卤味业态数字化解决方案

全来店一站式餐饮数字化解决方案

降本增效 · 体验升级

卤味业态发展历程



起步阶段

以传统卤味摊、老字号为主，采用散装销售模式，以现金进行交易。



品牌化阶段

连锁品牌逐渐崛起，包装卤味、礼盒产品相继出现，标准化程度提升。



当前阶段

线上电商与线下门店实现融合，会员复购成为核心驱动力，数字化运营普及。

卤味业态核心特性



称重计价模式

以称重为主要计价方式，单价管理精细



鲜食短保属性

产品保质期短，对供应链和库存周转要求高

时段性消费高峰

下班及周末时段客流集中，需高效收银

加盟连锁化程度高

多级加盟商管理，总部需管控门店运营

储值锁客需求强烈

依赖会员储值提升复购，需灵活营销工具

库存损耗管控难

易腐产品损耗风险大，需实时库存监控

多门店分账需求

连锁体系下多角色分润，财务结算复杂

卤味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)	称重精准、储值、外卖对接、团购核销	POS 收银、会员管理、库存管理	创始人 / 店长 / 收银员	智能称重计价 + 会员储值 +团购自动核销
成长期 (3-5 家)	统一价格、会员互通、集中采购、小程序、生产加工管理、外卖对接、评价舆情管理	POS 收银、会员管理、供应链、小程序	创始人 / 店长 / 采购 / 市场	总部统一调价 + 会员数据互通 + 集中采购 +小程序会员商城+生产加工标准化+外卖聚合对接+评价舆情监控
扩张期 (5-10 家)	私域运营、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	小程序私域运营+ 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)	设备对接、中央厨房、小程序、KDS、生产加工管理、分账管理、评价舆情管理	供应链、设备管理、小程序、KDS、财务管理	创始人 / 信息部 / 采购 / 市场 / 后厨 / 财务	智能设备对接 + 中央厨房管理 +小程序扫码购+集团 KDS 监控+生产加工标准化+评价舆情监控
全国期 (20-100 家)	全国标准、品控溯源、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 + 全链路品控溯源 +小程序加盟商城+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 产销、品牌数字化、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、品牌管理、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 产销预测 +小程序品牌数字化营销+ 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

全来店卤味业态产品亮点

系统维度	核心功能亮点
收银系统	AI智能识别、称重一体化、散装混合销售、自动去皮、kg / 斤切换、防错秤、团购核销，自动补差
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	扫码购、外卖、自取、临期清仓、礼盒预订、团单、多店就近下单
KDS 系统	切配 / 打包有序、叫号清晰、外卖优先
预定销售	礼盒预定、熟食预定、企业团单预定
供应链管理	原料管理、统采统配、门店调拨、效期预警、损耗考核
生产加工管理	卤制标准化、中央厨房、分时段生产、批次管理
AI 智能助手	销量预测、智能补货、临期提醒、产能调度
快速部署	轻量化安装、称重设备快速对接、当天可用

全来店卤味业态销售话术建议

核心价值主张

全链路卤味业态解决方案，核心在于‘精准’与‘高效’。我们通过软硬件一体化模式，直击称重、库存、会员营销三大核心痛点，让您经营更轻松、盈利更可观。

功能亮点解读

- 收银与称重一体化：收银系统与称重设备无缝对接，支持自动去皮、公斤/斤一键切换，员工上手零门槛，结账效率大幅提升；更可设置防错秤机制，有效规避操作失误带来的损失。
- 供应链与库存管理：实现原料采购、中央厨房加工到门店调拨的全链路管控，系统自动预警临期产品，并支持通过小程序发起临期清仓活动，减少损耗，加快资金周转。
- 会员与小程序：搭建分层会员体系，支持储值通用、积分抵现，深度增强顾客粘性；小程序覆盖多店就近下单、礼盒预定功能，日常消费与节日礼赠需求全承接，拓宽销售渠道。
- 智能数据分析：依托大数据分析，实时监控销售数据与顾客行为，为营销决策提供科学依据，助力商家精准定位目标客群，提升营销效果。

卤味业态标杆案例分享

品牌介绍

所属业态：卤味熟食 | 管控模式：连锁强管控 | 签约体量：80+

京八珍作为深耕卤味熟食行业的知名品牌，以其传承百年的匠心工艺和对品质的执着追求，在消费者心中树立了"百年风味，品质传承"的鲜明形象。京八珍始终坚持以传统配方为基础，以现代工艺为支撑，打造出酱牛肉、卤鸡爪等系列经典产品，以其独特的口感和稳定的品质赢得了市场的广泛认可。

全来店模块

- 轻餐POS
- 会员营销
- 聚合支付
- 云助手
- 供应链
- 成本管理

品牌核心痛点

- 卤味门店高峰期客流集中，传统的称重流程繁琐
- 团购套餐无法在POS收银系统核销、补差价，操作繁琐，核销缓慢
  供应链流程繁琐、从生产、分拣
- 到门店成本管理失控

解决方案及价值

- 智能称重一体化打通了智能电子秤与收银系统。店员将商品放上秤台，系统瞬间自动识别品名、实时获取重量，结算效率提升超过50%。
- 团购先核，对接POS收银系统、一键核销并结账多出金额补齐差价，操作便捷
- 供应链管理系统通过数字化手段实现高效的供应链运作，食品安全溯源，降低管理成本，通过中心分拣称进行自动分拣

总结与展望



降本增效

通过自动化和智能化手段，降低人工成本，提升运营效率。



提升体验

优化顾客消费流程，提供便捷、个性化的服务体验。



数据驱动

沉淀运营数据，为决策提供数据支持，实现精细化运营。



生态整合

打通线上线下、前台后台，构建一体化的数字化运营生态。

“全来店”数字化解决方案为卤味业态提供全方位升级路径，助力企业应对挑战，实现可持续发展。