

思迅美食家云餐饮解决方案书



www.sixun.com.cn

400-7779-977

目录

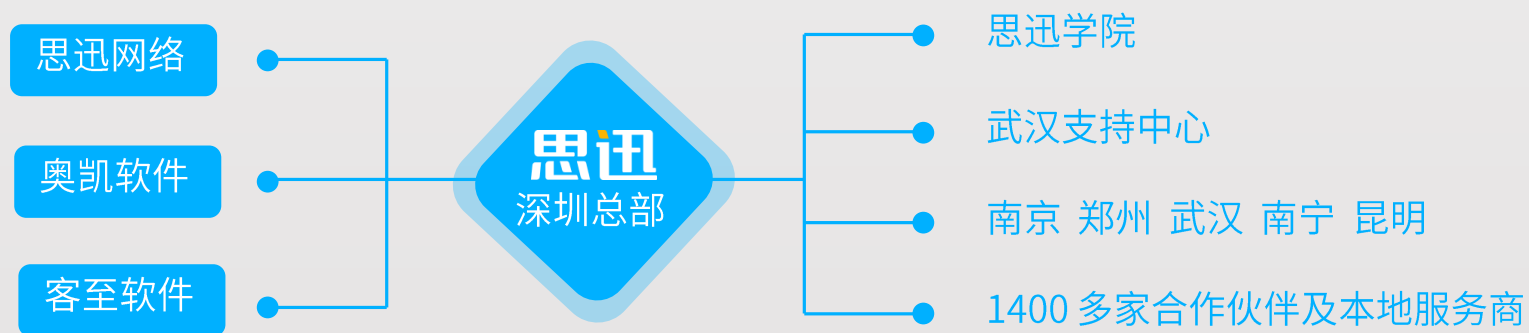
1. 思迅简介
2. 餐饮行业分析
3. 美食家产品特点
4. 解决方案
5. 案例

思迅简介

思迅简介（股票代码：838758）

深圳市思迅软件股份有限公司（简称：思迅，股票代码：838758，石基信息控股成员企业），是第一批“国家级高新技术企业”。21年来致力于零售流通业、商业自动化与餐饮娱乐行业信息化技术研究开发与推广应用，是国内零售流通/餐饮娱乐管理软件供应商。2017年成功进入新三板创新层，是中国POS行业中率先进入创新层的公司。

历年来，思迅荣获了深圳市重点软件企业、AAA级信用企业、中国行业信息化优秀企业、十年贡献成就奖等30多项荣誉。目前，思迅在全国500多个城市拥有超过1400多家业务合作伙伴，60万终端客户。



渠道分布

- 遍布全国省份，覆盖500多个大中城市；
- 1300多家合作伙伴及服务机构；
- 强大的服务支持网络。



餐饮行业分析

餐饮行业特征

01

竞争激烈，对营销的需求比较强烈

餐饮行业竞争激烈，为了吸引新客户维系老客户，商家需要丰富的营销工具用于日常经营

高峰期，对餐厅稳定运行的效率要求高

用餐高峰期，对点餐速度，出餐速度，系统运行的稳定性要求很高

02

03

重口碑，老客户的满意度很重要

维持老客户的满意度是餐厅长期经营十分重要的要素

餐饮行业趋势



零售化

在网络的影响下，“零售化”是传统的餐饮行业衍生出的新业态。



品牌化

想要健康、持续地发展，品牌化才是唯一出路。



数据化

通过餐厅运营数据、会员消费数据，持续对服务、产品进行针对性的优化

美食家产品特点

云架构、开通即用

美食家云餐饮收银软件基于云计算研发，本地无需部署服务器、数据库等，注册账号就能使用，分店开业五分钟即可完成上线，无需进行复杂繁琐的调试，对于处于快速扩张期的连锁门店非常适用。



账号在，数据就在

美食家所有的数据均存储在云端，实时备份，数据存储更安全，数据传输更便捷，只要有网络，老板随时随地可以查看营业数据。



无需大投入购买设备



NO服务器



NO网络设备



NO数据库

高效的移动应用

美食家云餐饮的架构，相比于传统餐饮软件，更加适用于移动互联网时代。扫码点餐、服务员移动点菜、小程序查看营业数据，所有的移动应用都是开通即用，免去了繁琐的网络配置和系统设置。



解决方案

适用多种中小型餐饮业态

01

中西餐、酒楼

02

小吃、面馆

03

火锅、麻辣烫

04

奶茶店、甜品店

中西餐、酒楼（正餐）

中西餐餐厅对于消费者的用餐体验比较重视，服务员一般5-10个左右，往往是先落座下单，用餐之后再结账，愿意尝试新颖的点餐、用餐模式，并且用心经营老顾客，使用会员卡的方式迅速回笼资金。

解决方案：

- 服务员手机APP点餐
- 多个设备同步下单
- 多档口，多个厨打
- 附加费、服务费
- 桌位管理
- 库存管理
- 会员管理，储值卡付款



手机点菜APP

美食家点菜APP主要满足服务员可以随时随地点菜、查看订单、领位等需求，不仅可取代老式点菜宝，还能完美的实现协同合作。

口味加料

桌位管理

收银对账

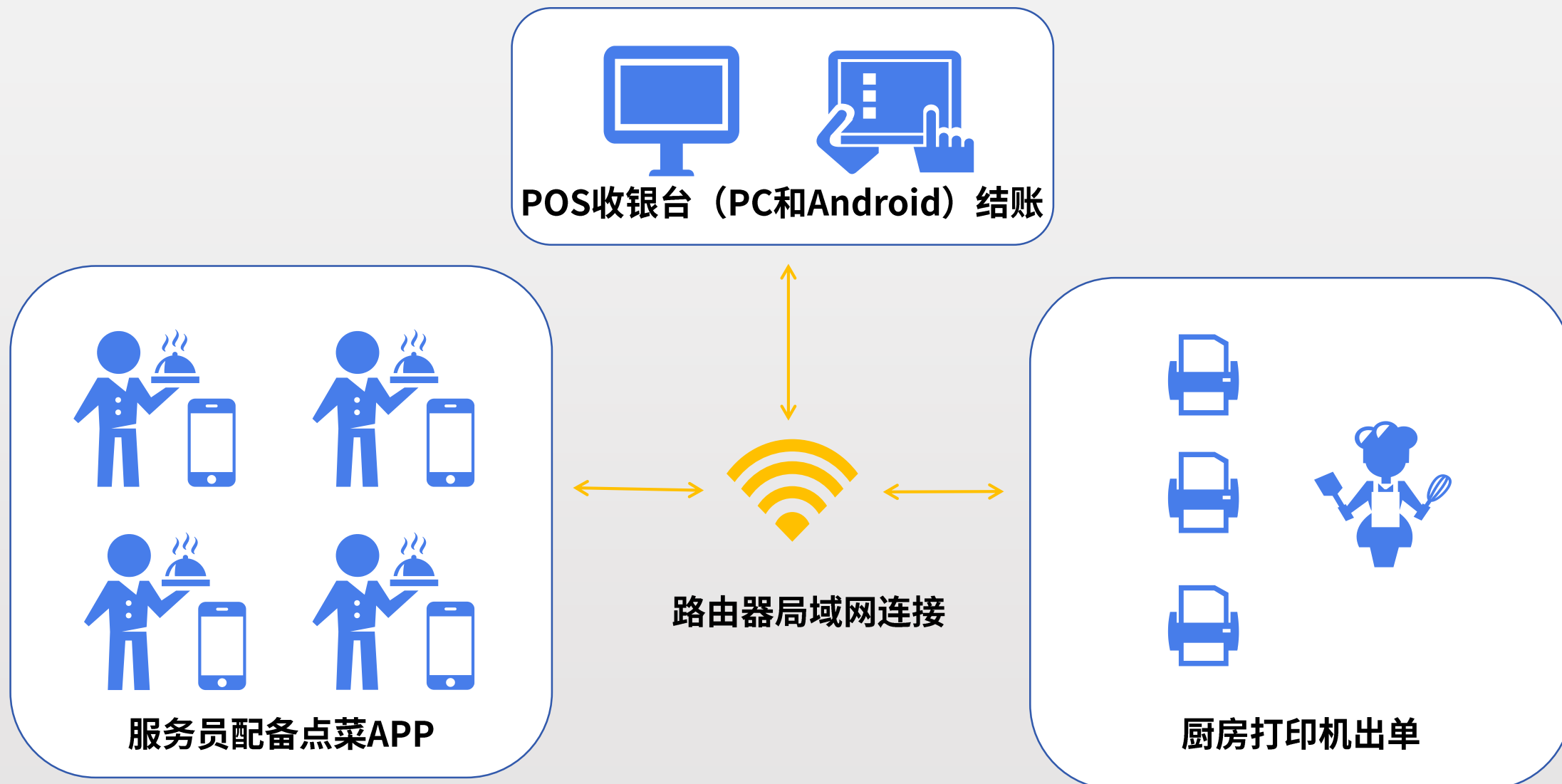
会员消费

查询订单

对接厨打

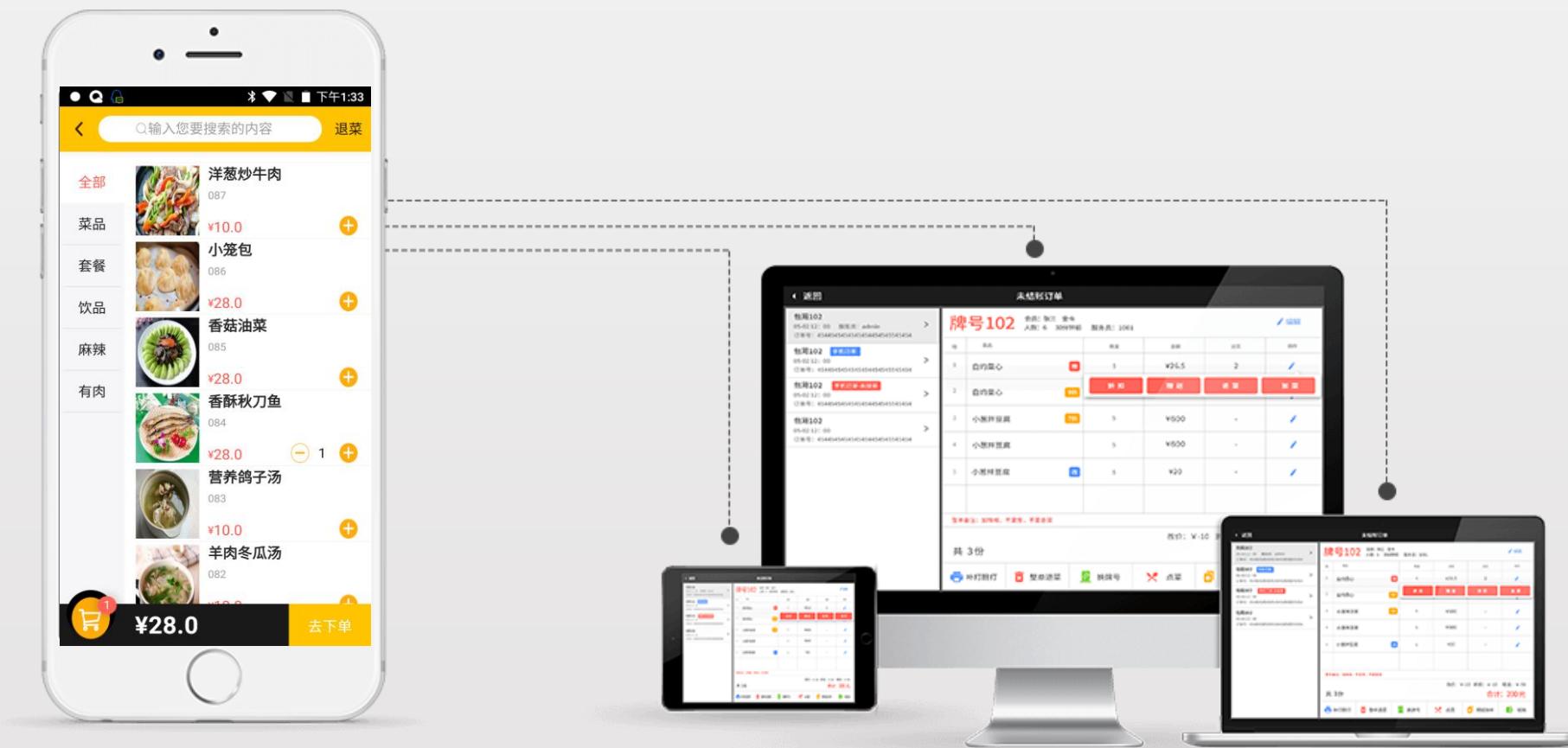


中西餐、酒楼（正餐）解决方案



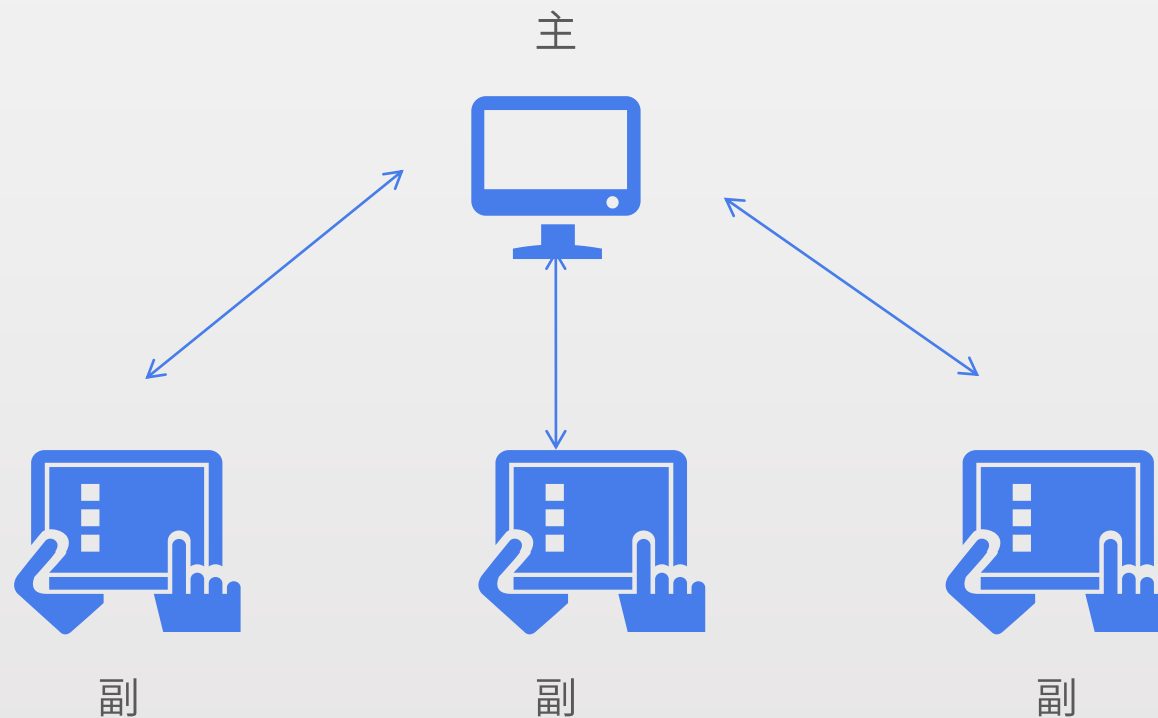
中西餐、酒楼（正餐）解决方案

手机点餐APP实时获取POS端（PC版和Android版）订单数据、桌位状态、所有员工都可以实时查看。



支持多终端同时下单

通过POS主副机的设置，可实现多个客户端点菜下单，所有副机都连接主机的数据库服务，保证了多终端数据的一致性，避免了数据混乱。各个店员协同合作，大大提升了中大型餐厅的整体运行效率。



多个档口，多个厨打

中型规模的餐饮，菜品种类较多，制作的档口也分好几个，美食家云餐饮支持部署多个厨房打印机，通过后台给菜品设定好打印在哪个打印机上即可。

厨打单

冰淇淋	X1
凉菜	X1
热菜	X1
酒水	X1

冰淇淋



凉菜



热菜



酒水



中西餐、酒楼（正餐）解决方案

附加费、服务费设置

商家如果有需要对每一单进行一个额外收费，如：茶位费、包厢费、打包费等，可通过美食家后台-销售设置即可新增附加费，多种收费方式，如按固定金额、按人头收费、按总金额比例设置费用。

新增附加费 ×

名称

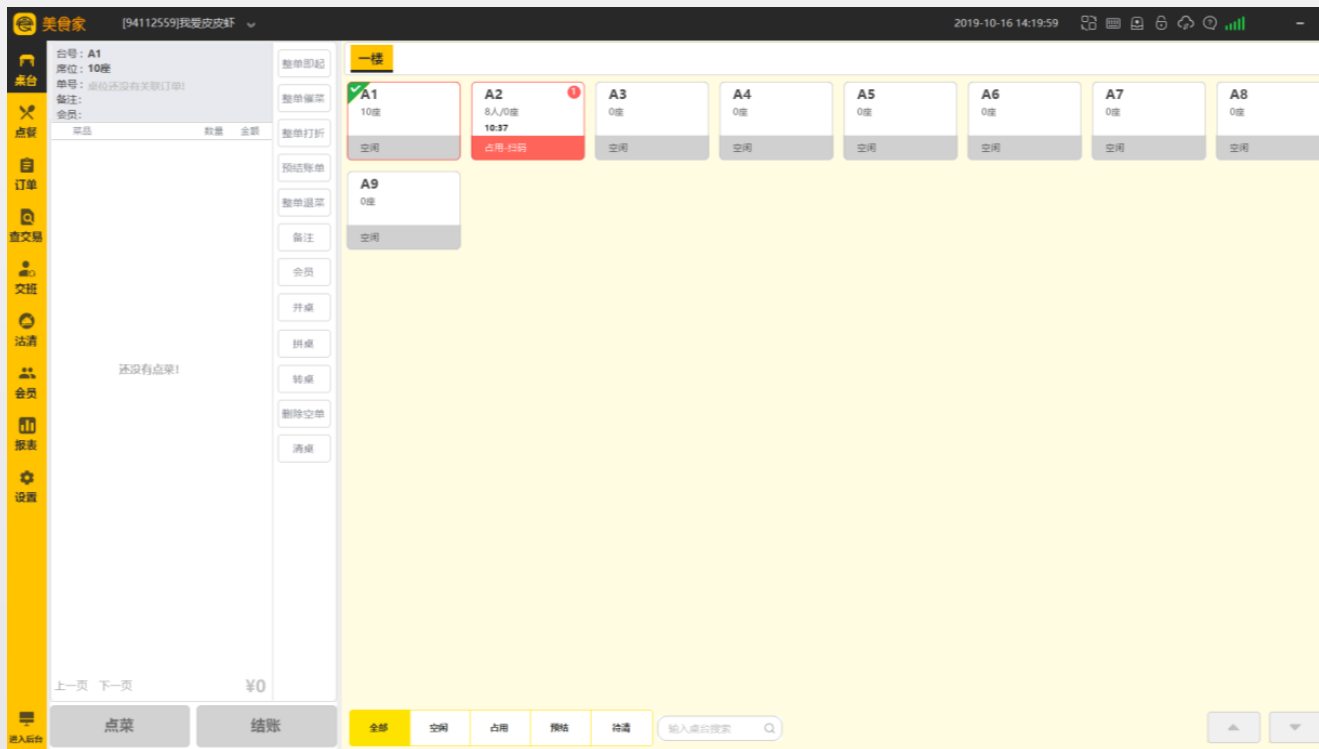
收费类型

固定每单金额

收费范围

桌位名称	添加
没有找到匹配的记录	

中西餐、酒楼（正餐）解决方案



桌台管理

在后台-门店管理-桌位管理中可设置本店的区域、桌位名称等。

使用桌位下单，可记录桌位的状态：空闲、使用中、拼桌、并桌、手机订单、预结账单，界面清晰、一目了然。

中西餐、酒楼（正餐）解决方案

入库单号	类型	制单人	制单时间	审核人	审核时间	备注	编辑
IO8881706220011	原料	老板	2017-06-22 17:33:21	老板	2017-06-22 17:33:29		已审核
IO8881706220010	菜品	老板	2017-06-22 17:30:39	老板	2017-06-22 17:30:47		已审核
IO8881706220009	原料	老板	2017-06-22 05:28:24	老板			审核/修改
IO8881706220006	菜品	老板	2017-06-22 16:57:11	老板			审核/修改
IO8881706220005	原料	老板	2017-06-22 16:49:36	老板	2017-06-22 16:49:58		已审核
IO8881706060004	菜品	老板	2017-06-06 13:59:44	老板	2017-06-06 13:59:50		已审核
IO8881705180003	菜品	老板	2017-06-06 00:00:00	老板	2017-06-06 13:59:14		已审核

共 9 条记录

库存管理

餐饮业态中，库存管理往往直接关系到成本的控制。商家可通过库存管理来监控日常的物资消耗情况

思迅美食家分两种库存管理方案：

- 1.【菜品库存】：对于有包装的商品，如饮料、纸巾，可直接使用菜品库存管理，买一个，减一个，简单明了。
- 2.【原料库存】：而对于复杂的加工菜品，则需要涉及到原料管理，如销售一份西红柿炒蛋，则冲减3个鸡蛋，1个西红柿。

中西餐、酒楼（正餐）解决方案

基础信息设置

1.新建菜品档案



2.新建原料档案



3.进行原料配比

原料和菜品库存

1.原料/菜品采购入库



2.审核



3.库存添加成功

冲减/调整原料

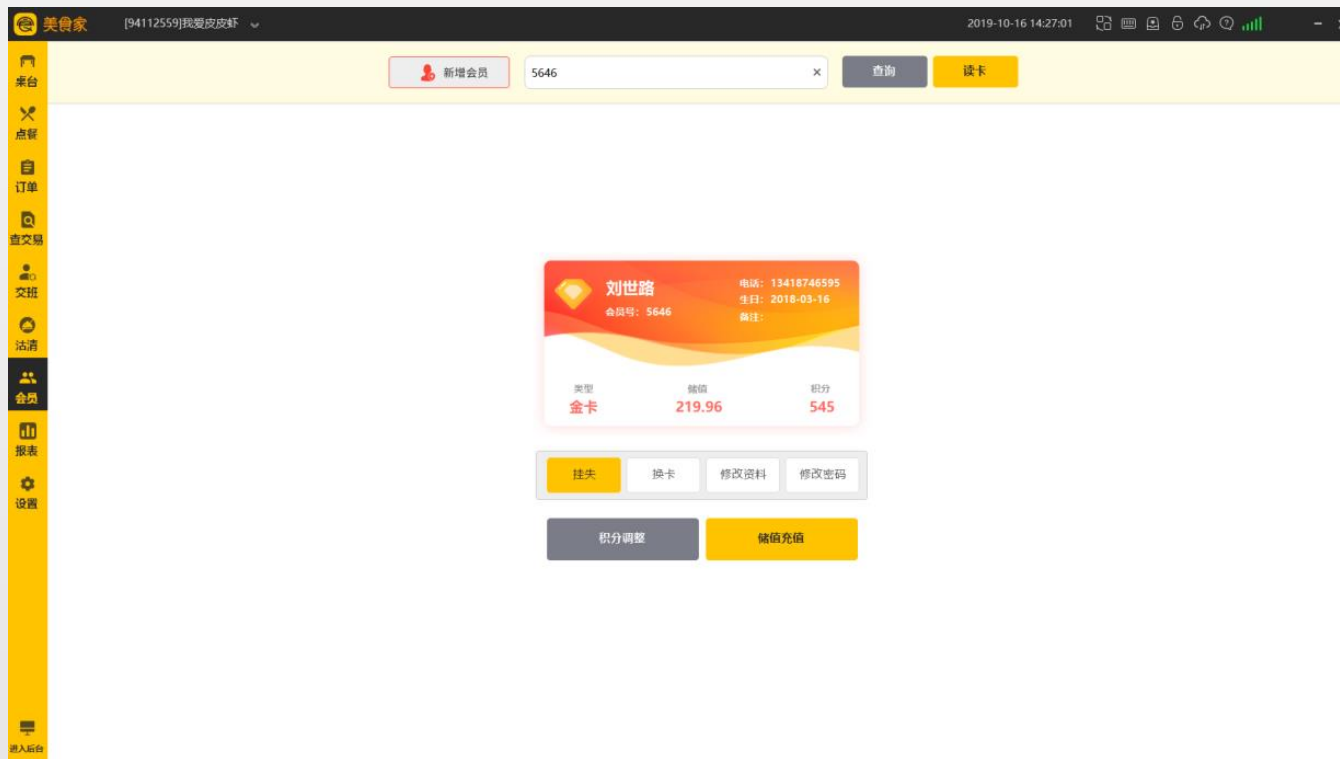
1.销售后自动冲减库存
或入库的时候自动冲减

2.报损



3.盘点

中西餐、酒楼（正餐）解决方案



会员管理, 储值卡付款

商家可根据自己的店铺情况选择会员模式:

1. 单店或者直营店, 可选择会员通用模式
2. 松散连锁, 可选择会员不通用

选好模式以后, 即可建立您的会员资料, 设置每个会员所享受的折扣优惠, 或者开通储值, 直接用储值卡进行消费, 不涉找零, 快捷方便

同时美食家支持读卡器直接读卡、写卡等。

适用业态-2

小吃、面馆（快餐）

小型快餐业态的餐厅薄利多销是其特点，对销售的效率是很看重的，软件需要简单易上手，最好顾客能自助用餐。

这类餐厅的人流量大、往往以连锁门店的形式出现，需要做到统一管理。

解决方案：

- 自动牌号设置
- 扫码点餐
- 菜品库存
- 店小宝小程序



小吃、面馆（快餐）

美食家 [94112559]我爱皮皮虾

桌台 点餐 订单 查交易 交班 沽清 会员 报表 设置

< 返回

自动牌号

牌号范围: 1 - 100

重置时间: 下午 11:59:59

结算后自动关闭窗口

停留时间: 0 (秒) 范围 (0~10)

结账时无牌号提示输入:

自动清桌:

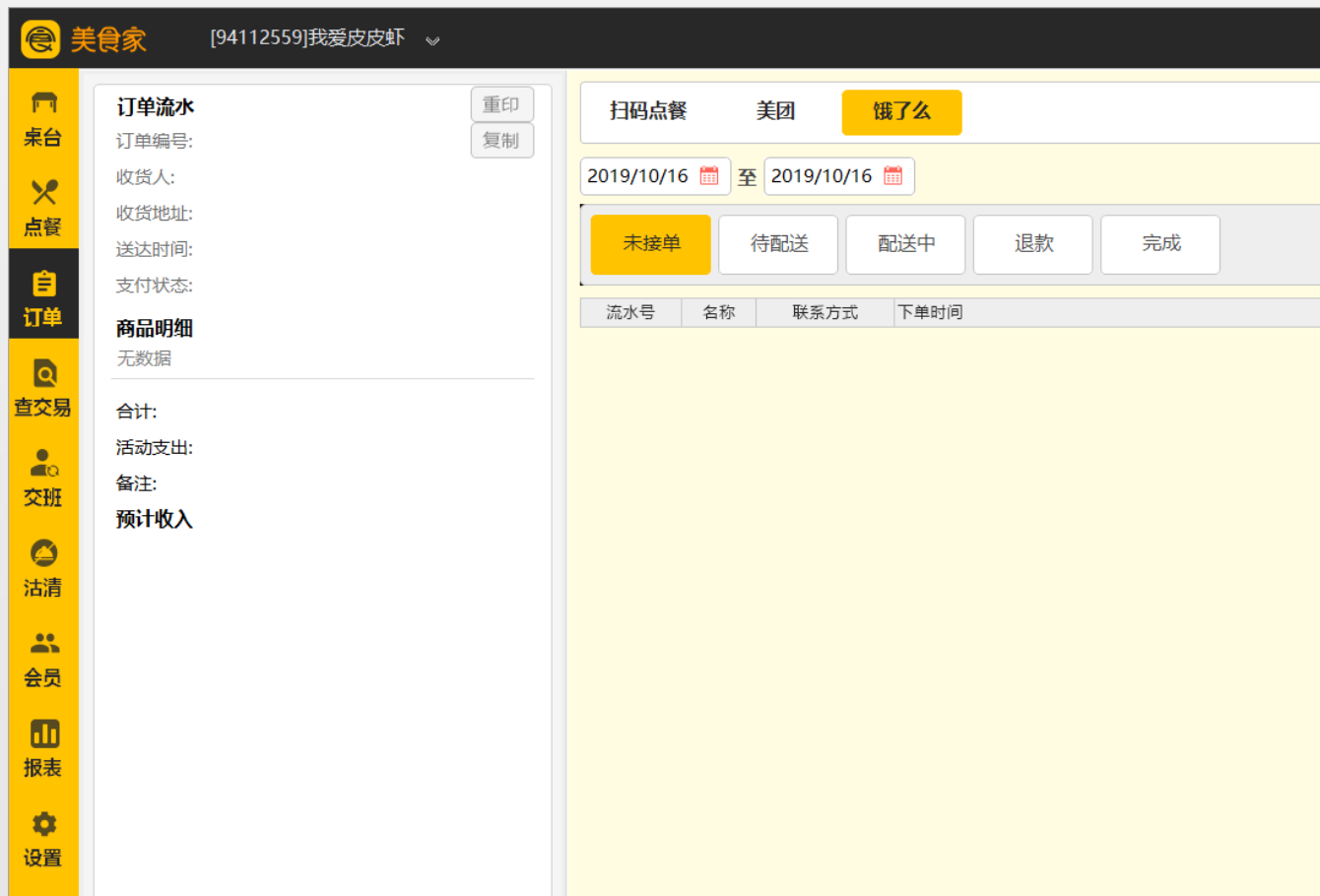
微餐厅确认订单提示:

餐饮业态: 快餐模式 中餐模式

自动牌号设置

在设置中开启自动牌号功能，填写牌号区间，即可取代传统的实体牌号。点菜下单后，牌号将自动叠加，无需手动输入，并且可设置每日重置时间。

小吃、面馆（快餐）



饿了么外卖

通过后台授权绑定已开通的饿了么账号以后，可以通过美食家餐饮收银直接进行接单，拒单、发起配送等，接单后可以直接打印小票，并且后台将会统计收银流水。

右上角设置中可设置自动接单、店铺营业/停业。

小吃、面馆（快餐）



云端菜品库

小型餐厅的菜品不多，也没有很好的条件去拍摄

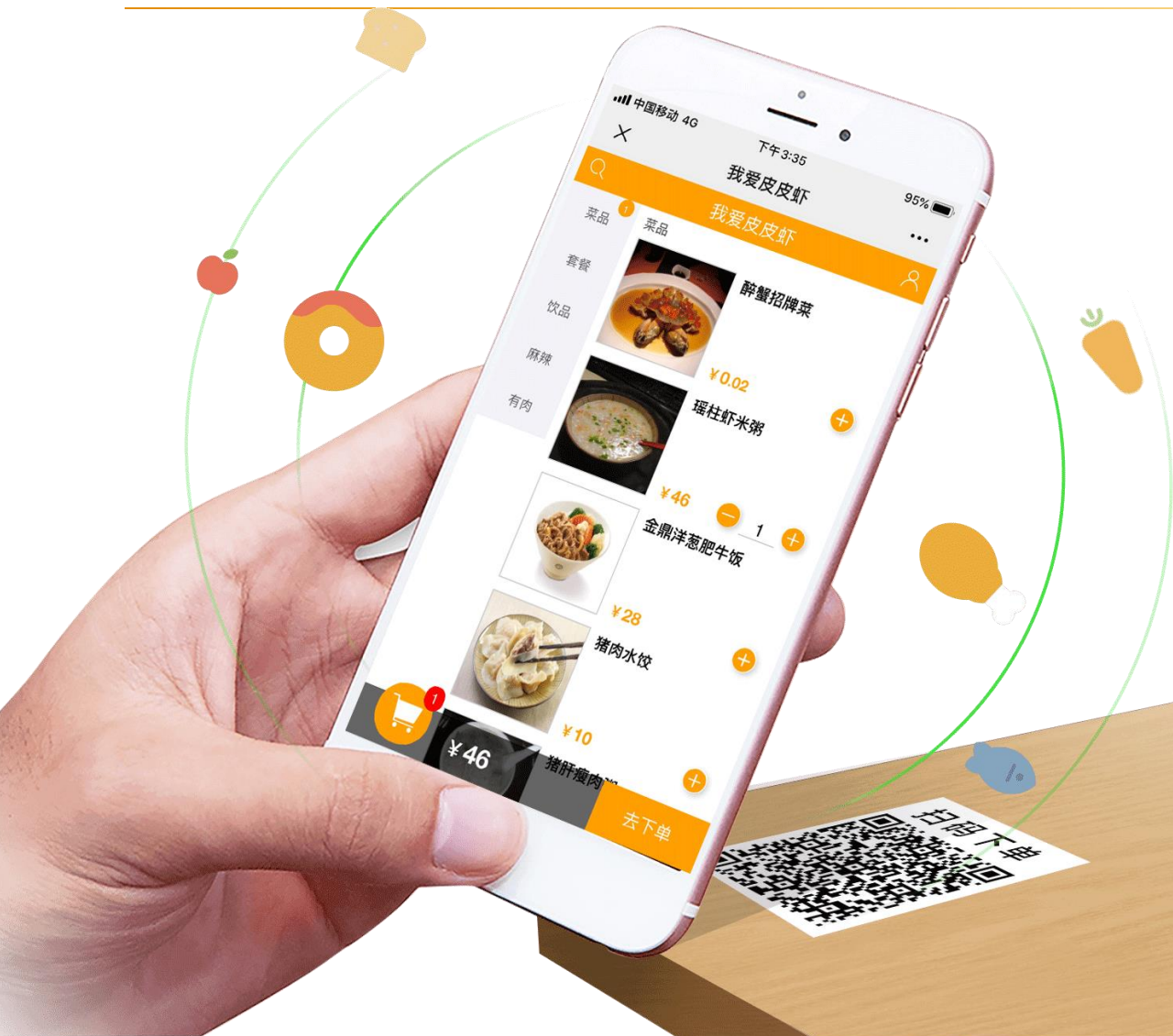
菜品图片

美食家的云端菜品库很好的解决了这个痛点，上

千个常见快餐菜品资料已准备齐全，只需点选即

可快速创建自己的菜单。

小吃、面馆（快餐）



手机扫码点餐

思迅美食家支持手机扫码点餐，顾客无需下载APP，使用微信就能操作；商家无需开通微信公众号，配置即用。点菜、下单、结账顾客自助完成，订单信息直达收银台，服务员只需上菜即可，大大减轻工作压力。

小吃、面馆（快餐）

下载点餐码

每个门店，可下载专属的二维码，对应到各自门店的资料和信息。如果有建立桌位，可直接下载桌位的二维码。

美食家 用户名: 管理员 商户ID: 94112559 我爱皮皮虾

扫码点餐设置 保存 下载二维码

基础配置

经营模式 快餐 正餐

付款设置 餐前支付

取餐模式 取餐号取餐 服务员送餐

思迅pay 70020181025101444382 开通问答

手机微信扫一扫二维码提交资料,申请开通思迅pay,信

快餐取餐提示

支付配置

默认支付 微信支付 会员支付

支付设置 允许微信支付 允许会员支付 线上只能扫码结账

制作二维码

手机扫一扫，可以线上下单哦

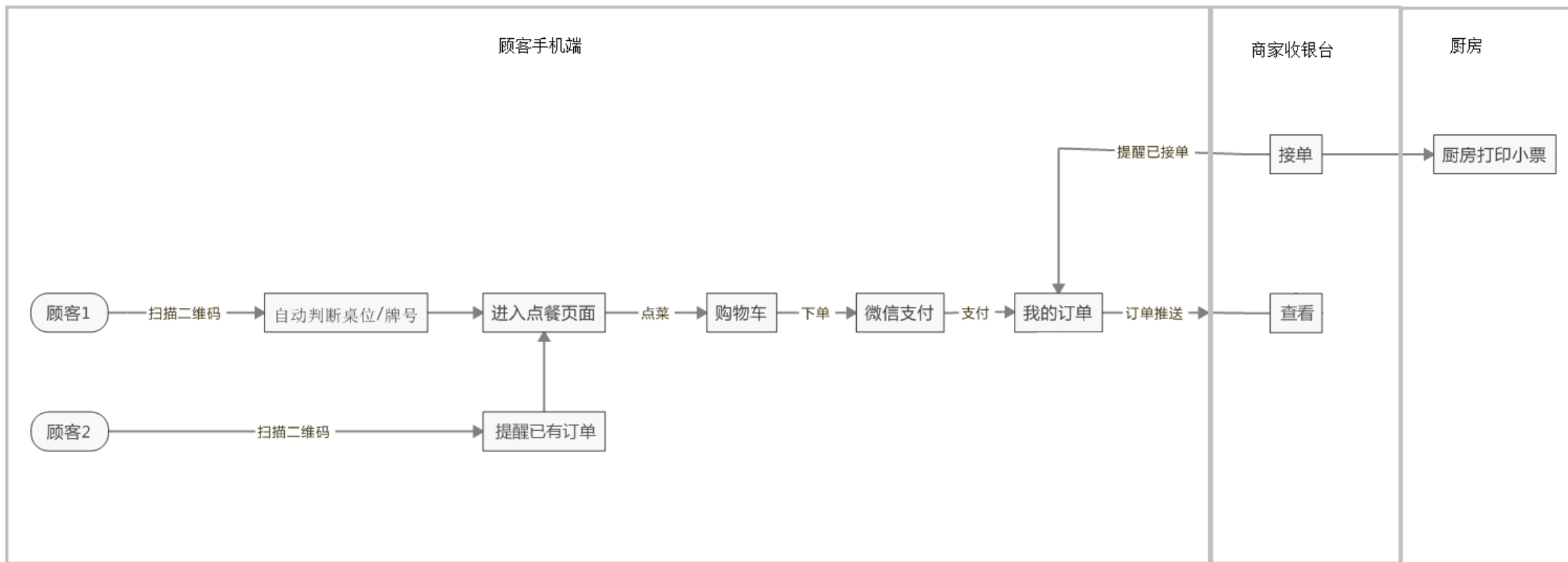
Q000

门店 我爱皮皮虾

编辑文本 手机扫一扫，可以线上下单哦

下载 下载全部

扫码点餐流程



小吃、面馆（快餐）

连锁门店管理

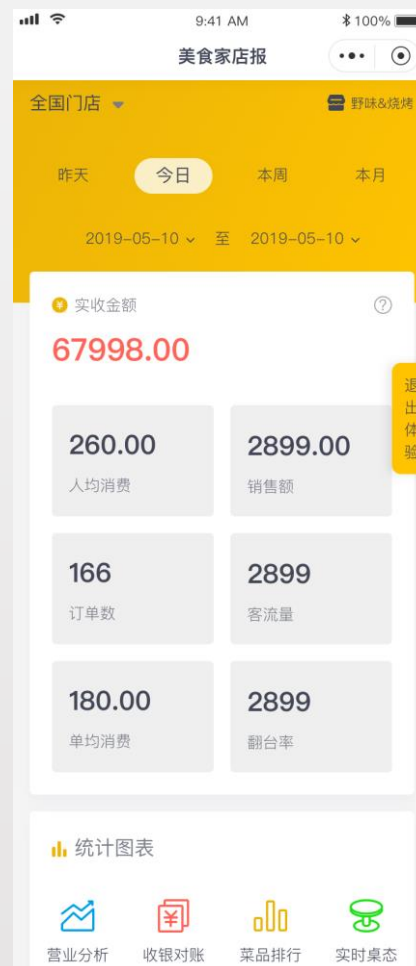
针对小店大连锁的快餐业态，思迅美食家给出了很灵活的连锁方案。一个商户号下，可开通多个门店，门店下面还可以自由管理收银员、菜品、库存等。而所有的门店销售情况都将汇总到总部，让您能实时掌握所有门店的信息。

区域	操作	编号	店名	地址	电话	人数	创建日期	状态
加盟	 	888	麻辣香锅[总部]	深圳市软件产业基地	15221194640	5	2016-08-15	营业中
直营	 	001	麻辣香锅[分店1]			1	2016-11-23	营业中
默认	 	002	麻辣香锅[分店2]			1	2016-11-23	营业中
输入区域名称添加	 	004	麻辣香锅[海岸城店]			0	2016-12-05	营业中
添加	 	005	麻辣香锅[哈哈店]			0	2017-03-09	营业中

小吃、面馆（快餐）

店小宝小程序

美食家店小宝小程序是基于微信小程序平台开发的，给餐饮商户提供店铺经营数据查询的微信小程序。结合美食家云端架构以及微信小程序的特性，店小宝小程序不用额外安装软件，可以在微信中随时查看店铺经营数据，使用方便快捷、数据实时更新。真正实现帮助商户随时随地管理店铺的需求。



火锅、冒菜（正餐）

这类业态人流量大，会有排队的需要，菜品较为琐碎，往往商家会推出一些套餐来给用户快速选择，对于锅底、口味、规格的选择也是比较多样，另外冒菜、鱼火锅之类的餐厅还经常会使用到去皮称重等

解决方案：

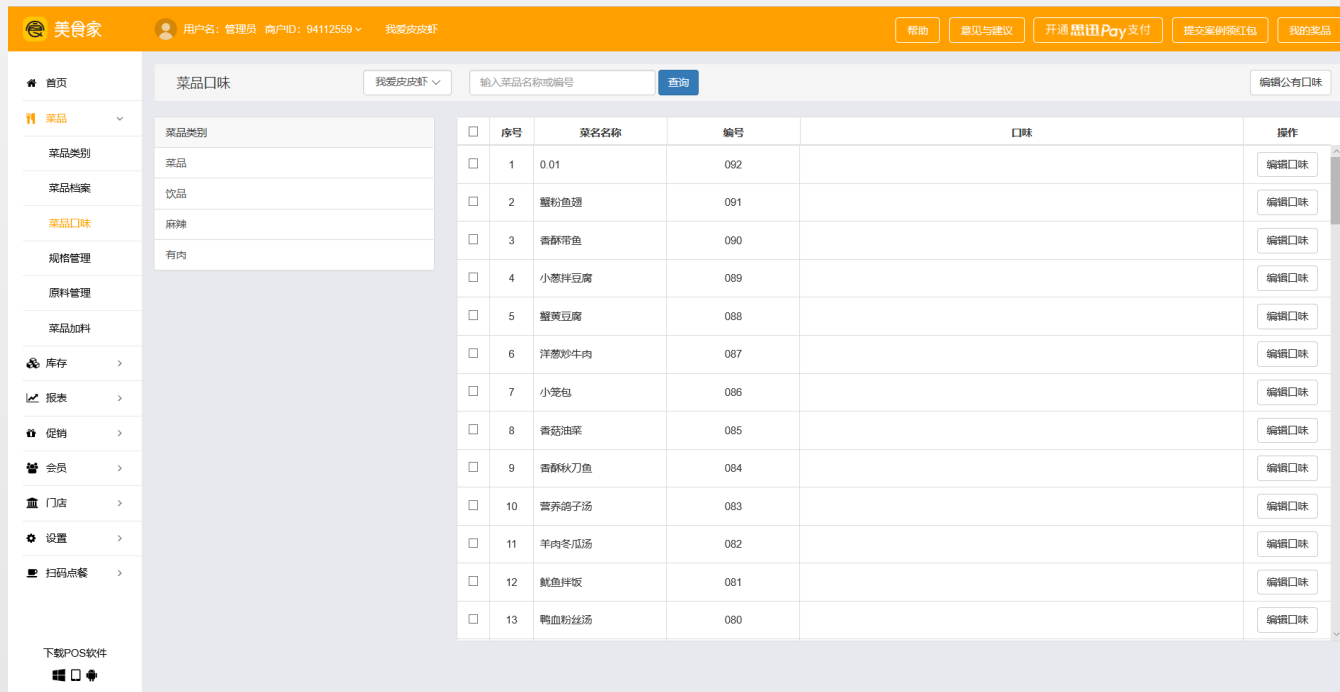
- 扫码点菜
- 菜品称重
- 套餐促销



火锅、冒菜（正餐）

规格、口味设置

火锅或者冒菜类往往一个菜品有多个规格，如大份、小份，也有可能有多种口味、做法，如：麻辣、清汤等。通过在商户后台设置菜品口味或者建立菜品规格，并给予相应的加价，即可轻松给每个菜品进行标注，这样前台下单的时候，厨打上会打印出该菜品的规格和口味



The screenshot displays the '菜品口味' (Dish Flavor) management interface. The top navigation bar includes the '美食家' (Meishi Jia) logo, user information (用户名: 管理员, 商户ID: 94112559), and a '我爱皮皮虾' (I love皮皮虾) button. The main content area features a search bar for '菜品名称或编号' (Dish Name or ID) and a '查询' (Search) button. A table lists various dishes with their IDs, names, and flavors, each with an '编辑口味' (Edit Flavor) button.


序号	菜名名称	编号	口味	操作
1	0.01	092		编辑口味
2	蟹粉鱼翅	091		编辑口味
3	香酥带鱼	090		编辑口味
4	小葱拌豆腐	089		编辑口味
5	蟹黄豆腐	088		编辑口味
6	洋葱炒牛肉	087		编辑口味
7	小笼包	086		编辑口味
8	香菇油菜	085		编辑口味
9	香酥秋刀鱼	084		编辑口味
10	菜养鸽子汤	083		编辑口味
11	羊肉冬瓜汤	082		编辑口味
12	鱿鱼拌饭	081		编辑口味
13	鸭血粉丝汤	080		编辑口味

火锅、冒菜（正餐）

套餐促销

为了加快顾客点餐速度，或增加菜品的销量，可在后台促销-套餐热卖中，可组合多个菜品建立套餐，并设置新的价格、图片等。

套餐档案



图片规格：分辨率：320 x 240 大小：50KB 以内

* 菜名 ✓

编号

状态 正常

* 价格 ✓

类别

允许打折 允许

套餐明细

序号	操作	菜品	原价	数量	合计
1	×	蟹黄豆腐	15.00	<input type="text" value="1"/>	15.00
2	×	香酥带鱼	18.00	<input checked="" type="text" value="1"/>	18.00
3	+				

火锅、冒菜（正餐）

菜品称重

火锅或者冒菜类都需要用到生鲜称重的情况，如鱼、新鲜的果蔬等，美食家云餐饮可通过设置菜品属性来设置称重菜品，多种主流计价秤，如大华、顶尖已全面对接。



适用业态-4

奶茶、甜品店（快餐）

奶茶和甜品的主要消费群体是学生、青年，赶潮流爱新鲜，这类业态对于自己品牌的打造比较重视。店面规模小，大部分是现点现做，并打包带走。在口味、做法、加料方面有很多丰富的组合，商务办公区附近的店铺，会有批量外送下午茶的需求，

解决方案：

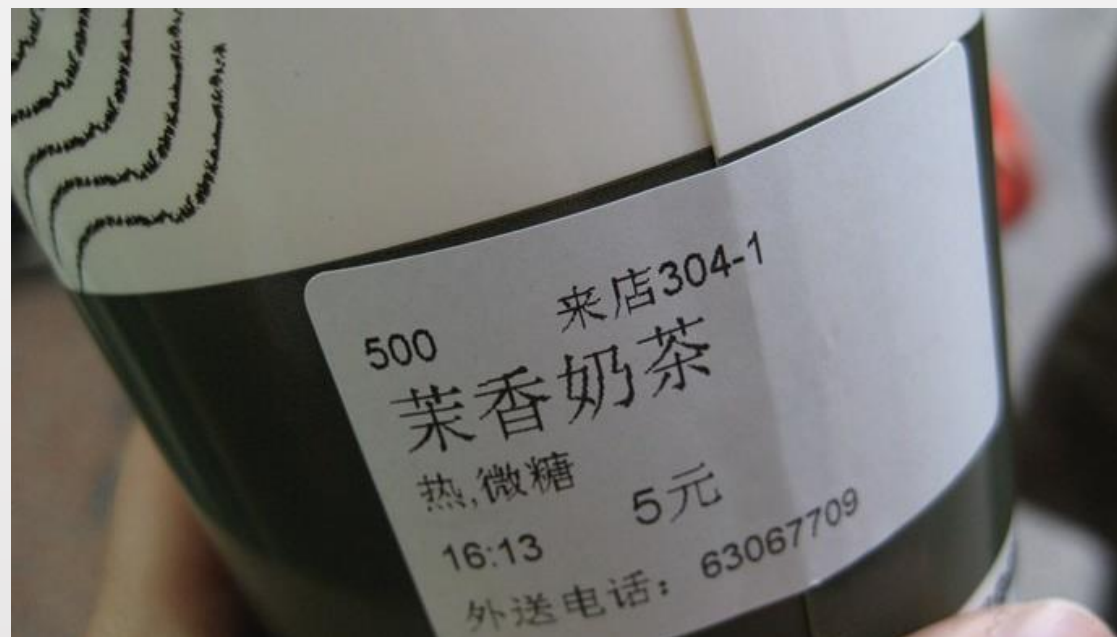
- 双屏广告
- 美团外卖
- 口味、加料管理
- 标签打印
- 小票自定义
- 多种促销打折方式



奶茶、甜品店（快餐）

标签打印

通过美食家云餐饮软件点菜后，标签机自动打印不干胶标签，店员可贴在饮料杯子上，此做法可替代厨房打印机，让饮料制作的人不容易做错。美食家云餐饮支持打印口味、店铺名称、电话、份数、牌号等。



奶茶、甜品店（快餐）

小票内容自定义

提升品牌存在感的另一个重要点就是小票的样式设计，通过添加店铺logo、公众号二维码等方式吸收更多粉丝，增强顾客对品牌的认同感，从而发挥营销的长尾效应。


yoyo奶茶
天店餐饮
牌号: 999

单号: cc1707210001
收银: 1001 2017-07-21 15:17

菜品	数量	金额
1. 状元及第粥	2	33.00
2. 香辣排骨饭	3	75.00
3. 招牌奶茶	1	10.00
优惠:		18.00
合计:	6	118.00

应 收: 118.00
买 收: 现金 200.00

谢谢惠顾!



奶茶、甜品店（快餐）

双屏广告设置

为了提升店铺档次，奶茶咖啡厅偏爱使用外观干净美观的双屏一体机，美食家云餐饮安卓和pc版都支持双屏广告，广告内容包括：图片、视频、音乐。
在销售的时候，双屏还可以给顾客展现选择的菜品图片、价格等。

美食家 [94112559]我爱皮皮虾

双屏

桌台

点餐

订单

查交易

交班

沽清

会员

报表

设置

< 返回

双屏预览效果

开启双屏:

展示模式:

全屏模式下动态展示所选商品图片，无收银则自动恢复全屏。

轮播图片:

支持格式: JPG、PNG、BMP、JPEG, 建议每张图片不大于1M。

播放间隔:

二维码:

图片大小800*800

文字说明:

奶茶、甜品店（快餐）

双屏广告设置

美食家云餐饮促销方式包含以下几种：

1. 特价

2. 折扣（可按类别打折）

3. 买一送一

4. 第二份半价

以上打折方式均可设置循环规则，如每周六特价。

也可以指定可享受折扣的对象，如会员、非会员、某特定会员类别等。

美食家
用户名: 管理员 商户ID: 94112559 我爱皮皮虾

- 首页
- 菜品
- 库存
- 报表
- 促销
- 会员
- 门店
- 设置
- 扫码点餐

促销单 - 新增
新增促销单 保存 打印 返回

促销名称

日期 2019-10-16 00:00: 至 2019-11-16 00:00:

促销模式

特价
折扣
买一送一
第二份半价

促销范围

备注

单号

会员 不作限制

制单

门店 我爱皮皮虾

每周 日 一 二 三 四 五 六

序号	操作	菜品	售价	特价
1	+		0	0

下载POS软件

美食家客户案例



案例分享-1



杨小贤甜品

地点：西安

门店数量：3家

使用产品：思讯美食家+店小宝小程序+扫码点餐

简介：杨小贤甜品店除了经营招牌式的甜品之外，还有咖啡、奶茶、甜点等一些休闲餐饮，店内堂食区域大概有一百多平米，相对来说规模属于中等，而在店铺收银系统的选择使用上，对比了很多家，最后选择了美食家收银系统来智能化地管理店铺。



开心雪冻酸奶

地点：山东

门店数量：14

使用产品：思迅美食家+店小宝小程序+扫码点餐

简介：总部可随时查看所有分店的实时数据；总部可统一设定所有门店商品种类、商品价格，根据需求分店也可自行设定商品价格；会员信息、促销信息总部设定全部门店生效，连锁门店管理更轻松。



麦香基快餐

地点：江西

门店数量: 1

使用产品：思迅美食家+店小宝小程序+扫码点餐

简介：麦香基店内贩卖的食物种类并不少，因为价格适中，可选种类多，吸引顾客也多，在经营过程中收银速度以及制作食物、取单的效率是十分重视的，因为食物出新不会太快，麦香基会经常做促销活动，吸引新顾客，留住老顾客。美食家云餐饮收银系统为麦香基开店经营提供了丰富而有效的管理方式，生意更好



煎饼记

地点：四川

门店数量：2

使用产品：思迅美食家+店小宝小程序+扫码点餐

简介：煎饼记以煎饼为主要小吃，附带米粥、凉皮，店铺定位时尚休闲，连锁开店，在收银系统的选择上比较注重移动支付及连锁管理等功能