

中式快餐数字化解决方案

全来店— 一站式餐饮数字化解决方案

提升运营效率 · 优化消费体验 · 驱动业务增长

中式快餐业态核心特性

高频刚需特性

午晚高峰极度集中，消费频次高，市场需求稳定且庞大。

高翻台率要求

受限于高峰时段，对餐厅的空间利用率和翻台效率有极高要求。

全渠道经营

堂食、外带、外卖三合一，线上线下融合，最大化覆盖用户场景。

SKU标准化

菜品结构简单，强调出品速度与口味一致性，便于复制与管理。

连锁化运营

以连锁加盟为主要扩张模式，注重人力精简与标准化流程。

成本与复购

成本管控严格，高度依赖熟客与会员体系维持高复购率。

总结：中式快餐的核心在于“高效、标准、低成本”，这要求我们的数字化解决方案必须具备极强的适配性与管控能力。

中式快餐业态不同阶段信息化关注点

发展阶段	核心关注点	核心模块	对应角色	全来店解决方案
初创期 (1 家)	套餐点单、扫码点单、会员储值、小程序、KDS、团购核销、外卖对接	POS 收银、会员管理、小程序、KDS	创始人 / 店长 / 收银员 / 后厨	套餐一键点单 +小程序扫码点单+ 会员储值 +智能 KDS 管理+团购自动核销+外卖聚合对接
成长期 (3-5 家)	统一价格、会员互通、集中采购、KDS、生产加工管理、评价舆情管理	POS 收银、会员管理、供应链、KDS	创始人 / 店长 / 采购 / 后厨 / 市场	总部统一调价 + 会员数据互通 + 集中采购 +多店 KDS 协同+生产加工标准化+评价舆情监控
扩张期 (5-10 家)	权限审核、自营外卖、成本核算、小程序、KDS、成本管理、分账管理、生产加工管理、评价舆情管理	小程序、供应链、财务管理、KDS	创始人 / 财务 / 市场 / 后厨	精细化权限审核 +小程序自营外卖+ 智能成本核算 +智能 KDS 管理+智能成本管理+生产加工标准化+评价舆情监控
连锁期 (10-20 家)	总部管控、多档口协同、中央厨房、KDS、小程序、生产加工管理、分账管理、评价舆情管理	供应链、设备管理、KDS、小程序、财务管理	创始人 / 信息部 / 采购 / 后厨 / 市场 / 财务	总部统一管控 + 多档口协同作业 + 中央厨房管理 +集团 KDS 监控+小程序区域营销+生产加工标准化+评价舆情监控
全国期 (20-100 家)	全国标准、供应商管理、小程序、KDS、成本管理、分账管理、评价舆情管理	供应链、加盟管理、小程序、KDS、财务管理	创始人 / 运营总监 / 法务 / 市场 / 后厨 / 财务	全国加盟标准 + 供应商分级管理 +小程序区域营销 +集团 KDS 监控+智能成本管理+评价舆情监控
集团期 (100 家 +)	集团管控、AI 预测、全域 O2O、小程序、KDS、成本管理、生产加工管理、分账管理、评价舆情管理	供应链、数据分析、小程序、KDS、财务管理	创始人 / CEO / 数据分析师 / 市场 / 后厨 / 财务	集团化管控 + AI 销量预测 +小程序全域 O2O 整合 + 全链路数据打通 +集团 KDS 监控+智能成本管理 +生产加工标准化+集团分账+评价舆情监控

全来店中式快餐业态产品亮点

系统维度	核心功能亮点
收银系统	套餐一键点、快速结账、外卖核销、多门店统一管控
会员系统	等级折扣、储值通用、积分抵现、节日券、老客裂变、社区运营、沉睡唤醒自动化
小程序系统	扫码点单、外卖、自取、套餐预订、工作餐预约、会员中心
KDS 系统	多档口协同、主食 / 汤品 / 配菜同步出餐、高峰提速
供应链管理	半成品管理、中央厨房配送、智能库存、自动要货、BOM 成本
生产加工管理	半成品加热 / 复热、标准化出餐、批量制作
AI 智能助手	销量预测、智能备餐、高峰分流、消耗分析
快速部署	标准化模板、一键下发、多店同步上线

全来店中式快餐业态销售话术建议

核心价值主张

全来店的中式快餐解决方案，专注于提升您的运营效率和客户生命周期价值。从套餐快速点单到会员订阅，再到供应链的精细化管理，打造一家‘聪明’的快餐店，让门店运营告别繁琐低效，精准贴合中式快餐的经营特性，为企业解锁降本增收的全新可能。

功能亮点解读

- 收银系统：支持套餐一键点单、无pos点餐、码牌收银、中式快餐快速结账，结账速度极快，无需反复操作就能完成多品类套餐结算，大幅缩短顾客排队等待时长。
- KDS系统能实现主食、配菜、汤品多档口协同出餐，精准同步各档口出餐节奏，确保套餐能同时送到顾客手中，彻底解决高峰期出餐混乱、错漏餐问题，全面提升高峰期的运营效率。
- 会员与小程序：搭配专属折扣、积分兑换等权益，能有效锁定长期客户，稳定门店客流。小程序支持工作餐预约和套餐预订，顾客可提前选定餐品、预约取餐时间，让您可以精准提前备餐，减少食材浪费，同时让顾客无需到店等待就能快速取餐，全方位提升顾客体验。
- 供应链与生产加工：管理半成品和中央厨房配送，通过智能库存实时监控食材消耗、临期预警，搭配自动要货功能，根据门店销售数据精准计算补货量，确保食材供应稳定且无积压。同时，标准化的出餐流程明确每道工序的操作规范和食材配比，能保证每一份快餐的品质都稳定如一，让顾客每次到店都能享受到一致的美味。

案例分享

协茂森老钟家
XIEMAOSEN
Traditional Zhong
老成都小吃 尽在协茂森
OLD CHENGDU SNACK ALL IN XIEMAOSEN

品牌介绍

所属业态：快餐 | 管控模式：连锁强管控 | 签约体量：85+

协茂森老钟家是成都协茂森餐饮管理有限公司旗下著名的连锁加盟品牌，该公司成立于2015年，是一家食品研究与美食技术开发、餐饮项目联盟、餐饮技术咨询与策划服务为一体的综合性餐饮发展餐饮连锁企业，培训中心以"传统与时尚，美味与健康"的饮食新文化为己任，秉承"诚信、创新、专业、务实"的经营理念，专心致力于饮食文化的传播、推广与发展。

全来店模块

- 轻餐 POS
- 会员营销
- 聚合支付
- 云助手
- 供应链
- 小程序

品牌核心痛点

- POS系统操作便捷性差、点餐、取餐效率低，系统稳定性差
- 运营数据经常出现同步延迟，或者不同步，报表数据经常存在差异
- POS与供应链分开，无法达到一体化管控
- 团购核销无法对接系统

解决方案及价值

- 集团标准化管理系统，实现运营强管控
- 元数据控制、数据重传、传输校验机制确保数据完整传输
- 团购先核，一键核销并结账
- 多品牌联合管理，提升总部对各个品牌极简操作

供应链管理系统通过数字化手段实现高效的供应链运作，与POS系统打通，一个APP就可实现数据查看，订单下单等操作

案例分享

品牌介绍

所属业态：快餐 | 管控模式：连锁强管控 | 签约体量：50+

美颐美是一家专注高品质的米饭连锁品牌，一切专注品质，取材精细，源自泰国文府的香米、来自深海的鲍鱼、用可直接饮用的水和食材相结合。所有这一切只为做好一碗饭——鲍鱼排骨饭。

全来店模块

- 轻餐 POS
- 会员营销
- 聚合支付
- 云助手
- 电子发票
- 小程序

品牌核心痛点

- 系统操作不流畅
- 运营数据同步延迟，或者不同步
- 团购券核销缓慢
- 无法线上开票
- 商超接口对接

解决方案及价值

- 智能pos系统点餐效率从10秒缩短到3秒
- 元数据控制、数据重传、传输校验机制确保数据完整传输
- 团购先核，一键核销并结账
- 电子发票业务对接，实现线上一键开票
- 商超接口，实现与商场数据对接

总结

全来店解决方案核心价值

降本增效

优化收银、供应链、后厨流程，降低人力与物料成本，提升运营效率。

提升体验

通过小程序、会员体系、智能叫号等，优化顾客全流程体验，提升满意度与复购率。

数据驱动

沉淀经营数据，提供多维度报表分析，为决策提供数据支撑，实现精细化运营。

生态整合

打通线上线下、前端后端、设备与系统，构建一体化数字化运营生态。