

壹向旗下快餐业态  
智能管理方案专家

# 壹向 快餐业态产品解决方案介绍

快捷门店轻松管理|数据智能简化决策

# 快餐对现代快餐连锁运营&管理的理解

## 高效高频运营

更低的人工成本，客户自助成为有效补充  
服务效率达至可满足用户差异需求的程度



## 数据驱动管理

采集、分析、应用各类业务数据，用数据  
重构业务流程和管理模式，并持续优化

## 移动业务场景

依托智能硬件，贴近业务场景的灵活自由  
的使用模式



## 以客户为中心

帮助企业回归产品和客户导向，达到完整  
和高水准的客户体验



## 全渠道全流程

覆盖全部渠道和餐饮企业经营全程，提供  
系统性深入业务过程的解决方案

## 智能门店 精益管理

## 壹向 致力于下一代线下商业互联网智能系统

互联网已经进入B端商家侧变革时点，需求多元、渠道  
多样、营销多变等对餐饮连锁经营系统提出更大挑战。

## 因为专注所以极致|为现代快餐赋能



### 门店万能路由

一站式开放连接门店与业务平台、门店与总部或第三方系统



### 运营自转齿轮

面向门店场景，通过系统固化运营规则和管理规范，自上而下推动业务标准化



### 管理数据中枢

全链路多维度数据汇总、可视化，为核心职能角色定制数据化管理和交互视图



### 增长智能引擎

融合外部数据和行业模型，辅助全面的连锁扩张和门店增长决策分析



01

### 门店

门店成为餐饮企业管理的最前沿，从门店到总部无间断信息流动和回路

02

### 客户

深度洞察客户的需求，并能够为客户提供互动性的营销体验和服务

03

### 经营者

成为真正的大脑和中枢，与一线零距离，所有信息能够准确及时的进入管理视野

04

### 决策

基于数据流的分析决策过程，实时对经营做出有效的调整和反馈

## 完整性 全流程 实时性 自动化 移动场景

点单收银	自助点单和微信会员	智能厨房	实时进销存	自动化营销	总部系统和数据分析
					
<b>一站对接线上渠道</b>	<b>微信互动和客群发展</b>	<b>精确管理厨房效能</b>	<b>实时掌握库存动态</b>	<b>让营销轻松又高效</b>	<b>中小型连锁最佳选择</b>
菜品管理 快速点单 座位管理 折扣管理 会员管理 自定义渠道	微信/支付宝点单 客户数据库 二维码会员 营销互动 二次传播 营销效果分析	客户数据采集 消费行为分析 营销规则制定 客户群体细分 自动化运行 微信营销回馈	产品管理 库存盘点 调拨管理 损耗管理 物料配置 订单管理	客户数据采集 消费行为分析 营销规则制定 客户群体细分 自动化运行 微信营销回馈	门店管理 权限管理 菜谱管理 经营报表 数据分析 专题数据模型
面向门店和消费者	面向品牌和客户	面向门店运营	面向门店和供应链	面向营销和客户	面向业务和决策

# 快餐客户端产品覆盖移动&桌面，安卓&WINDOWS各场景



# 快餐产品的成本和应用优势

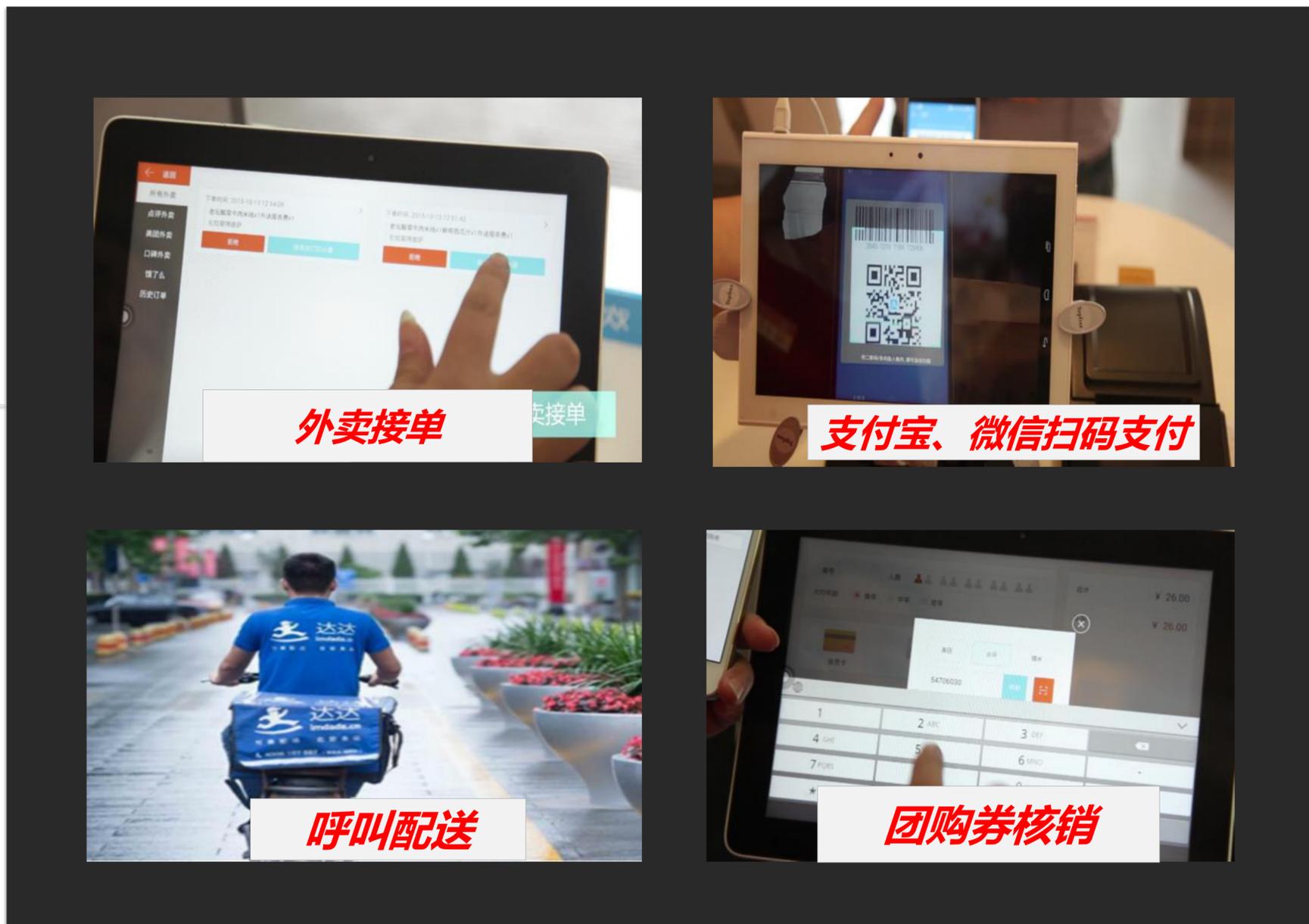
快餐智能餐饮系统  
尤其适用于餐饮连锁&加盟业具备整体优势

-  **功能优势**  
全网全渠道对接，点单收银提速**2-3倍**
-  **数据优势**  
独具商业分析能力，提供**360度**数据智能
-  **服务优势**  
快速响应立体支持，响应速度快至**1小时**
-  **成本优势**  
硬件成本大幅降低，IT支出直降**40-60%**



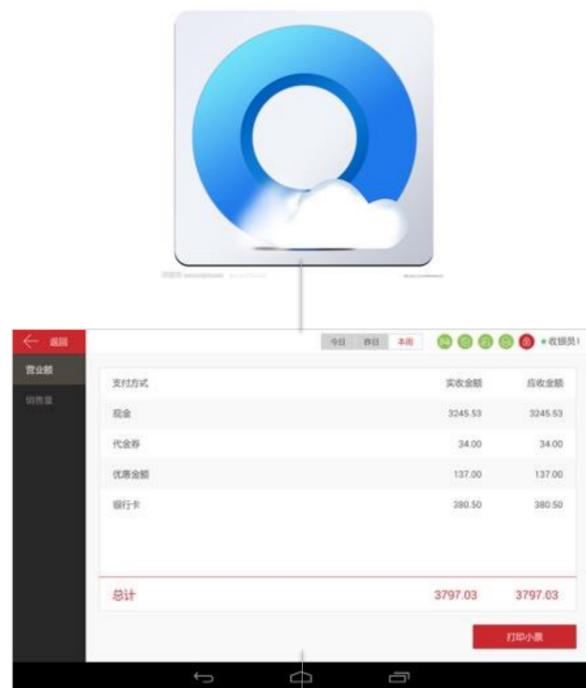
10倍速收银效率提升

让收银操作像淘宝购物一样人人会用,让门店员工摆脱多平台切换的繁琐  
解决门店营业高峰忙-乱-错的不良循环,避免客户流失



门店实时数据统合

门店交接班只需15分钟清点现金,总部通过后台&微信查看实时数据  
解决总部-门店业务和财务数据脱节的问题,管理者随时掌握经营情况



**KPI仪表盘**

**微信查看各门店数据**

**全渠道收入结构**

**除现金自动交班对账**

品牌会员积累和微信营销

微信点单或叫外卖用户行为转化为微信会员客群、微信互动营销和分享  
解决线下门店客户和会员无互动渠道和营销传播的问题，提升品牌粘性



**点单自动关注公众号**

**引导成为微信会员**

**积分、卡券、兑换**

**卡券核销&微信分享**

自营微信外卖&配送平台

为品牌商家建立自主可控、自主运营的微信外卖平台,支持在线营销互动  
解决商家受制于O2O平台利润空间受压的问题, 保证利润率同时提升外卖业务量



**收银系统一键接单**

**微信实时提醒**

**活动营销发布**

**个性化推荐**

## 简化后厨流程提升效率

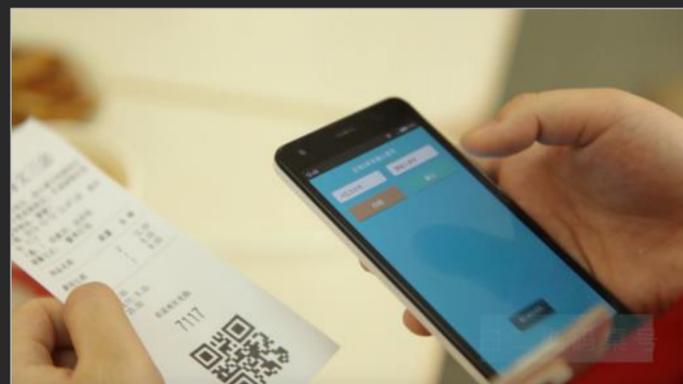
大屏显示流水订单和细节，用系统管理后厨业务流程并支持时间效率分析  
解决后厨小票易损易漏和人工沟通低效的问题，生产过程可记录和优化



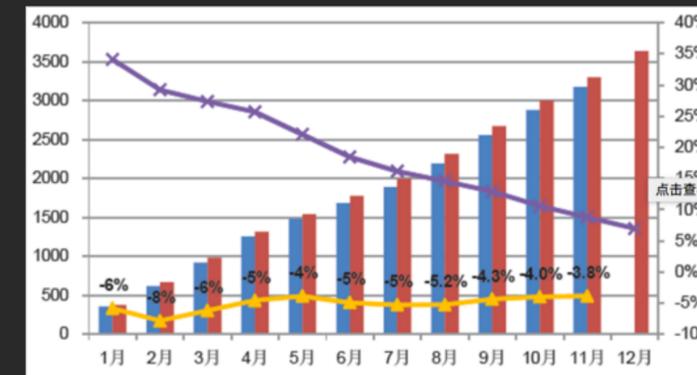
**出菜划菜**



**智能屏显**



**巡桌录桌**



**出餐时间预估**

总部-门店实时连接的供应链

贯穿从点单收银到供应商的业务过程,总部紧密掌控和快速响应一线门店  
解决连锁发展中后端管控失效,服务、产品无法标准化的行业弊端



**菜品构成配置**

**门店申请单管理**

**门店进退货、入库、报损等**

**物资盘点**

真正建立全量客户数据库和精准分类

快餐系统通过线上线下的全渠道对接，帮客户建立完整的客户数据库  
解决传统CRM只能做线下会员管理，无法跨平台识别用户的问题



**线上/线下客户数量化**

**维度客户群细分多**

**跨平台统合客户行为**

**精确计算营销回报**

**线上/线下客户数量化**

**维度客户群细分多**

**跨平台统合客户行为**

**精确计算营销回报**

精确识别客户暨自动化营销

消费者扫描堂食/外卖小票二维码即可关注快餐营销服务账号，商家通过手机营销工具自定义规则轻松执行自动化营销策略，量化营销效果解决商家无法联系消费者以及营销过程复杂难以操作和量化的问题

**BRAND**

支付即会员 消费即积分



**堂食/外卖积分二维码**

**自主定义营销规则**

**精确选择营销群体**

**自动化的营销模板**

高度灵活的可配置功能&权限

总部后台统一管理门店菜品、促销、会员等，即时生效  
解决总部VS门店跨区域管理失控和无法协同的问题



**无限扩展门店**

**门店自定义菜谱**

**灵活配置账号&权限**

**灵活配置促销策略**

深度智能的数据分析和决策支持

总部通过后台实时掌握门店流水、销售、支付占比、会员数据等  
解决连锁企业跨区域发展无法统合门店数据，管理失控等弊端



数据化管理



**今日实时营业额** 1095  
 今日实时客单数 40  
 今日实时客单价 27.38

一周销量最佳: 小炒, 川菜, 面食, 甜品, 饮料

一周支付方式占比: 现金 73.4%, 支付宝 5.6%, 微信支付 1.9%, 美团团购 4.6%, 银行卡 3.6%, 饿了么外卖 1.3%, 百度外卖 0.4%, 百度外卖 0.3%, 饿了么 0.2%

**KPI仪表盘**

**餐品销售趋势对比图表**

本期 (2016.04.25 - 2016.05.01) 对比 (2016.04.18 - 2016.04.24)

本期: 1,245 | 对比: 187.57

**销售额汇总统计**

**门店菜类销售统计图表**

2016.04.25 - 2016.05.02

文三店, 西滩店, 体验店快餐2, 体验店快餐1, 体验店正餐

小炒, 川菜, 面食, 甜品, 饮料, 套餐类, 外卖区, 特色名吃, 轻野辣烫

**菜品销售统计**

**支付方式占比分析**

体验店快餐1: 2016-04-02 - 2016-05-02

现金, 代金券(自定义类型), 银行卡(自定义类型), 支付宝自助, 优惠券(自定义类型)

**渠道占比分析**

# 快餐 智能快餐产品方案

## 拓展客源

- 一站导入在线平台客源
- 自营微信业务平台
- 自助营销经营客群

## 降低成本

- 无需高昂的IT投入和维护
- 门店减少1-2名服务人员
- 实时进销存降低物资成本

## 塑造品牌

- 消费支付即转化为会员
- 微信营销互动提升留存
- 多门店共享客源价值

## 精益管理

- 全量全过程的数据分析
- 灵活配置管理和可扩展
- 数据应用覆盖业务过程

为成长性餐饮连锁业而生

## 未来方向



基于小程序连接门店|平台|消费者  
为快餐业态提供全栈智能化运营管理方案

门店在线渠道智能管理

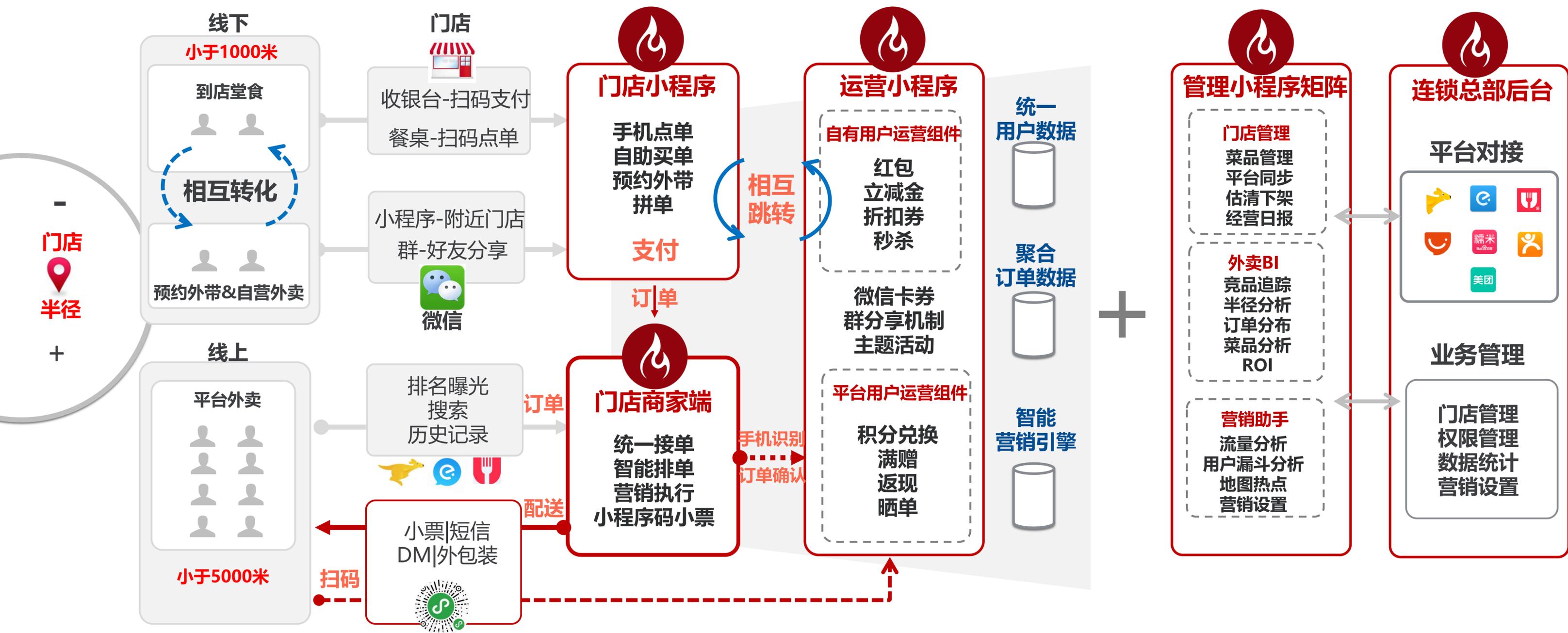
全渠道聚合|轻数据产品|自动化运营



小程序智能营销增长引擎

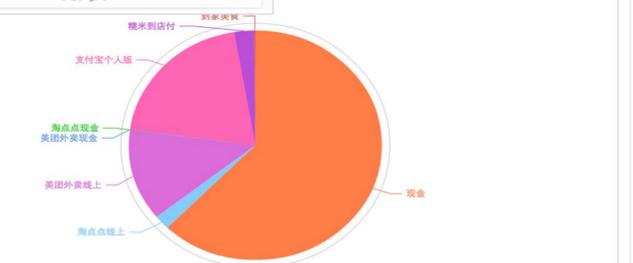
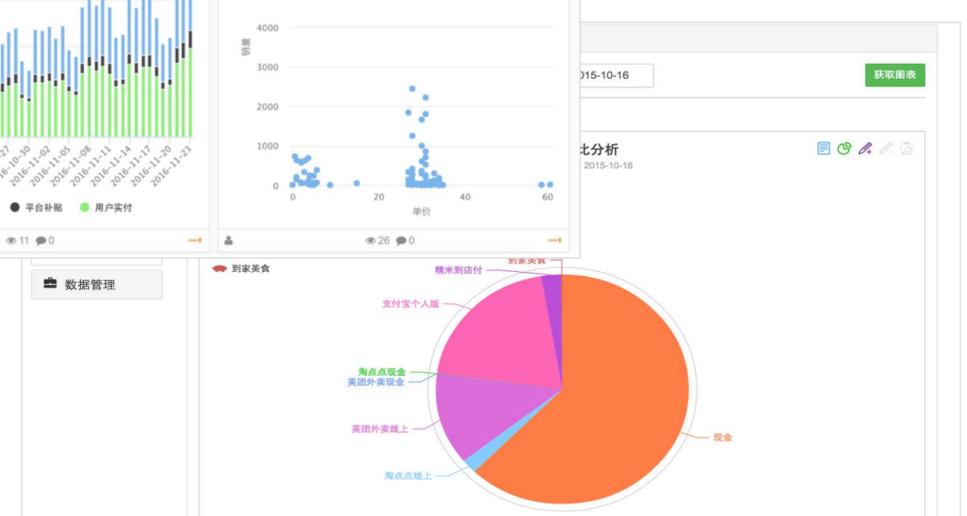
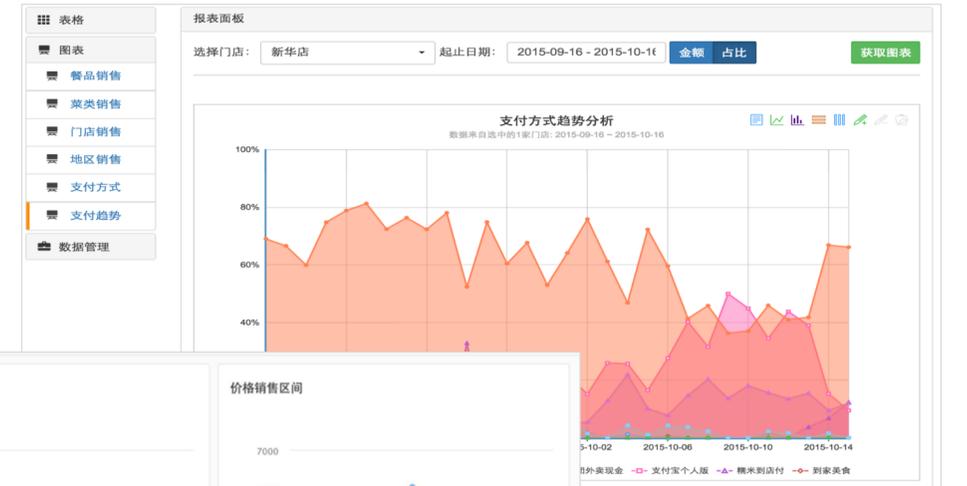
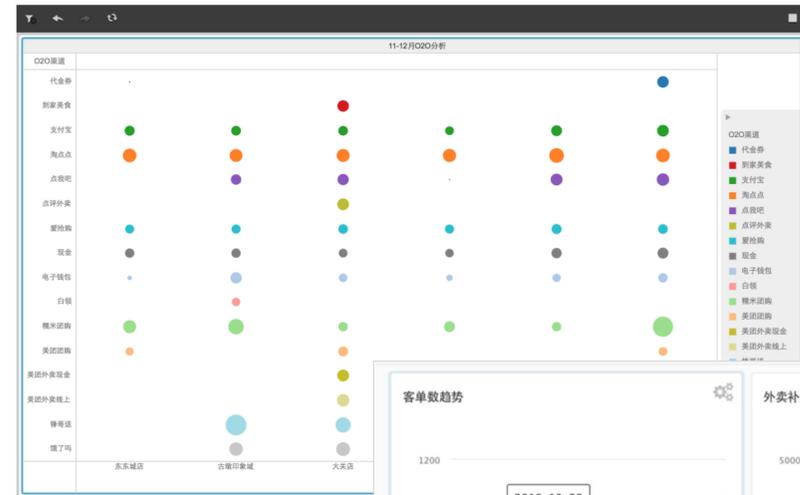
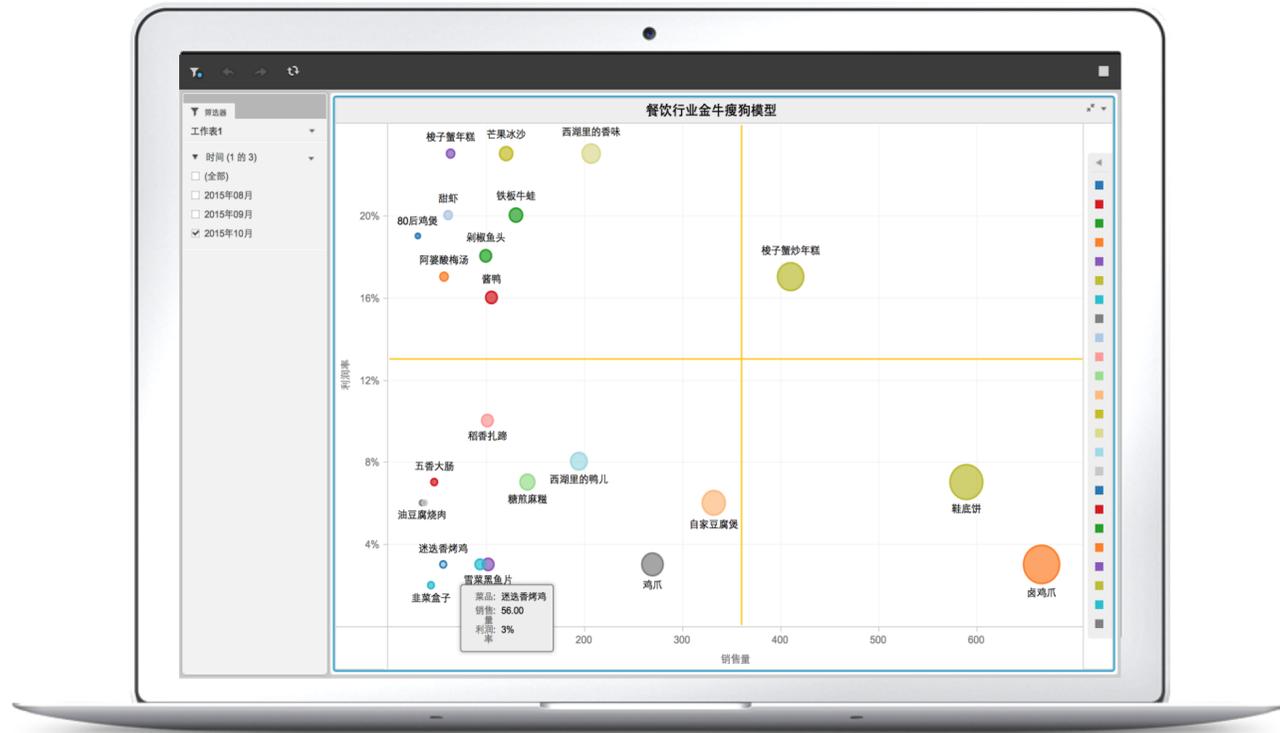
社交互动营销|忠诚度管理|组件式运营

## 面向门店场景 以小程序为中心 建立到店-平台外卖-在线运营贯通的外卖业务增长闭环



# 场景数据应用&辅助分析决策

结合团队服务世界知名快餐客户数据分析的最佳实践  
结合国内快餐经营环境提供场景化分析应用



# 供应链&智能成本管理 [POWER BY壹向统一供应链产品]



## 快餐|咖啡|火锅业态实践 内置智能预测和分析模型

智能供应链

物料, 餐品, 供应商都能搜

常规操作 | 物料信息 | 餐品配方 | 供应商

昨日利润: 没有设置固定成本, 没法计算净利  
上月日均利润: 0.00

昨日损耗: 0.00  
上月日均损耗: 0.00

暂无订货额  
本月  
订货额: 0.00 | 营业额: 92.00 (理论成本) 1.58

健康检查 | 重新检查 | 门店操作手册

餐品毛利堪忧: 请检查配方用量或物料单价是否有误 (2)

配方未完成: 修改了配方但是没有生效, 请确认 (0)

有不常用物料: 不处理, 会导致门店误订、误用 (0)

有不常用供应商: 不处理, 会导致门店误订 (0)

NEW 新建物料

批量编辑: 改价、改规格、更换供应商等

更换物料

新品研发: 帮你计算新品毛利

物料分类: 有物料未设置分类

包材设置: 实时库存管理与理论消耗统计

报损原因自定义: 可按自定义原因报损和统计

不含未填成本的门店

昨日利润 (1家): -1,604.11  
昨日损耗: 0.00

上月日均利润 (1家): -1,864.04  
上月日均损耗: 321.43

1,113.25%  
本月  
营业额: 14,617.00 | 营业额: 1,313.0 (理论成本) 110.8

对账单 | 进销存 | 报表设置

对账单月份选择: 2019/04/01 - 2019/04/01

对账单常见问题?

供应商	入库金额	退货金额	总额	
潘言特供	¥1,184.0000	¥0.0000	¥1,184.0000	导出
上海斑岚	¥13,433.0000	¥0.0000	¥13,433.0000	导出
合计	14,617.0000	0.0000	14,617.0000	

产品细分  
技术共享  
市场联合

赋能

客户  
成员  
伙伴

咖啡 · 快餐

