Connect Network

Connect ERP + Connect POS

Getting started guide

دليل البدء السريع

Set up head office, your menu and recipes, your tills and your team, then run the restaurant day by day.

أعدّ الإدارة والقائمة والوصفات وأجهزة الكاشير وفريقك، ثم أدِر مطعمك يوماً بيوم.

connect-network.org

info@connect-network.org

PART 1

Your apps

تطبيقاتك

WINDOWS · HEAD OFFICE

Connect ERP

Menu, recipes, stock, purchasing, finance, reports.

القائمة والوصفات والمخزون والمشتريات والمالية.

WINDOWS · EVERY BRANCH

Connect POS

Tills, kitchen screens, customer display. Works offline.

الكاشير وشاشات المطبخ وشاشة العميل، ويعمل دون إنترنت.

WEB · YOUR GUESTS

Guest QR menu

Menu in 3D, order from the table, bookings.

قائمة ثلاثية الأبعاد والطلب من الطاولة والحجز.

ANDROID · YOUR STAFF

Connect HR

Leave, payslips and attendance on the phone.

الإجازات وكشوف الرواتب والحضور على الهاتف.

How they work together

Head office owns the **menu**: it reaches every linked till. Every **sale** at a till comes back to head office, takes the recipe out of the branch stock and posts the sale, VAT and food cost in the accounts.

No internet? The tills keep selling. Everything is sent to head office when the connection is back.

كيف تعمل معاً

الإدارة تملك **القائمة** وتصل إلى كل جهاز كاشير مرتبط. وكل **عملية بيع** تعود إلى الإدارة، فتُخصم مكونات الوصفة من مخزون الفرع وتُسجَّل المبيعات والضريبة وتكلفة الطعام في الحسابات.

انقطع الإنترنت؟ يستمر الكاشير في البيع، وتُرسل كل البيانات إلى الإدارة عند عودة الاتصال.

PART 2

Set up head office

إعداد الإدارة

Sign in

Install **Connect ERP** on the office computer and sign in with the email and password we send you.

تسجيل الدخول

ثبّت **Connect ERP** على كمبيوتر المكتب وسجّل الدخول بالبريد وكلمة المرور التي نرسلها لك.

Your company

Open `Company → Organisation` :

- Company name in English and Arabic, CR number, currency, VAT
- **Brands** and **branches**; each branch gets its own store
- Central kitchens and warehouses, if you have them
- Bank details and invoice footer for sales invoices
- Manager approval limit for purchase orders

شركتك

افتح `Company → Organisation` :

- اسم الشركة بالعربية والإنجليزية ورقم السجل التجاري والعملة والضريبة
- **العلامات التجارية** و**الفروع**، ولكل فرع مخزن خاص به
- المطابخ المركزية والمستودعات إن وجدت
- البيانات البنكية وتذييل فواتير المبيعات
- حد موافقة المدير على أوامر الشراء

Your people

In `Company → Users & access` invite each person and choose their role: manager, storekeeper, chef, accountant, HR or viewer. You can limit a person to some branches.

المستخدمون

في `Company → Users & access` ادعُ كل شخص واختر دوره: مدير، أمين مخزن، شيف، محاسب، موارد بشرية أو مشاهد. ويمكن حصر الشخص في فروع معينة.

Your data from Excel

`Company → Import from Excel` : download a sheet, fill it, upload it. Nothing is saved until every row is right. Work in this order: **items and suppliers**, then **prices**, **opening stock**, **menu** and **recipes**.

بياناتك من Excel

`Company → Import from Excel` : نزّل الملف واملأه ثم ارفعه. لا يُحفظ شيء حتى تصبح كل الصفوف صحيحة. اتبع هذا الترتيب: **الأصناف والموردون** ثم **الأسعار** و**المخزون الافتتاحي** و**القائمة** و**الوصفات**.

PART 3

Menu and recipes

القائمة والوصفات

Menu

Menu & recipes → Menu : categories, dishes, modifiers and branch prices. Categories decide which kitchen station gets each dish.

القائمة

Menu & recipes → Menu : الفئات والأطباق والإضافات وأسعار الفروع. والفئات تحدد قسم المطبخ الذي يستلم كل طبق.

Recipes & costing

Give each dish its recipe, with sub-recipes and modifier recipes. The cost and margin of every dish follow your latest supplier prices. Allergens come from the ingredients and show at the till.

الوصفات والتكلفة

أضف لكل طبق وصفته مع الوصفات الفرعية ووصفات الإضافات. تتبع تكلفة كل طبق وهامشه آخر أسعار الموردين، وتُستخرج مسببات الحساسية من المكونات وتظهر عند الكاشير.

Guest QR menu

Menu & recipes → Guest QR menu : add your logo, a cover photo and dish photos or 3D models, then print the table QR codes.

قائمة QR للضيوف

Menu & recipes → Guest QR menu : أضف شعارك وصورة الغلاف وصور الأطباق أو نماذجها ثلاثية الأبعاد، ثم اطبع رموز QR للطاولات.

Head office owns the menu. While a branch is linked, menu changes are made in Connect ERP and reach the tills automatically.

القائمة تُدار من الإدارة. ما دام الفرع مرتبطاً، تُعدَّل القائمة في Connect ERP وتصل إلى أجهزة الكاشير تلقائياً.

PART 4

Set up the tills

إعداد أجهزة الكاشير

Activate each device

1. In Connect ERP open `Company → POS devices` and add a device for the branch. It gets a **6-digit device code**.
2. Install **Connect POS** on the machine.
3. Choose `Activate with codes` and type the **company code** and the **device code**.
4. The device sets itself up as Cashier, Sub-cashier, Kitchen screen, Notifier or Display.

تفعيل كل جهاز

1. في Connect ERP افتح `Company → POS devices` وأضف جهازاً للفرع، فيحصل على **رمز جهاز من 6 أرقام**.
2. ثبّت **Connect POS** على الجهاز.
3. اختر `Activate with codes` واكتب **رمز الشركة** و**رمز الجهاز**.
4. يضبط الجهاز نفسه كاشيراً أو كاشيراً فرعياً أو شاشة مطبخ أو منبّهاً أو شاشة عرض.

One Cashier per branch

The **Cashier** is the main POS of the branch and keeps its data. Other devices of the branch must be on the **same shop network** as the Cashier. Activation needs internet once.

كاشير رئيسي لكل فرع

الكاشير هو الجهاز الرئيسي للفرع ويحفظ بياناته، ويجب أن تكون بقية أجهزة الفرع على **نفس شبكة المحل**. يحتاج التفعيل إلى الإنترنت مرة واحدة فقط.

Back office section	Set
Floors & tables	Your dining rooms and tables
Devices	Receipt and kitchen printers, cash drawer, which dishes print where
Delivery & apps	Drivers, delivery fee, app prices
Payments & discounts, **Loyalty & receipts**	Preset discounts, points per spend
Staff & roles	PINs and roles at the till

الإدارة في الكاشير	ما يُضبط
Floors & tables	الصالات والطاولات
Devices	طابعات الإيصالات والمطبخ ودرج النقد، وأين يُطبع كل طبق
Delivery & apps	السائقون ورسوم التوصيل وأسعار التطبيقات
Payments & discounts, **Loyalty & receipts**	الخصومات الجاهزة ونقاط الولاء
Staff & roles	الرموز السرية والأدوار عند الكاشير

PART 5

A day at the till

يوم عند الكاشير

1. **Open the shift** with your PIN and the opening cash.
2. **Sell**: choose a table, takeaway or delivery, add dishes and modifiers. The kitchen gets the ticket on its screen or printer.
3. **Take payment**: cash, card or split; split a bill by items or equally (÷2, ÷3). Find a loyalty customer by phone.
4. **Guest QR orders** arrive on the till to accept, or are sent to the kitchen automatically.
5. **Close the shift**: count the cash; the till shows the expected amount.

1. **افتح الوردية** برمزك السري ومبلغ النقد الافتتاحي.
2. **البيع**: اختر طاولة أو سفري أو توصيل، وأضف الأطباق والإضافات، فتصل التذكرة إلى شاشة المطبخ أو طابعته.
3. **الدفع**: نقداً أو بالبطاقة أو مقسّماً، وقسّم الفاتورة حسب الأصناف أو بالتساوي (÷2، ÷3). وابحث عن عميل الولاء برقم هاتفه.
4. **طلبات QR** تصل إلى الكاشير لقبولها، أو تُرسل إلى المطبخ تلقائياً.
5. **أغلق الوردية**: عُدّ النقد، ويعرض الكاشير المبلغ المتوقع.

Clock in and out

Staff clock in and out on the lock screen with their PIN. Their **employee code** at the till must match their code in HR, so clock-ins become attendance.

تسجيل الحضور والانصراف

يسجّل الموظفون حضورهم وانصرافهم من شاشة القفل برمزهم السري، ويجب أن يطابق **رمز الموظف** في الكاشير رمزه في الموارد البشرية ليُحتسب حضوراً.

Training first. The POS has a demo mode with demo staff PINs, so cashiers can practise before the first real shift.

التدريب أولاً. في الكاشير وضع تجريبي برموز موظفين تجريبية ليتدرب الكاشيرون قبل أول وردية حقيقية.

PART 6

Head office, week by week

الإدارة أسبوعاً بأسبوع

Where	What
Dashboard, Alerts	Sales, food cost, low stock, expiring batches
Approvals	Purchase orders waiting for you
Forecast & ordering	Expected sales turned into draft orders
Prep list	What each kitchen prepares today
Purchasing	Requests, purchase orders, suppliers
Inventory	Receiving, transfers, counts, waste, central kitchen
Food safety	HACCP checklists, temperatures, recalls, maintenance

أين	ماذا
Dashboard, Alerts	المبيعات وتكلفة الطعام والمخزون المنخفض والدفعات القريبة من الانتهاء
Approvals	أوامر الشراء بانتظار موافقتك
Forecast & ordering	المبيعات المتوقعة تتحول إلى طلبات شراء مبدئية
Prep list	ما يحضّره كل مطبخ اليوم
Purchasing	الطلبات وأوامر الشراء والموردون
Inventory	الاستلام والتحويلات والجرد والهدر والمطبخ المركزي
Food safety	قوائم HACCP ودرجات الحرارة والاستدعاءات والصيانة

Count regularly. Sales already take stock out through the recipes; a count in Stock counts shows the difference, and Food cost & variance explains it.

اجرد بانتظام. المبيعات تخصم المخزون تلقائياً عبر الوصفات، والجرد في Stock counts يُظهر الفرق، و Food cost & variance يفسّره.

PART 7

Month end

نهاية الشهر

Where	What
Supplier invoices	Match each invoice to its order and delivery
Card & app payouts	Check what card and delivery companies paid
Bank reconciliation	Tick off the bank statement
Financial statements	Profit & loss by branch and brand, balance sheet, VAT
Menu engineering	Which dishes to keep, reprice or remove
Payroll	Salaries from attendance; WPS file for the bank

Accounts post themselves. Sales, stock moves, supplier invoices and payments create their journal entries automatically. Your accountant reviews instead of typing.

أين	ماذا
Supplier invoices	طابق كل فاتورة مع أمر الشراء والاستلام
Card & app payouts	راجع ما دفعته شركات البطاقات والتوصيل
Bank reconciliation	طابق كشف الحساب البنكي
Financial statements	الأرباح والخسائر لكل فرع وعلامة، والميزانية، والضريبة
Menu engineering	الأطباق التي تُبقيها أو تعيد تسعيرها أو تحذفها
Payroll	الرواتب من الحضور وملف WPS للبنك

القيود تُسجَّل تلقائياً. المبيعات وحركات المخزون وفواتير الموردين والمدفوعات تُنشئ قيودها تلقائياً، فيراجع المحاسب بدلاً من الإدخال.

PART 8

Your staff and HR

الموظفون والموارد البشرية

Switch on HR

The owner opens any page under **HR & payroll** and presses **Switch on HR**. HR is shared with the **Connect HR** app.

- **Staff**: add employees with their employee code
- **Rota**: plan the week, see labour cost against sales
- **Leave & requests**, **Attendance**, **Staff documents**
- **Salaries** and **Payroll**

تفعيل الموارد البشرية

يفتح المالك أي صفحة ضمن **HR & payroll** ويضغط **Switch on HR**. الموارد البشرية مشتركة مع تطبيق **Connect HR**.

- **Staff**: أضف الموظفين مع رمز كل موظف
- **Rota**: خطط الأسبوع وقارن تكلفة العمالة بالمبيعات
- **Leave & requests**، **Attendance**، **Staff documents**
- **Salaries** و **Payroll**

On the phone

Staff download **Connect HR** from Google Play, enter your **company code**, their email and password. They can then see their shifts, ask for leave and see payslips.

على الهاتف

ينزّل الموظفون **Connect HR** من Google Play، ويدخلون **رمز الشركة** وبريدهم وكلمة المرور، ثم يمكنهم الاطلاع على ورديّاتهم وطلب الإجازات ورؤية كشوف الرواتب.

PART 9

Help and support

المساعدة والدعم

We’re here to help

For setup, printers, training, more branches or tills, or any question:

info@connect-network.org
connect-network.org

نحن هنا لمساعدتك

للإعداد أو الطابعات أو التدريب أو إضافة فروع وأجهزة أو أي سؤال:

info@connect-network.org
connect-network.org

Updates and your data

New versions of Connect ERP and Connect POS install themselves. Each company sees only its own data, backed up every day, and it stays yours.

التحديثات وبياناتك

تُثبَّت الإصدارات الجديدة من Connect ERP و Connect POS تلقائياً. كل شركة ترى بياناتها فقط، وتُنسخ احتياطياً كل يوم وتبقى ملكاً لك.