CLOFFEDIA

ร้านกาแฟของคุณ ในโลก 8-bit

คู่มือเริ่มต้นใช้งานสำหรับเจ้าของร้าน



ยอดขายเข้าเองจาก POS
อัปโหลดไฟล์หรือเชื่อมต่ออัตโนมัติ

รู้กำไรจริงทุกแก้ว
คิดจากสูตรและราคาวัตถุดิบ

ร้านเลเวลอัปตามยอดขาย
ทุกเลเวลปลดล็อกของแต่งร้าน 3–4 ชิ้น

Cloffedia ช่วยอะไรร้านคุณ

เจ้าของร้านส่วนใหญ่รู้ยอดขายจาก POS แต่ไม่รู้ว่าวันนี้กำไรจริงเท่าไหร่ เพราะต้องเอาจำนวนแก้วมาคูณสูตร คิดค่านม ค่าเมล็ด แล้วหักค่าเช่าเอง Cloffedia ทำส่วนนี้ให้อัตโนมัติ และทำให้การดูตัวเลขทุกวันสนุกขึ้นเหมือนเล่นเกม

ยอดขายเข้าเองจาก POS

อัปโหลดไฟล์ CSV หรือ Excel จาก POS ยี่ห้อไหนก็ได้ ระบบจับคู่ชื่อสินค้ากับเมนูและตรวจความผิดปกติให้ก่อนบันทึก

รู้ต้นทุนและกำไรทุกแก้ว

ต้นทุนคิดจากสูตรจริงของร้าน × ราคาวัตถุดิบที่ซื้อ เห็นว่าเมนูไหนกำไรดี และสัปดาห์นี้ใช้นมไปกี่ลิตร เมล็ดกาแฟกี่กิโล

ร้านโตไปพร้อมกับเกม

ยอดขาย 1 บาท = 1 XP ร้านในเกมเลเวลอัป ปลดล็อกของกิน ของตกแต่ง เครื่องชง และแมวประจำร้าน และเลื่อนแรงก์จากบาริสต้าฝึกหัดไปถึงราชาแห่งกาแฟ

เริ่มใช้ได้ใน 4 ขั้น

1
เปิดลิงก์
ไม่ต้องติดตั้งโปรแกรม ใช้ผ่านเบราว์เซอร์

2
ตั้งชื่อร้าน เลือกธีม
พร้อมเมนูคาเฟ่ไทยให้เริ่มทันที

3
นำเข้ายอดขาย
อัปโหลดไฟล์จาก POS ที่ใช้อยู่

4
ดูกำไรและวัตถุดิบ
กราฟและตารางพร้อมทุกวัน

> ใช้ได้ทั้งมือถือ แท็บเล็ต และคอมพิวเตอร์ ข้อมูลของแต่ละร้านเห็นได้เฉพาะเจ้าของร้านนั้น

ขั้นที่ 1

เปิดร้านของคุณ

- เข้า **cloffedia.com** แล้วกด **สร้างบัญชีใหม่** ใส่อีเมลและรหัสผ่าน จะได้อีเมลต้อนรับพร้อมคู่มือนี้แนบไป
- อยากลองก่อน กด **เริ่มเล่นเลย — ไม่ต้องสมัคร** (โหมดทดลอง ข้อมูลจะหายเมื่อปิดเบราว์เซอร์)
- ตั้งชื่อร้าน เลือกธีม 1 ใน 4 แบบ และเลือกสีป้ายหน้าร้าน
- ติ๊ก “ใส่เมนูคาเฟ่ไทย 11 รายการ” เพื่อเริ่มจากเมนูที่มีสูตรและต้นทุนครบ แล้วค่อยแก้ให้ตรงกับร้านคุณ
- กด **เปิดร้าน** แล้วไปที่หน้าร้านได้เลย

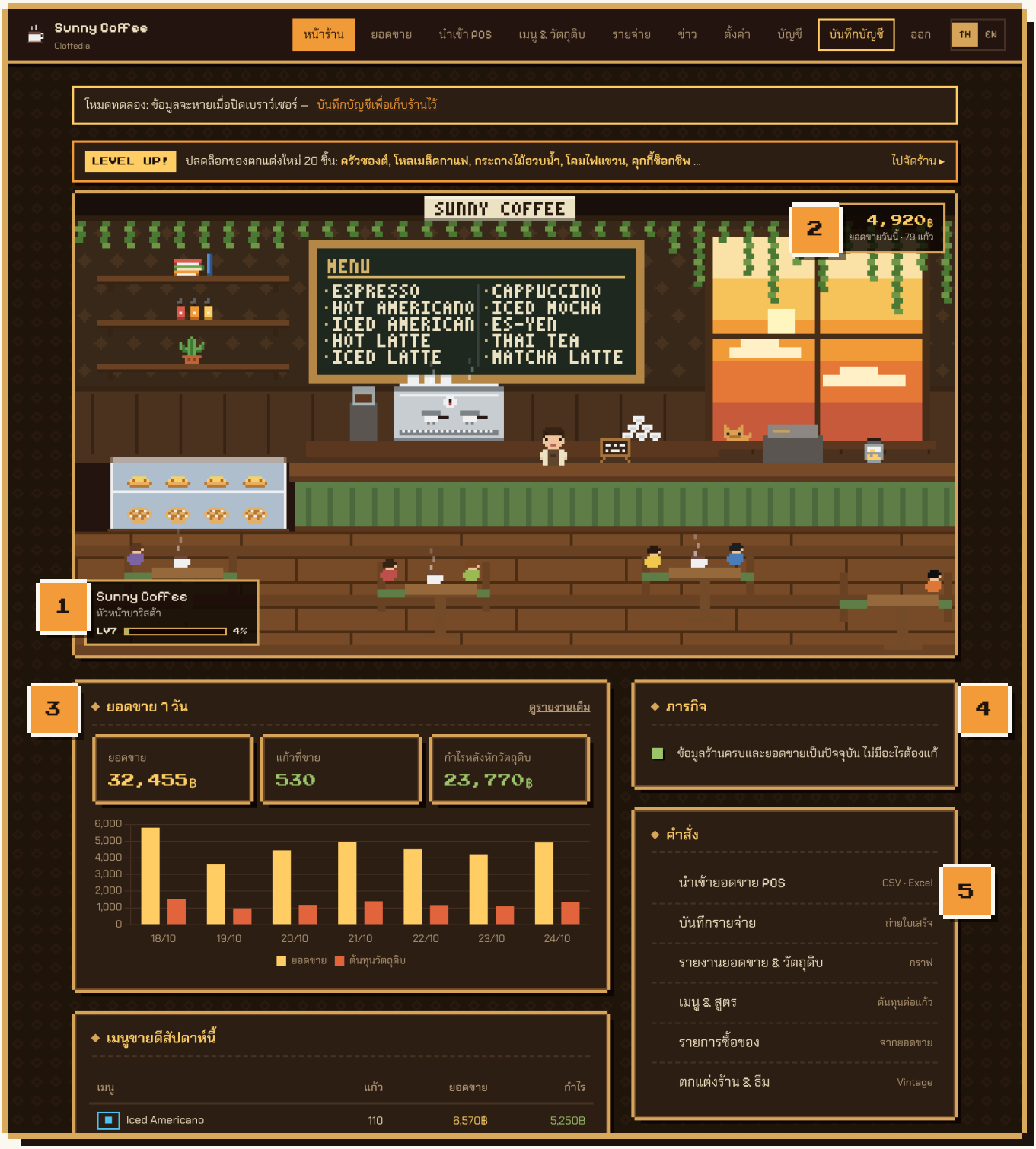
เคล็ดลับ

ลองในโหมดทดลองแล้วชอบ กดปุ่ม **บันทึกบัญชี** มุมขวาบน ตั้งอีเมลกับรหัสผ่าน ร้านที่ทำไว้จะย้ายมาเป็นบัญชีจริงทั้งหมด และเริ่มทดลองใช้ฟรี 14 วัน



รู้จักหน้าร้าน

หน้าแรกหลังเข้าสู่ระบบ ฉากร้านมีชีวิต: กระดานแสดงเมนูจริงของร้าน และลูกค้าในฉากเพิ่มตามจำนวนแก้วที่ขายได้วันนี้



1 **ชื่อร้าน แรงก์ และแถบ XP**
ยอดขายสะสมทุกบาทพาร้านไปเลเวลถัดไป

2 **ยอดขายวันนี้**
และจำนวนแก้ว ถ้าวันนี้ยังไม่มียอด จะแสดงวันล่าสุดแทน

3 **ยอดขาย 7 วัน**
ยอดขาย แก้วที่ขาย กำไรหลังหักวัตถุดิบ และกราฟรายวัน

4 **ภารกิจ**
สิ่งที่ควรทำหรือควรแก้ เช่น เมนูที่ยังไม่มีสูตร หรือวันที่ยังไม่มียอดขาย

5 **คำสั่ง**

ขั้นที่ 2

นำเข้ายอดขายจาก POS

อัปโหลดไฟล์

Export จาก POS เป็น CSV หรือ Excel แล้ววางไฟล์ในหน้า “นำเข้า POS” ใช้ได้ทุกยี่ห้อ

ลองด้วยไฟล์ตัวอย่าง

ดาวน์โหลดไฟล์ตัวอย่างทางขวาของหน้า แล้วอัปโหลดกลับเข้ามา เพื่อดูทุกขั้นก่อนใช้ไฟล์จริง

กรอกยอดเอง

ไม่มีไฟล์ ไปที่หน้า “ยอดขาย” กด “กรอกเอง” แล้วใส่จำนวนแก้วของแต่ละเมนู



ไฟล์แบบไหนใช้ได้

- ใบเสร็จรายรายการ หรือรายงานสรุปยอดขายตามสินค้า
- หัวคอลัมน์ภาษาไทยหรืออังกฤษ ปี พ.ศ. หรือ ค.ศ.
- ถ้าไฟล์ไม่มีคอลัมน์วันที่ ให้เลือก “วันที่ของยอดขาย” ก่อนอัปโหลด

เคล็ดลับ

ยังไม่แน่ใจ? กดไฟล์ตัวอย่างทางขวาของหน้า ดาวน์โหลดแล้วอัปโหลดกลับเข้ามา เพื่อดูการทำงานทั้งหมดก่อนใช้ไฟล์จริง

ตรวจก่อนบันทึก

ถ้าสินค้าทุกตัวจับคู่กับเมนูได้และไม่พบปัญหา ระบบบันทึกให้ทันที ถ้ามีเรื่องให้ตัดสินใจ จะพามาที่หน้านี้ก่อนเสมอ



ระบบจับคู่ชื่อสินค้าให้อย่างไร

- ชื่อตรงกัน หรือแปลชื่อไทย–อังกฤษ เช่น “ลาเต้เย็น” = Iced Latte — ใส่ให้ทันที
- สะกดใกล้เคียง เช่น “Espreso” = Espresso — ขึ้น**แถวสีเหลือง**ให้คุณดูและกดยืนยันครั้งแรก
- ชื่อที่ระบบไม่แน่ใจ จะเว้นไว้เป็น**แถวสีแดง**ให้คุณเลือกเมนูเอง
- สินค้าที่ไม่ใช่เครื่องดื่ม เช่น น้ำเปล่า ขนม เลือก **ข้าม** หรือ **สร้างเป็นเมนูใหม่**

ระบบจำทุกการเลือก ครั้งหน้าไฟล์จาก POS เดิมจะเข้าได้เองทันที

อ่านผลตรวจอัตโนมัติ

- ต้องแก้ก่อนบันทึก เช่น สินค้าที่ยังไม่ได้เลือกเมนู หรือวันที่ในอนาคต
- ควรรู้ เช่น ราคาใน POS ไม่ตรงกับเมนู หรือวันที่มียอดอยู่แล้ว
- ข้อมูลเพิ่มเติม เช่น จำนวนรายการคืนเงินที่หักแล้ว

อัปโหลดผิด? กด **Undo** ในหน้าการนำเข้านั้น ข้อมูลจะกลับเป็นเหมือนก่อนนำเข้า

ขั้นที่ 3

อ่านรายงานยอดขาย

เมนู “ยอดขาย” เลือกดูได้ทั้ง 7 วัน, 30 วัน, รายวัน, รายสัปดาห์ และรายเดือน

ยอดขาย	ต้นทุนวัตถุดิบ	ค่าใช้จ่ายคงที่ (เฉลี่ยตามวัน)	กำไรสุทธิ
32,455฿	8,685฿	7,233฿	16,536฿
530 แก้ว · เฉลี่ย 61฿/แก้ว	26% ของยอดขาย	31,000฿/เดือน	ก่อนหักค่าคงที่ 23,770฿

ยอดขาย

เงินที่ร้านได้รับจริงจาก POS หักส่วนลดและคืนเงินแล้ว พร้อมจำนวนแก้วและราคาเฉลี่ยต่อแก้ว

ต้นทุนวัตถุดิบ

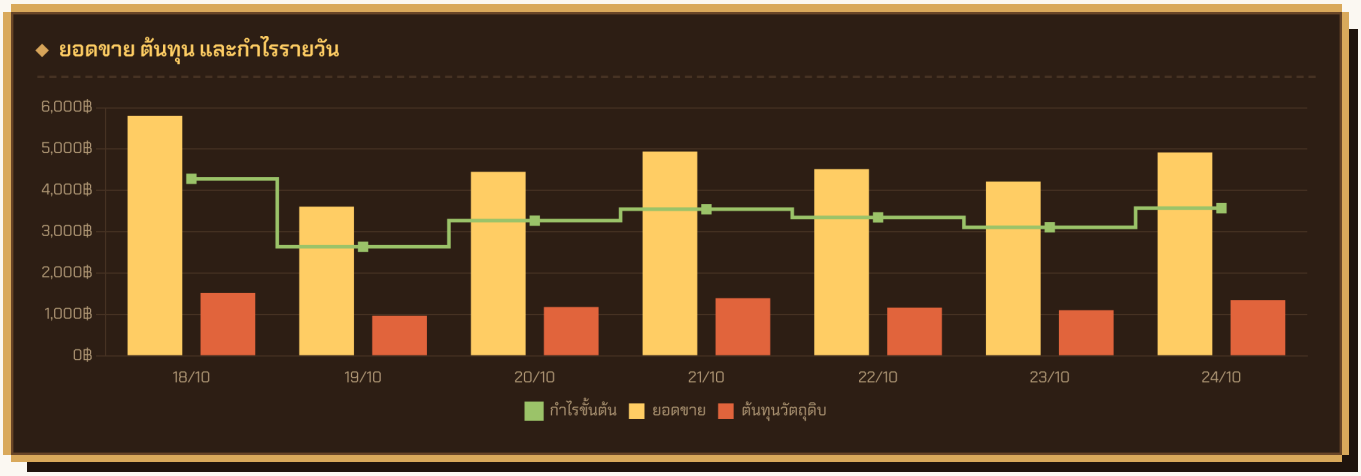
จำนวนแก้วที่ขาย × สูตรของแต่ละเมนู × ราคาวัตถุดิบ พร้อม % ของยอดขาย

ค่าใช้จ่ายคงที่

ค่าเช่า ค่าแรง ค่าไฟ ค่าน้ำต่อเดือน เฉลี่ยตามจำนวนวันที่ดู

กำไรสุทธิ

ยอดขาย – ต้นทุนวัตถุดิบ – ค่าใช้จ่ายคงที่ คือเงินที่ร้านเหลือจริง



แท่งสีเหลือง = ยอดขาย แท่งสีแดง = ต้นทุนวัตถุดิบ เส้นสีเขียว = กำไรขั้นต้นของแต่ละวัน แตะที่กราฟเพื่อดูตัวเลขและจำนวนแก้ว

นิสัยเล็ก ๆ ที่ได้ผล

เปิดรายงานแบบ 7 วันทุกเช้า แล้วกดปุ่ม ◀ เพื่อเทียบกับสัปดาห์ก่อน จะเห็นทันทีว่าวันไหนขายดีหรือตก

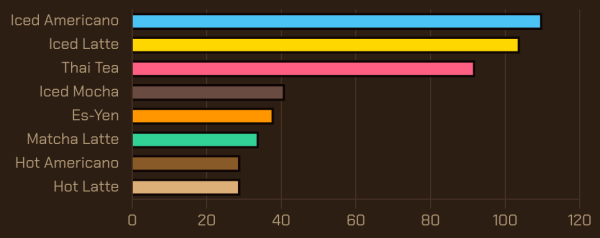
ดูที่มาของตัวเลข

ยอดขายวันไหนมาจาก POS จะมีป้าย **POS** ในตารางบันทึกรายวัน วันที่กรอกเองจะมีป้าย **กรอกเอง**

เมนูขายดีและวัตถุดิบที่ใช้ไป

ใต้กราฟคือรายละเอียดของช่วงที่เลือก ใช้ตัดสินใจได้ว่าเมนูไหนควรดัน และควรซื้อวัตถุดิบเท่าไหร่

◆ เมนูขายดี



เมนู	แก้ว	ยอดขาย	ต้นทุน	กำไร
Iced Americano	110	6,570฿	1,320฿	5,250฿
Iced Latte	104	6,725฿	2,107฿	4,618฿
Thai Tea	92	5,045฿	820฿	4,225฿
Iced Mocha	41	2,860฿	1,101฿	1,759฿
Es-Yen	38	2,450฿	721฿	1,729฿
Matcha Latte	34	2,550฿	835฿	1,715฿
Hot Americano	29	1,595฿	339฿	1,256฿
Hot Latte	29	1,725฿	587฿	1,138฿
Cappuccino	28	1,680฿	527฿	1,153฿
Espresso	19	925฿	222฿	703฿
Iced Cocoa	6	330฿	106฿	224฿

◆ วัตถุดิบที่ใช้ไป

รายการซื้อของ

วัตถุดิบ	ใช้ไป	≈ บรรจุภัณฑ์	ต้นทุน	สัดส่วน
House Blend (คั่วกลาง)	7.16 kg	7.2 กก.	4,657฿	
นมสด	40.47 L	20.2 ขวด	1,922฿	
ผงมัทฉะ	170 g	1.7 ถุง	476฿	
ใบชาไทย	1.10 kg	2.8 ถุง	414฿	
ผงโกโก้	735 g	1.5 ถุง	323฿	
นมข้นหวาน	4.02 kg	10.4 กระป๋อง	290฿	
นมข้นจืด	3.90 kg	10.1 กระป๋อง	253฿	
น้ำเชื่อม	1.96 L	2.6 ขวด	222฿	
น้ำแข็ง	63.75 kg	3.2 ถุง	128฿	

คำนวณจากจำนวนแก้วที่ขาย × สูตรของแต่ละเมนู

เมนูขายดี

จำนวนแก้ว ยอดขาย ต้นทุน และกำไรของแต่ละเมนู เรียงจากขายดีที่สุด

วัตถุดิบที่ใช้ไป

ปริมาณที่ใช้จริงจากยอดขาย พร้อมบอกว่าเท่ากับกี่ขวด กี่ถุง และสัดส่วนต้นทุน วัตถุดิบที่แถบยาวที่สุดคือตัวที่กินกำไรมากที่สุด

ไปจ่ายตลาดง่ายขึ้น

กด **รายการซื้อของ** ระบบคำนวณให้ว่าต้องซื้ออะไรกี่ชิ้น หักของที่ยังเหลืออยู่ให้แล้ว

อย่าลืมดู

กล่อง **ตรวจสุขภาพร้าน** ด้านล่างรายงานจะเตือนเมนูที่ขายแล้วขาดทุน หรือกำไรต่อแก้วต่ำกว่า 45%

เมนู สูตร และต้นทุน

ตั้งค่าครั้งเดียว ตัวเลขทุกหน้าคำนวณต่อให้เอง เมนู “เมนู & วัตถุดิบ”

เมนู	สูตร	ต้นทุน	ราคาขาย	กำไร	
Espresso	House Blend (คั่วกลาง) 18 ก.	11.70฿	50฿	77%	สูตร แก้ไข ลบ
Hot Americano	House Blend (คั่วกลาง) 18 ก.	11.70฿	55฿	79%	สูตร แก้ไข ลบ
Iced Americano	House Blend (คั่วกลาง) 18 ก., น้ำแข็ง 150 ก.	12.00฿	60฿	80%	สูตร แก้ไข ลบ
Hot Latte	House Blend (คั่วกลาง) 18 ก., นมสด 180 ก.	20.25฿	60฿	66%	สูตร แก้ไข ลบ
Iced Latte	House Blend (คั่วกลาง) 18 ก., นมสด 150 ก., น้ำเชื่อม 10 ก., น้ำแข็ง 150 ก.	20.26฿	65฿	69%	สูตร แก้ไข ลบ
Cappuccino	House Blend (คั่วกลาง) 18 ก., นมสด 150 ก.	18.82฿	60฿	69%	สูตร แก้ไข ลบ
Iced Mocha	House Blend (คั่วกลาง) 18 ก., นมสด 150 ก., ผงโกโก้ 15 ก., น้ำเชื่อม 10 ก., น้ำแข็ง 150 ก.	26.86฿	70฿	62%	สูตร แก้ไข ลบ
Es-Yen	House Blend (คั่วกลาง) 18 ก., นมข้นหวาน 30 ก., นมข้นจืด 30 ก., นมสด 60 ก., น้ำแข็ง 150 ก.	18.96฿	65฿	71%	สูตร แก้ไข ลบ
Thai Tea	ใบชาไทย 12 ก., นมข้นหวาน 30 ก., นมข้นจืด 30 ก., น้ำแข็ง 150 ก.	8.91฿	55฿	84%	สูตร แก้ไข ลบ
Matcha Latte	ผงมัทฉะ 5 ก., นมสด 180 ก., น้ำเชื่อม 15 ก., น้ำแข็ง 150 ก.	24.55฿	75฿	67%	สูตร แก้ไข ลบ
Iced Cocoa	ผงโกโก้ 20 ก., นมสด 150 ก., นมข้นหวาน 20 ก., น้ำแข็ง 150 ก.	17.67฿	55฿	68%	สูตร แก้ไข ลบ



วัตถุดิบ

ใส่ราคาตามบรรจุภัณฑ์ที่ซื้อจริง เช่น นมสด 2,000 มล. ราคา 95 บาท ระบบคิดราคาต่อกรัมให้



สูตรต่อแก้ว

ใส่ปริมาณวัตถุดิบต่อแก้วเป็นกรัมหรือมล. เช่น Iced Latte ใช้เมล็ด 18 กรัม นม 150 มล.



ค่าใช้จ่ายคงที่

ค่าเช่า ค่าแรง ค่าไฟ ค่าน้ำต่อเดือน เพื่อให้กำไรสุทธิตรงกับความจริง



เคล็ดลับ

ราคานมขึ้น? แก้ราคานมที่เดียว ทุกเมนูที่ใช้นมอัปเดตต้นทุนและกำไรทันที

รายจ่ายและสต็อก

เมนู **รายจ่าย** เก็บทุกบิลของร้านไว้ที่เดียว ถ่ายรูปใบเสร็จค่าวัตถุดิบ ระบบอ่านรายการ จับคู่กับวัตถุดิบในร้าน เพิ่มสต็อก และอัปเดตราคาต้นทุนให้ ส่วนค่าน้ำ ค่าไฟ หรือของที่ไม่มีใบเสร็จ กด “กรอกเอง”



ถ่ายใบเสร็จใน 3 ขั้น

- กด **ถ่าย / อัปโหลดใบเสร็จ** บนมือถือจะเปิดกล้องให้ ถ่ายให้ตรงและสว่าง
- ตรวจแต่ละแถว: **เขียว** จับคู่แล้ว · **เหลือง** ระบบเดา ให้ตรวจ · **แดง** ไม่พบ เลือกวัตถุดิบเอง หรือปล่อยเป็น “ไม่ใช่วัตถุดิบ” (เช่น แก้ว หลอด)
- กด **บันทึก + เพิ่มสต็อก** ครั้งหน้าชื่อสินค้าเดิมจะจับคู่ให้เอง

จำนวนนับเป็นแพ็ก

“จำนวน” คือจำนวนแพ็กหรือขวดตามที่ตั้งไว้ในวัตถุดิบ เช่น นมสด 4 ขวด × 2,000 มล. = เพิ่มสต็อก 8,000 มล. และราคาต่อขวดจะถูกใช้คิดต้นทุนเมนูทันที

สต็อกโดยประมาณ

สต็อกลดเองตามสูตรของทุกแก้วที่ขาย กด **นับ** เพื่อใส่ของที่เหลือจริงบนชั้น วัตถุดิบที่เหลือน้อยกว่า 1 แพ็กจะขึ้น “ใกล้หมด”

เลเวลและแรงก์

ยอดขายจริงทุก 1 บาท = 1 XP ยิ่งขายดี ร้านในเกมก็ยิ่งโต ร้านใหม่เริ่มแบบโล่ง ๆ แล้วค่อย ๆ แต่งเต็มตามยอดขาย



วันแรก · LV1



ยอดขายสะสม 25,000฿ · LV6

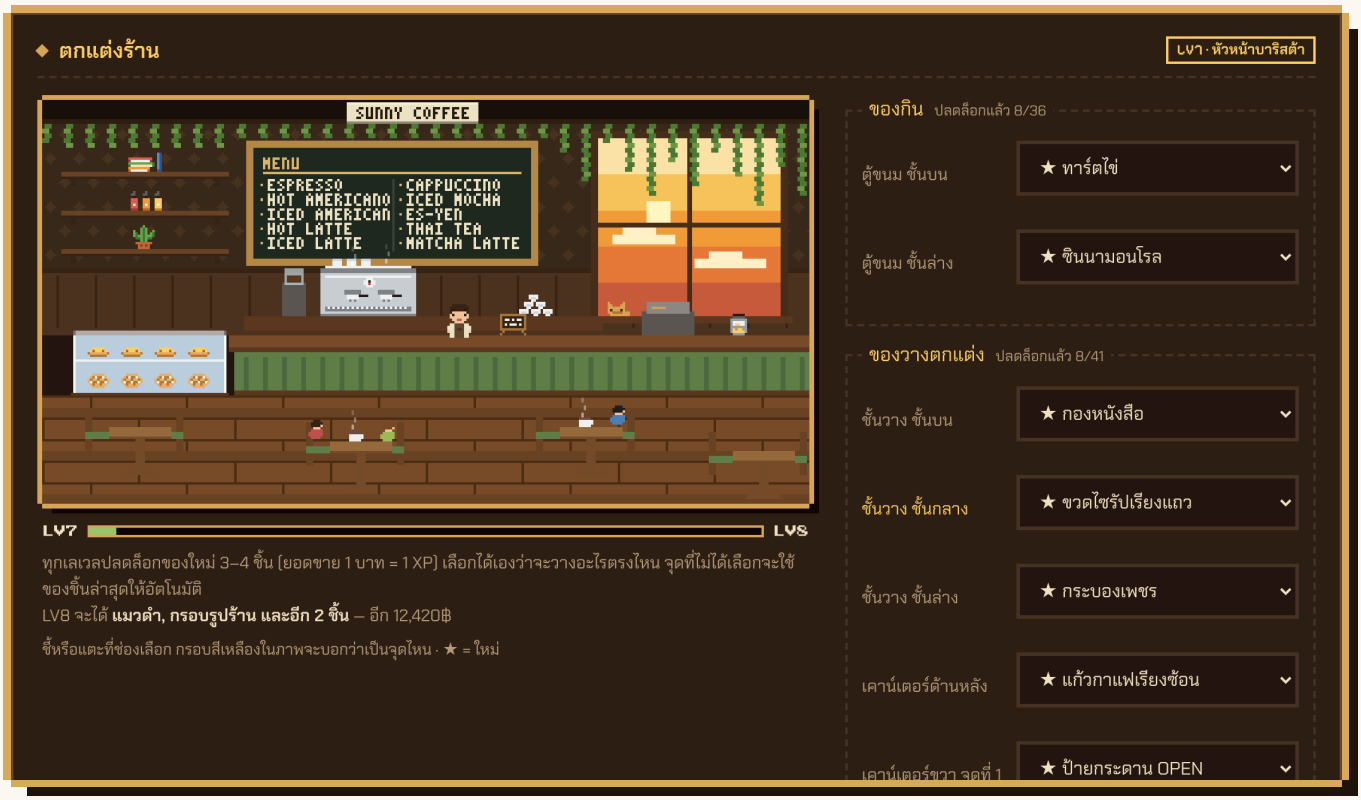
แรงก์ของเจ้าของร้าน

แรงก์	เลเวล	ยอดขายสะสม
บาริสต้าฝึกหัด	LV1	เริ่มต้น
บาริสต้า	LV3	4,000฿
หัวหน้าบาริสต้า	LV6	25,000฿
เจ้าของร้าน	LV10	81,000฿
เจ้าของร้านระดับตำนาน	LV16	225,000฿
ราชาแห่งกาแฟ	LV25	576,000฿

ตัวอย่าง: ร้านที่ขายได้วันละ 4,000 บาท จะเป็นหัวหน้าบาริสต้าในสัปดาห์แรก และเป็นเจ้าของร้านในราว 3 สัปดาห์

ตกแต่งร้าน

ร้านใหม่เริ่มแบบโล่ง ๆ ทุกครั้งที่เลเวลอัปจะปลดล็อกของใหม่ 3–4 ชิ้น จนถึง LV30 เลือกเองได้ว่าจะวางอะไรตรงไหนที่ **ตั้งค่า → ตกแต่งร้าน** ชี้ที่ช่องเลือกแล้วกรอบสีเหลืองในภาพจะบอกว่าเป็นจุดไหน ของที่ปลดล็อกแล้วชิ้นเดียววางซ้ำได้หลายจุด จุดที่ไม่ได้เลือก ระบบใส่ของชิ้นล่าสุดให้เอง



จุดวางของและสิ่งที่ปลดล็อก

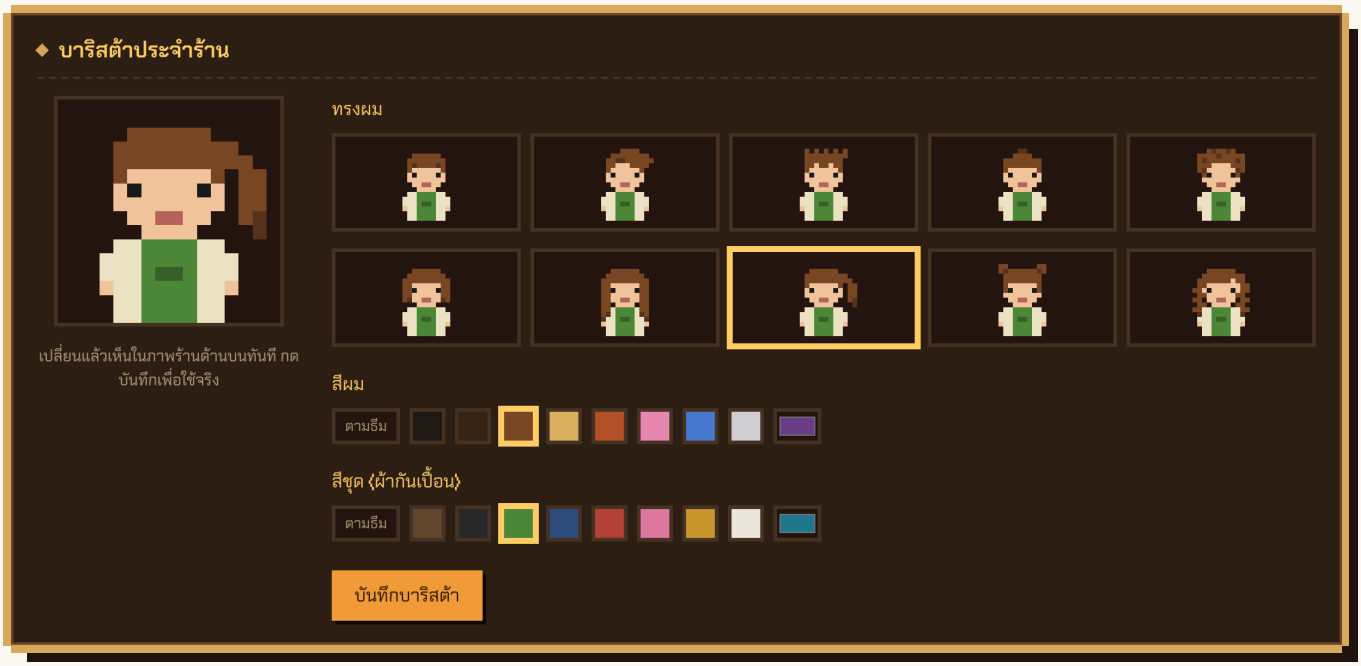
2 ชั้น	ตู้ขนม — ของกิน 36 แบบ เช่น ครัวซองต์ บราวนี่ เค้กชาไทย
6 จุด	ชั้นวาง 3 ชั้น · เคาน์เตอร์หลัง 1 · เคาน์เตอร์ขวา 2 — ของตกแต่ง 41 แบบ
ทุก 3 LV	ของห้อยเพดาน 10 แบบ ตั้งแต่โคมไฟแขวนจนถึงโคมระย้าคริสตัล
ทุก 5 LV	เครื่องชงกาแฟ 7 รุ่น หรูขึ้นเรื่อย ๆ จนถึงรุ่นตำนานคริสตัล
4 จุด	แมวประจำร้าน 4 ตัว ส้ม ดำ ขาว สามสี (LV4 · 8 · 12 · 16) วางได้ 4 จุด แต่ละสีอยู่ได้ทีละจุด
LV4	โต๊ะเพิ่มอีก 2 ตัว รับลูกค้าได้มากขึ้น

สมุดปลดล็อก

เปิด “สมุดปลดล็อก LV2 – LV30” ท้ายหน้าตกแต่งร้าน เพื่อดูว่าแต่ละเลเวลจะได้อะไร และต้องมียอดขายสะสมเท่าไหร่

แต่งบาริสต้าของร้าน

บาริสต้าที่ยืนหลังเคาน์เตอร์คือตัวแทนของคุณในเกม ปรับได้ที่ **ตั้งค่า** → **บาริสต้าประจำร้าน** เลือกทรงผมได้ทั้ง 10 แบบ ผสมกับสีผมและสีชุดแบบไหนก็ได้ เปลี่ยนแล้วเห็นในภาพร้านทันที กดบันทึกเพื่อใช้จริง



เลือกได้อะไรบ้าง

ทรงผม	10 แบบ เลือกจากรูปตัวอย่างได้เลย (ดูทั้งหมดด้านล่าง)
สีผม	8 สีสำเร็จรูป เลือกสีเองได้ หรือใช้สีตามธีม
สีชุด	สีผ้ากันเปื้อน 8 สี เลือกสีเองได้ หรือใช้สีตามธีม



เลือกธีมที่ใช่กับร้าน

ธีมเปลี่ยนทั้งแอป ไม่ใช่แค่ฉากร้าน ทั้งสี กรอบหน้าต่าง และบรรยากาศ เปลี่ยนได้ทุกเมื่อที่หน้าตั้งค่า ข้อมูลยอดขายไม่เปลี่ยน



Vintage
ไม้เข้ม ทองเหลือง แสงพระอาทิตย์ตก



Loft
อิฐแดง เหล็ก ป้ายไฟนีออน



Nature
ต้นไม้ ไม้ระแนง กระดานเขียว



Minimal
ขาวสะอาด เส้นคม แสงกลางวัน

ภาพตัวอย่างคือร้านที่ปลดล็อกของแต่งครบแล้ว

บัญชีและค่าบริการ

เมนู **บัญชี** บนแถบด้านบน รวมทุกเรื่องของบัญชีไว้ที่เดียว: เหลือวันทดลองอีกกี่วัน ใช้งานได้ถึงวันไหน ใส่โค้ดโปรโมชัน และชำระค่าบริการ



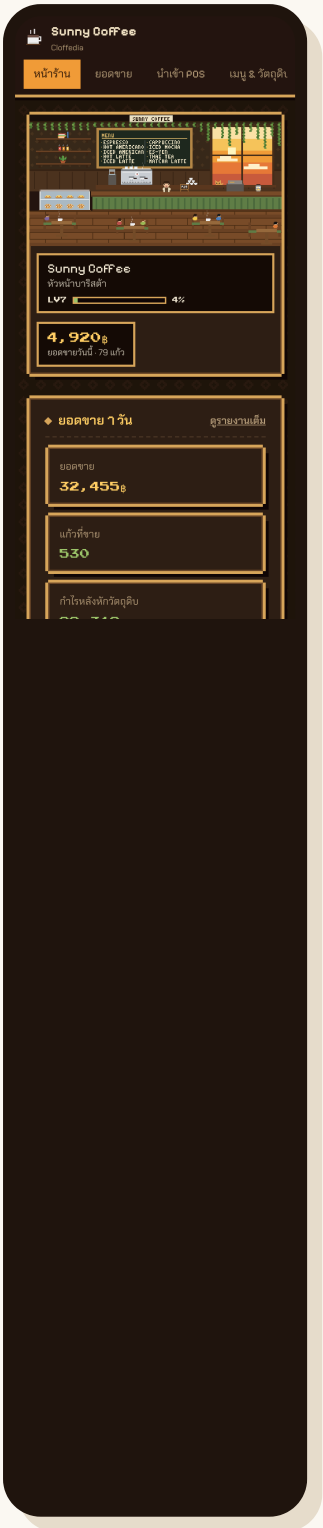
ชำระค่าบริการใน 3 ขั้น

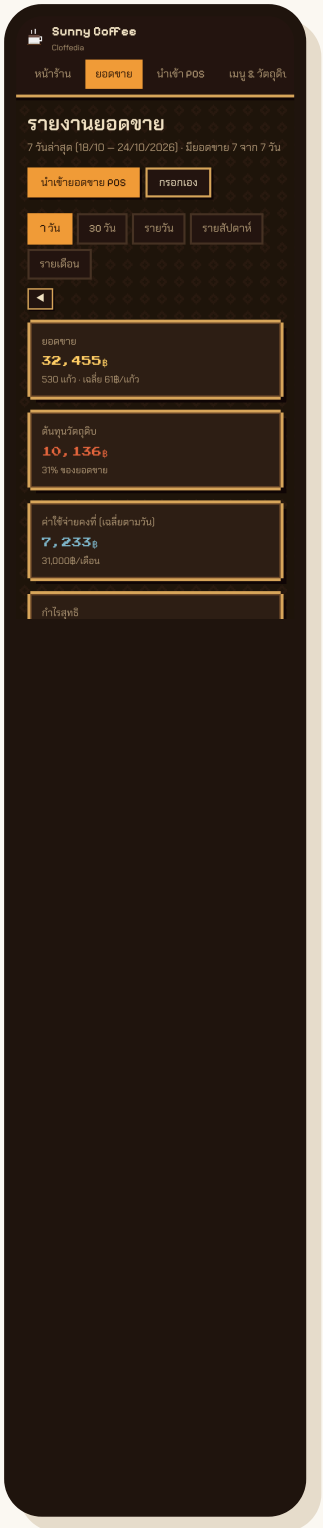
- หน้าบัญชี กด **ชำระค่าบริการ** จะเห็น QR PromptPay พร้อมยอดเงิน
- สแกนด้วยแอปธนาคาร ตรวจชื่อผู้รับให้ตรงกับชื่อในกรอบแล้วโอน
- แนบสลิปในหน้าเดียวกัน ระหว่างรอตรวจ (ภายใน 24 ชั่วโมง) ใช้ร้านได้ตามปกติ และจะได้อีเมลยืนยัน

ข้อมูลไม่หาย

ครบช่วงทดลองแล้ว ทุกหน้าจะพามาที่หน้าบัญชีจนกว่าจะชำระ ข้อมูลร้านไม่หาย โอนก่อนหมดอายุได้ วันใช้งานจะต่อจากวันเดิม ไม่เสียวันที่เหลือ

ใช้บนมือถือ & คำถามที่พบบ่อย





ต้องติดตั้งโปรแกรมไหม?

ไม่ต้อง เปิดผ่านเบราว์เซอร์ได้ทั้งมือถือ แท็บเล็ต และคอมพิวเตอร์

ใช้กับ POS ยี่ห้อไหนได้บ้าง?

ทุกยี่ห้อที่ export ยอดขายเป็น CSV หรือ Excel ได้ รวมไฟล์ภาษาไทย

ร้านอื่นเห็นข้อมูลของฉันไหม?

ไม่เห็น แต่ละร้านเข้าถึงได้เฉพาะข้อมูลของตัวเอง

อัปโหลดไฟล์ผิด ทำอย่างไร?

เปิดการนำเข้านั้นในหน้า “นำเข้า POS” แล้วกด Undo ข้อมูลจะกลับเป็นเหมือนเดิม

ราคาใน POS ไม่ตรงกับเมนู?

รายได้ใช้ตัวเลขจริงจาก POS ระบบจะเตือน และให้อัปเดตราคาเมนูได้ในคลิกเดียว

หมดช่วงทดลองแล้วข้อมูลหายไหม?

ไม่หาย ร้านจะพาไปหน้า “บัญชี” ชำระแล้วกลับมาใช้ได้เหมือนเดิมทันที

ติดต่อทีมงานได้ทางไหน?

อีเมล support@cloffedia.com หรือหน้า “ติดต่อเรา” ท้ายเว็บ และดาวน์โหลดคู่มือนี้ได้ที่หน้าแรก

ทำไมกำไรติดลบ?

มักเกิดจากเมนูที่ยังไม่มีสูตร หรือช่วงที่เลือกสั้นจนค่าใช้จ่ายคงที่มากกว่ายอดขาย ดูกล่องตรวจสุขภาพร้านประกอบ

CLOFFEDIA

พร้อมเปิดร้าน ในโลก 8-bit แล้วหรือยัง

ทดลองใช้ฟรี 14 วัน

ใช้ได้ครบทุกฟีเจอร์ ไม่ต้องใส่บัตร

590 บาท / เดือน

หลังจบช่วงทดลอง ต่อร้าน

สมัครใช้งาน / สอบถาม

เว็บไซต์ cloffedia.com

อีเมล support@cloffedia.com

