麻辣烫业态数字化解决方案

全来店一站式赋能，引领麻辣烫行业新变革

全来店

麻辣烫业态发展历程



起步阶段

以街边小摊、个体经营为主，按串或按份进行计价，采用现金收银方式。



连锁化阶段

品牌连锁开始出现，具备标准化汤底、配料，并入驻外卖平台。



当前阶段

自助选菜与称重计费相结合成为主流模式，数字化点餐及后厨协同得到升级。

麻辣烫业态核心特性

双模式经营
采用自选称重与固定套餐双模式，灵活满足需求

SKU 数量繁多
商品库存单位数量较多，品类管理复杂度高

客单价波动大
因自选模式导致客单价波动幅度较大，需动态管理

高峰期压力大
高峰时段点餐与出餐并发量大，系统承载要求高

保鲜要求严苛
生鲜食材占比高，对库存保鲜与效期管理要求高

损耗管控困难
食材易损耗，需精细化管理以降低经营成本

外卖订单高
外卖占比较高，需高效的接单与配送协同能力

前后厅协同
后厨备餐与前厅点餐需实时同步，协同要求极高

麻辣烫业态不同阶段信息化关注点

	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、线上选菜、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	智能称重计价 +小程序线上选菜+ 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、团购核销、外卖对接、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)	自营外卖、会员营销、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	会员营销+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)	会员营销、统采统配、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	会员营销+统采统配 +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)	全国标准化、会员营销、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	全国标准化管理 +会员营销+ 供应商分级管理 +小程序营销+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 +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

全来店麻辣烫业态产品亮点

系统维度	核心功能亮点
收银系统	菜品称重计价、叠加称重、外卖 / 团购核销、快速结算
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	线上选菜（类似外卖）、预约、自提、外卖、排队叫号
KDS 系统	按辣度 / 口味 / 堂食外卖分类、同步出餐、防超时
供应链管理	菜品 BOM、汤底配方、日采日清、智能要货、库存预警、损耗分析
生产加工管理	汤底标准化、菜品预处理、出品统一
AI 智能助手	销量预测、备菜建议、流量预判、效率优化
快速部署	自助结算台快速对接、极简操作、上手即会

全来店麻辣烫业态销售话术建议

核心价值主张

全来店专为麻辣烫业态打造覆盖经营全链路的一站式数字化解决方案，从前端消费到后厨生产再到供应链管理全场景赋能，助力门店高效提升翻台率与顾客满意度，通过数据驱动的精细化运营，全面优化单店人效、坪效与品效，最终实现单店盈利能力的全方位升级。

功能亮点解读

- 收银与KDS系统：收银系统搭载智能菜品识别功能，可自动叠加称重，支持多种支付方式快速响应，高效完成结算；
- KDS智能出餐系统能按口味（微辣、中辣、特辣等）、出餐类型（堂食/外卖）进行智能分类派单，实现后厨各岗位同步协同出餐，大幅压缩从点单到取餐的等待时长，有效提升门店翻台率。
- 会员与小程序：针对麻辣烫高频、刚需的消费特性，我们定制化设计了月卡套餐、积分兑换菜品、专属折扣等丰富会员权益，精准锁定周边工作餐及高频复购客群；品牌专属小程序支持线上可视化选菜、预约自提与外卖配送，免去顾客到店排队等待的烦恼，全方位优化消费体验。
- 供应链与生产加工：我们可协助门店搭建标准化的汤底配方库与菜品BOM管理体系，通过数字化手段保障各门店口味统一稳定；依托销售数据预测的日采日清模式搭配智能要货功能，在确保每日菜品新鲜度的同时，最大程度避免食材库存积压，有效降低门店的经营成本与损耗。

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：100

近口麻辣拌 是 南京川海餐饮管理有限公司 旗下的连锁餐饮品牌，成立于2019年，总部位于 江苏南京 。该品牌以川味麻辣拌为核心产品，融合传统麻辣拌与四川麻辣烫的工艺，创新推出多种口味和吃法，主打酸甜、酱香等差异化风味。

全来店模块

- 轻餐 POS
- 会员营销
- 报表
- 分账
- 自营外卖
- 聚合支付

品牌核心痛点

- 无法通过分账实现加盟费抽取
- 原系统无法查看各门店会员核销数据
- 总部无法统一管理各门店菜品，不同门店不同品牌菜品管理流程复杂
- 售后响应不及时且不专业

解决方案及价值

- 单门店菜品统一管理：实现总部一键覆盖下发，简化菜品更新流程；
- 构建集团强管控架构，多品牌联合管理，实现业务搭建集团统一管控
- 加盟商管理费分账功能，实现资金灵活管控

痛点：外卖订单备注不清易致客诉



当前痛点：信息展示模糊，易被忽略

外卖订单的特殊要求（如少辣、免葱）在传统KDS系统中展示不清晰，后厨制作时极易遗漏，导致出品不符预期，直接推高外卖客诉率。

解决方案：全来店KDS精细化展示

在智能屏清晰展示备注详情，并采用**红色字体高亮提醒**，后厨可快速捕捉关键信息，按要求精准制作，有效降低客诉风险。

数字化升级后厨管理，从细节处提升顾客满意度