登录、选择企业及有权归属，再进入已开放工作区；现场工位设备按其岗位和绑定流程使用。每次先看当前场所，不能把门店的设备菜单当作工厂授权。

工作区没有开放、任务不可读或岗位不具备能力时，先交负责人核对开放范围和权限。生产计划、拣货、发运、收货各自需要普通业务入口与明确结果，手册的流程表不证明所有商家已经开通每一环。

# 21 顾客、会员储值与可用功能边界

发布充值规则不改余额；实际充值、消费、退款都走原交易。

## 21.1 顾客与会员

从 订单与顾客 → 顾客账户 查看当前企业可见的顾客记录，按实际联系方式和权限处理；顾客会员身份、员工身份、后台管理员身份不能混用。只有本人同意的渠道才按已开放用途使用，不能因为会员有电话就替他授权小程序通知。

## 21.2 配会员储值

入口：会员充值 → 会员储值。

1. 负责人先维护储值政策、适用门店和页面要求的本金 / 赠金消费顺序。

2. 发布政策后核对版本，再按页面 显式启用；“已发布，未启用”仍不是当前可用状态。

3. 配充值档位，本金和赠金分别核对，发布档位并确认适用门店。

4. 在已开放的 POS / 小程序充值入口核对本人和档位，再完成实际付款；后台发布档位不会增加会员余额。

5. 充值结果不明时查原充值单；消费或退款按原账户 / 交易链路处理，不手填余额补平。

## 21.3 暂未开放的经营功能

当前首发导航可能只开放会员储值等已准入能力。会员等级、积分、优惠券、营销活动、礼品卡等，若在你所在版本或权限下没有正式入口，不使用隐藏页面或开发演示代替正式开通。

这些能力也不是完成“原料→制作→上架→收银”的必要前置。确认需要后，由负责人核对发行范围、权限、条款和实际入口，再按相应正式页面配置；本手册不把代码中存在的页面当成已向全部商户开放。

## 21.4 一次会员储值配置与使用检查

负责人在“会员充值 → 会员储值”配置并发布实际政策，确认启用状态；再配真实充值档位，核对本金、赠金和适用门店，发布后重新读取。未启用政策或未发布档位时，员工不能靠现场输入一笔赠金代替。

员工从已开放的会员 / 充值入口识别当前顾客，核对本人账户、档位和本次实付，完成一次实际付款后读回原充值单及余额结果。POS“充值记录”用于查这笔原单和允许的恢复 / 售后动作；不要因余额暂未更新再充一次。

消费时按账户当前可用额和服务端核价使用。退款仍围绕原充值或原消费及其允许规则处理，不把赠金直接当现金返还。尚未开通的会员等级、积分、券、礼品卡或营销页面，由负责人确认发行范围后再启用，不能用演示入口承载真实资金。

# 22 商家小程序：授权、隐私、内容与代码上线

前面的物品、菜单、供应和支付都要接好，这里才是顾客能下单的最后一环。




## 22.1 正确授权与企业绑定

入口：终端配置 → 顾客小程序。

1. 确认是本次生产企业和门店，请该商家小程序管理员完成微信开放平台授权。

2. 回后台核对 授权小程序 AppID、企业绑定、权限缺项和授权状态。不要选测试小程序，也不要填第三方平台 component AppID 代替商家小程序。

3. 理解并确认页面的版本更新 / 自动发布选择。若已开启“新模板自动更新，审核通过后自动发布”，审核获准后系统可能直接上线，不是等下一次口头同意。

4. 授权权限不足时按正常同步 / 补授权流程核对；不通过解绑或换成别的小程序碰运气。

## 22.2 两种隐私配置必须各自完成

A. 企业协议：先在“品牌资料”确认运营主体全称、公开隐私电话或邮箱及公开确认；回顾客小程序页面生成两份协议草稿，预览内容与来源，再由有权负责人明确发布。平台默认第1版不是已经发布本企业协议。新协议发布后，按系统要求让顾客重新同意，旧同意记录保留。

B. 微信开发版用户隐私保护指引：这是微信平台上的另一份配置，不能用企业协议发布结果替代。

1. 在该指引区域生成 / 刷新预览，核对授权 AppID、运营资料版本、已发布企业隐私政策来源和微信当前开发版指引的读取状态。

2. 逐项看手机号、定位用途、公开联系方式及其他页面展示字段；只声明真实功能用途和已确认的对客渠道。

3. 核对“当前配置 → 目标配置”差异，再打开最终确认层。

4. 有权负责人核对最终确认层后，点击发布。等待本次发布结果，再核对微信读回的内容。

5. 只有发布已确认、微信读回与批准内容一致、页面显示已核验生效 才算完成。超时、缺少发布确认或结果未知时，使用本次记录的查询 / 恢复入口，不能再点一笔新的发布。

## 22.3 内容与营业能力

维护首页品牌图 / 轮播、门店公开资料、商品渠道、取货时段与真实供应；仅按当前开放功能配置活动或赏味说明。图片选好后仍需保存 / 发布；缺库存、供应或场景的商品不会因为首页好看就可下单。

顾客通知在 终端配置 → 顾客通知 配正式模板与用途；模板存在不代表顾客授权过，发送必须符合实际单次授权与业务用途。

## 22.4 提交审核到实际发布

1. 平台与有权运营人员核对准确生产 AppID、版本、模板来源、生产域名与待上传代码，确认本轮没有已成功上传 / 提审的同一任务。

2. 只执行一次本轮上传与提审，查询原任务；上传成功、模板登记或流水线成功都不等于代码已提审。

3. 在后台看到 真实微信审核号与审核中状态，才报告已提交。

4. 审核不通过查看具体原因，修正对应问题后准备明确新版本；不能对已拒绝的旧审核不断撤回或换身份重发。

5. 审核通过后按已确认的自动 / 人工发布设置继续，最终看真实发布回执和版本，不只看“已通过”。

## 22.5 营业前验收

用正式顾客入口检查当前店、营业时段、图片、规格价格、付款与取货。预览码、开发工具正常或同一次审核通过，不代表每家门店和每个顾客入口都已可营业。对外二维码 / 链接由商家确认正确正式入口后再发。

## 22.6 后台这一项，顾客到底在哪看到

同一个“顾客小程序”页面有多组配置，分别看保存入口。 首页展示组点击“保存并发布”；时段活动点击“发布活动”；两份企业协议和微信开发版隐私指引各自发布。改完其中一组不会替你完成其他组。

| 配置项与位置 | 顾客看到哪里 | 影响范围 / 生效操作 |
| --- | --- | --- |
| 品牌资料 → 品牌名称、Logo | 默认品牌身份；首页未配置专用品牌图时使用原Logo和名称 | 企业资料；点击保存资料。纸质小票Logo也从这里读取 |
| 门店管理 → 名称、地址、营业时间、服务方式、取餐说明 | 选店与门店 / 取货信息 | 每家门店分别保存；对客展示按实际准备开启 |
| 顾客小程序 → 小程序首页品牌图 | 首页顶部替换原Logo和企业名称的横图 | 企业首页展示；上传后保存并发布；不修改其他页面和纸质票Logo |
| 顾客小程序 → 首页轮播 | 顾客打开首页看到的全屏轮播图和叠加文字 | 企业首页展示；最多5张，调整顺序后保存并发布 |
| 首页轮播 → 底部按钮文案 | 首页进入点餐的按钮文字 | 同组保存并发布；留空使用“开始点餐”，不会改商品价格或支付按钮 |
| 顾客小程序 → 预定支付票海报 | 顾客预定支付成功后的整幅票根海报 | 同组保存并发布；不是热敏打印模板 |
| 顾客小程序 → 赏味建议 | 顾客确认订单页的食用 / 保存建议 | 企业各店共用；开启并填写后，同组保存并发布；不设置系统鲜度时长 |
| 顾客小程序 → 允许跨批次预定 | 同一门店能否同时选多个出炉时段一起结算 | 企业规则；同组保存并发布；不会自动生成可预定炉次，也不等于跨店购物 |
| 顾客小程序 → 时段活动 | 当前门店对应出炉时段旁的皇冠和活动标题 | 本店单独发布活动；只做展示，不改变价格和优惠 |
| 商品与菜单 → 商品图片、描述、规格、价格及微信渠道 | 顾客菜单、商品详情、规格与购物袋 | 企业资料与本店经营设置各自保存 / 发布；不是在轮播里改商品 |

| 配置项与位置 | 顾客看到哪里 | 影响范围 / 生效操作 |
| --- | --- | --- |
| POS生产 → 开放小程序预定、出品时间、取货截止 | 顾客可选炉次、可订数量与取货窗口 | 按实际计划显式开放并看原结果；首页配好不自动开放预定 |
| 顾客通知 → 已开通的正式模板与用途 | 符合业务和顾客本次授权的订阅消息 | 单独配置并核验；有订单或有手机号不等于同意通知 |
| 两份企业协议 / 微信开发版隐私指引 | 顾客登录协议与微信平台隐私要求 | 各自确认发布并读回，不能用一份发布结果替代另一份 |

## 22.7 改首页图片，照这六步

1. 后台选对企业，进入 终端配置 → 顾客小程序。想改首页顶部选“品牌图”，想改开场大图选“轮播”，不要互相替换。

2. 上传实际要对客展示的图片，等上传和预览结束。首页品牌图建议透明底横图；轮播适合整屏展示，重要文字不要贴边。

3. 轮播按页面要求填标题、副标题和图片说明。当前正式页面中，图片已自带文案、标题 / 副标题留空时，需要填写 图片说明 给读屏使用；保存按钮附近有缺项提示时先补齐。

4. 调整轮播顺序和底部按钮文案；如同时改票根海报、赏味建议或跨批次开关，一起复核这些未保存修改。

5. 点击这一组的 保存并发布。按钮在该组下方时向下找到它，不能上传后直接离开。等待“当前生效：第N版”及明确结果，再重新读取检查。

6. 进入正式小程序，重新打开首页，核对顶部、轮播顺序及点餐按钮。切到正确门店再核对商品与炉次；图片变了但下单失败时，继续查菜单、供应、支付和计划开放状态。

全部移除轮播后保存并发布，表示关闭轮播；移除专用首页品牌图后发布，首页回到原Logo与企业名称。不要通过改Logo来清除轮播。

## 22.8 改手机票根与改纸质小票，分别操作

顾客手机票根：在“预定支付票海报”上传或更换图片，商品名、装饰边框等按实际展示需要制作在图片里；点击同组“保存并发布”。在已成功付款的正确预定订单页面核对。未配置或图片无法加载时，顾客仍应能查看文字票信息，不能把图片是否出现当作付款结果。

纸质小票：品牌Logo及票尾标语到“品牌与门店 → 品牌资料”保存；纸宽、连接、默认打印机及门店执行POS到现场“设备”设置。详细操作见第13章小票内容与打印机。手机海报不会替换整张热敏票，赏味建议也不会自动成为票底标语。

用已有、已获准的正常业务核对对应页面和纸张；不为检查一张海报重复付款。要同时确认：手机展示在哪、纸张由哪台设备出、原订单状态是否正确。

## 22.9 顾客通知：取餐提醒与退款状态通知

入口：终端配置 → 顾客通知。 可对照开店图解里的通知界面操作。这个页面与“顾客小程序”里的预定支付票海报分开；微信通知卡片、手机票根海报和纸质小票分别核对。

1. 确认本企业已经授权正确的生产小程序，点击 自动配置取餐与退款通知。等待明确结果；未决时先查询原操作，不重复配置。

2. 点击 重新读取，在“预定可取餐”和“退款结果”对应用途点 配置。

3. 给每个模板字段选择正确的“通知内容”，点击 保存模板，重新读取确认用途已启用且映射正确。顾客通知页不需要商家手工编造微信模板标识，也不在这里填写服务商密钥。

4. 通知还需要顾客对该用途的订阅授权和相应业务的明确结果。模板启用不代表某一单已经发送或送达；缺通知时核对授权、原单状态、原通知及渠道回执。

| 取餐提醒里的字段 | 通知内容应选什么 | 实际从哪里来 |
| --- | --- | --- |
| 订单编号 | 订单编号 | 对应原订单 / 预定编号 |
| 餐品详情 | 餐品详情 | 原单餐品与数量；多款或名称超过微信字段长度时，用“几款餐品、共几件”的摘要，完整内容在原单详情 |
| 门店名称 | 门店名称 | 下单门店的经营资料 |
| 取餐地点 | 取餐地点 | 对应门店的取餐地址；不要误选成“门店名称” |
| 温馨提醒 | 通知说明 | 当前取餐业务状态产生的提醒 |

发送时机按订单类型区分。 当前正式版中，柜台现货自提订单在付款成交确认后进入可取餐状态，因此可能很快收到“订单已可取餐，请查看订单详情”；未完成付款的草稿不会据此生成提醒。预定炉次则要等对应炉次出炉并满足取货条件，使用相应出炉取餐说明。外送、处理中或未知结果不能按“所有订单下单成功就能取餐”理解。

| 退款状态通知里的字段 | 通知内容应选什么 | 核对什么 |
| --- | --- | --- |
| 退款状态 | 退款结果 | 当前已确认的退款完成结果，不是刚提交申请 |
| 退款金额 | 已完成退款金额 | 本次已完成退款金额；部分退款不等于原订单总额 |
| 订单编号 | 订单编号 | 这次退款对应的原订单 / 预定 |
| 退款原因 | 退款原因 | 原退款记录的原因 |
| 发起退款时间 | 发起退款时间 | 退款发起时间，与完成时间和通知送达时间分开 |

微信卡片标题“取餐提醒 / 退款状态通知”和顶部小程序身份，不是这份字段映射中可随意改成品牌海报的内容。顾客点击卡片后应查看对应原订单 / 预定，通知不能替代原单取货或退款状态核对。截图里的真实订单资料已遮盖，按本企业真实资料验证。

# 23 顾客小程序：选店、下单、付款到取货

把顾客端看到的结果接回门店原订单，不重复支付和核销。

## 23.1 选门店与会员登录

从商家提供的正确正式二维码、链接或已发布小程序进入。核对店名、营业与取货信息。需要会员能力时，按页面登录并阅读、同意当前适用协议；定位、手机号或订阅消息授权由顾客本人决定，不让店员代替顾客勾选。

## 23.2 选择现货或出炉时段

门店要提供可预定炉次，须先按第 14 章在生产计划中打开“开放小程序预定”、选择取货截止并明确提交成功；只发生产计划不会自动开放预定。

首页按当前供应选择柜台现货或可用出炉时段，查看商品、规格、数量和取货说明。数量读不到时先刷新；“今日已售完”与“数据暂不可用”不是同一件事。切店、切时段后再核对购物袋。

## 23.3 确认订单与付款

1. 核对门店、商品规格、价格、优惠及取货 / 页面提供的履约信息。
2. 按本次真实需求填写联系或备注，必要时查看配料 / 过敏原说明并向门店确认实际情况。
3. 由服务端确认可售、名额与最终金额后提交，按页面支付一次。
4. 返回原订单查看付款结果。微信关闭、跳回页面或网络超时不能证明扣款失败。
5. 显示待确认时进入原订单 / 未完成操作恢复，不重复点付款、新开同额单或换会员身份。

## 23.4 取货与售后

到店出示原订单取货信息，由店员核对并按原单完成交付；待制作、已付款、可取货、已取货分别看状态。需要售后从原订单联系门店，退款看原退款状态和渠道回执。

门店先在 POS 订单中心找到同一笔原预定，核对商品、金额和履约记录；成交与退款随后可到后台订单查询核对，后台只读明细不代替 POS 的备货 / 取货操作。只有这样，才完成“后台配置→厨房实物→顾客下单→店员交付”的闭环。

## 23.5 店员怎样帮助顾客找到刚配置的内容

让顾客回到正确正式小程序首页看品牌图 / 轮播；选择正确门店后看商品和出炉时段；赏味建议在确认订单时查看；预定支付票海报在支付成功后的票根查看。顾客问“怎么图片没变”时，先问他在哪个页面，不让他反复付款或重新授权来刷新图片。

手机票根用于查看原订单信息，现场纸质票由门店打印路线执行；两者的图片和生成时点不同。对票面有疑问，店员从原订单核对，不凭一张海报认定已付款或已取货。

## 23.6 收到取餐或退款通知后怎么查看

“取餐提醒”表示该订单 / 炉次已满足相应取餐状态；柜台现货自提可能在付款成交确认后很快通知，预定炉次须等对应炉次出炉。点击卡片的“进入小程序查看”，按原订单、门店、取货时间和地址核对，再出示自己的取货凭证。

“退款状态通知”显示本次已完成退款的结果、金额、原订单、原因和发起时间。部分退款只对应本次完成额；没有收到通知时先查原订单退款状态，不重复申请相同退款。卡片餐品字段使用款数 / 件数摘要时，完整餐品仍到原单详情查看。

# 24 常见阻断：沿依赖往回查

不把一个红色提示变成重复提交、虚构数据或越权操作。

| 现象 | 检查顺序 / 处理 |
| --- | --- |
| 收不到验证码 | 联系方式与登录 / 注册方式 → 原验证码请求状态与等待 → 原渠道可接收性；未知请求先核对，不连发 |
| 登录后看不到企业 / 门店 | 正确账号 → 成员归属和有效岗位 → 当前选择；不重复注册相似企业 |
| 物品不能入库 | 基础单位 → 库存管理 → 分类 → 批次判定；“尚未判定”不是完成 |
| 有BOM仍不能制作 | 生产中的配方已发布 → 供货 / 本店制作关系 → 门店来源 / 流程已应用 → 日期时间 → 投入可用量与权限 |
| 厨房没有任务 | 原计划是否明确受理 → 当前店 / 日期 → 待接 / 在制过滤 → 原结果查询；不再发同一单 |
| 出炉后收银没库存 | 原出炉是否成功并自动上架 → 预定分配 / 占用 → 本批次余量 / 失效 → 当前可售与占用 → 本店菜单 / 渠道 |
| 支付显示处理中、顾客说扣款 | 原订单服务端状态 → 原渠道流水 → 查询原请求；不重复扣款，不仅看截图 |
| 退款未到账 | 原退款受理 / 完成 / 拒绝 / 未知 → 原渠道；不重新创建相同退款 |
| 小票没出纸 | 原打印任务 → 配对 / 纸宽 / 连接 / 纸卷 → 现场纸张；不重收款或重新交班 |
| POS 和后台规则不同 | 后台是否已发布并应用 → 正确店 / 设备 → POS读取与确认 → 员工权限；不清本机未决记录 |
| 小程序找不到预定炉次 | 原生产计划是否打开“开放小程序预定” → 取货截止与原提交结果 → 当前店、可订量和正式版本；不重发同一计划 |
| 小程序首页正常但不能下单 | 本店菜单与渠道 → 商品供应与可售 → 取货时段 → 收款场景 → 当前正式发布版本 |
| 隐私协议已发布仍过不了微信门禁 | 微信开发版指引是否另行发布且已核验生效 → 当前代码用途与联系方式 → 新版本审核 |
| 审核 / 上传结果未知 | 原发布任务、原版本及真实审核号 → 原状态查询；不重发旧成功或未知任务 |

## 24.1 给负责人 / 客服的有效信息

提供生产入口、发生时间、店名、所在页面、看到的状态和原订单 / 原任务的可见编号，必要时附不含顾客私密信息的截图。不要发密码、员工登录码、验证码、完整密钥、顾客付款码或私钥。保留原恢复提示，不用清缓存或重装来掩盖未知结果。

## 24.2 看到历史待确认操作

例如物品管理上方“历史配置操作结果待确认”，只查询原请求。若不属于当前企业 / 操作人，切回原身份或交有权负责人核对，不把这个提示当作可以重新提交同一份配置的理由。

## 24.3 生产页这几条提示，分别找谁处理

| 屏幕提示 | 负责人在哪里处理 | 保存后怎么验 |
| --- | --- | --- |
| 门店尚未发布营业时间 | 门店管理 → 编辑目标店 → 核对实际营业时间 → 保存门店资料；初始默认值也需核对保存 | POS选营业时段内的出品时间，再重新读取 |
| This store has no commercial kitchen profile. / 厨房生产暂不可用 | 先核对设备绑定门店；在该店现烤流程检查数据起点、门店启用及流程应用 | 后台查看门店规则，然后该店POS刷新配置 |
| 本店制作物品的固定配方暂时无法核对 | 物品管理：列出成品全部投入，逐层核对本店自制半成品和工厂 / 仓库供货；每项须有这家店的关系及有效日期 | 关闭后重新打开各项供货关系，再回POS重新读取 |
| 制作依据待核对 | 先看右侧具体阻断提示，再按本表处理营业时间、来源、配方、映射或版本；这不是一个独立的配置开关 | 商品可选择且计划预览正常；不只看首页图片已出来 |
| 厨房制备数据暂不可用，请刷新后重新核对 | 先核对是否为当前正式版，旧版客户端可能无法读取新配方格式；确认版本后仍失败交平台查原请求 | 更新正确应用副本、员工登录后重新读取，保留原任务 |
| 本店未启用开门前制作 | 先选实际营业时间内的出品时间；确需提前制作再由负责人在现烤流程配置 | 按配置允许的时间重读，不改系统时间 |

当前正式版本可能因为一款商品的投入关系缺失，让整批候选一起不可用。全部商品灰，不等于全部配方都坏了；逐项核对每家店的全部投入关系，不能只给第一款商品补一个字段就认定全店完成。若没有具体缺项说明，带屏幕提示、店名与版本交负责人 / 平台核对。

## 24.4 配了小程序或小票，为什么看起来没变

• 首页品牌图：核对“顾客小程序”里的图片是否已“保存并发布”，再看顾客首页顶部；不要去纸质小票上找这张横图。

• 预定支付票海报：在顾客预定支付成功后的票根查看；纸质预定票的Logo和文字来自品牌及订单资料，海报不会替换热敏小票版式。

• 票尾标语 / 品牌Logo：到“品牌与门店 → 品牌资料”保存；用新生成的相应单据检查，历史预定票可能保留生成时的素材。

• 改了纸宽或打印机：到现场POS“设备”核对用途、默认打印机、门店接入和实际试打；后台保存内容不能代替现场出纸。

• 图片上传后按钮不可点：先看保存按钮附近的具体缺项。当前页面若要求轮播标题或图片说明，就补齐对应字段；不要把尚未上线的新规则当作当前可以省略。

对应关系和详细步骤见第13章小票与打印、第22章小程序配置。

# 25 一页开店验收与每日交接清单

按真实结果逐项打勾；清单只是本页便利工具，不会更改后台。

## 25.1 负责人交给门店前

- □ 生产入口正确；负责人可登录，企业 / 门店 / 场所已核对。
- □ 员工岗位和独立登录码有效；设备绑定、界面档与权限匹配。
- □ 原料 / 半成品 / 成品单位、分类、批次判定和来源明确。
- □ 本次要做的成品及上游半成品BOM已发布；没有只存草稿。
- □ 采购包装、供货关系、本店策略与激活状态已核对。
- □ 商品规格绑定实物、本店价格、POS和小程序渠道正确。
- □ 厨房生产来源、合法时间、上架与鲜度规则已发布并应用。
- □ 实物已按真实收货 / 盘点进入正确可用量；不拿示例数当库存。
- □ 企业收款账户与本店场景分别完成；打印机现场试打。
- □ 小程序绑定、两份企业协议、微信开发版隐私指引和正式代码发布分别核验。

## 25.2 第一条端到端业务链

按经负责人批准的实际商品和数量：生产页合法时间候选 → 原计划受理 → 厨房接单 → 配料 / 实际制作 → 确认实际出炉并自动上架 → 核对可售与预定占用 → POS或正式小程序核价与一次付款 → 原订单确认 → 真实取货 → 原售后与交班 / 报表可追溯。任何一环未完成，不把后面的按钮或截图当完成证明。

## 25.3 每天交接

- □ 正确员工 / 店 / 日期，未决原操作已核对并交接。
- □ 在制、未做、出炉待确认及过赏味货品有真实去向。
- □ 待付款 / 待取 / 退款订单与实际顾客交付一致。
- □ 人工到账凭据、渠道款项、余额业务和差异说明可查。
- □ 打印任务与纸张结果分开核对；交班没有重复提交。

## 25.4 手册版本与适用范围

2026年10月28日生产流程核对版。界面名称随正式版本可能调整，功能以你所在企业、设备、岗位和当前发行范围为准。图中空态与演示数值只解释操作，不证明真实库存、工艺、收款或授权已完成。发现手册与生产页面不一致，请带页面及版本信息反馈，由维护者核对再更新。

## 25.5 新分店交接单：逐店复查，不能只复用第一家店的结果

- □ 已切到这家店并核对编号，真实营业时间已保存确认。
- □ 本店菜单、价格、展示渠道和实物绑定都正确。

- □ 每个成品和本店自制半成品有已发布配方。
- □ 每个投入半成品都有“供给这家店”的来源；工厂、仓库、本店制作按实际区分。
- □ 按克与按件的换算有负责人确认资料，制作配方和供货规格各自正确。
- □ 厨房规则已发布并“应用到门店”，不只保存编辑版。
- □ 正式POS已更新，设备绑定及员工岗位属于这家店；商品可选择并能做计划预览。
- □ 现场库存、实际收货、打印机与本店收款场景分别核对。
- □ 小程序切到这家店后，商品、预定炉次、取货窗口与店内安排一致。

负责人完成后台项，再把“店名、已完成配置、要检查的页面”交给员工；员工完成POS读取、现场打印与实物核对。把读不到的具体提示交回对应负责人，不让员工靠反复刷新和重装排配置缺口。

首次开店可按20步实际界面图解逐步交接，再用本页清单核对。顾客通知须把取餐与退款用途、字段来源及实际发送条件分别检查。