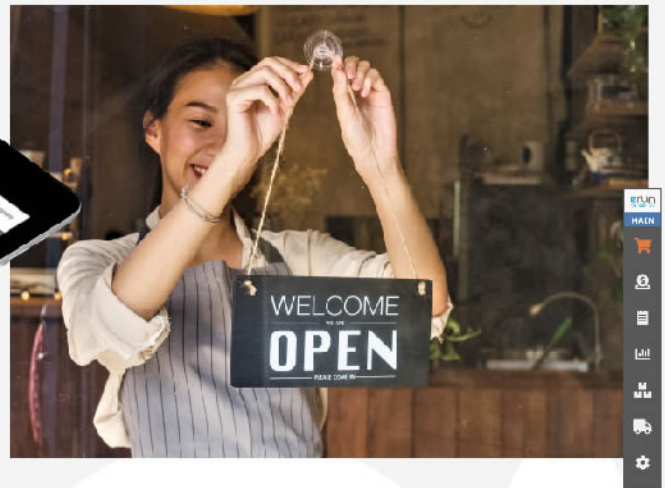


# 緊隨科技

擁抱數碼化變革 引領企業邁進數字時代

## 營運通餐飲系統

營運通的餐飲系統從POS開始，一環緊扣一環，與多元化功能模組無縫連接，協助不同類型的餐廳建立高效且充滿活力的運營管理，實現盈利增長。



### 系統的七大優勢：

- 提高前台營運效率 簡化運作節省人手
- 全方位改進廚房運作 實現後台管理精細化
- 高效率結帳服務 電子支付優化顧客體驗
- 強化營銷策略 提升顧客忠誠度
- 員工權責清晰 讓你建立完善監管體制
- 善用數據力量 雲端報表賦能企業高效決策
- 監控食物庫存及成本 解決行業痛點促進企業成長



# 提高前台營運效率 簡化運作節省人手

## 移動點餐

除了座枱機點餐，營運通可於所有平台任何移動設備上安裝使用。不論是智能手機、iPad或安卓平板，都能以統一界面提供全面的點餐及餐枱管理功能，毋須額外培訓，前台服務員就能輕鬆應付高峰時段的點餐服務。

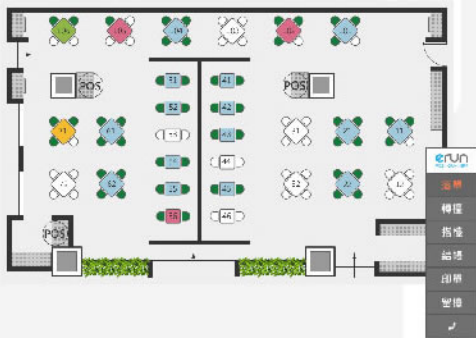


## 顧客自助點單

掃一掃二維碼，顧客使用個人手機就能進行無接觸無紙化點餐，令餐飲企業減少人力成本，提高點餐效率。

我們的自助掃碼點餐系統能滿足不同類型餐飲企業的需求：

- 客人掃描餐枱上的二維碼點餐，在手機上以電子支付預結賬單
- 安排客人入座，掃描上座單上的二維碼點餐，餐後結賬
- 快餐店客人掃描貼在牆上的二維碼點餐，手機電子支付或往櫃枱結賬
- 客人掃描外賣宣傳單張上的二維碼，點選分店到取或外賣送遞，以手機結賬



## 靈活的餐枱管理

設計精美的樓面圖是營運通一直以來的標誌，亦是提高前台營運效率的好幫手。圖像化的平面圖靈活直觀，支援多樓層的桌位管理，並清晰呈現每張餐枱有多少張餐椅已佔用。

由快速轉枱、分枱、併枱，配置留枱到綁定會員、落單、加單、改單、查單、印單、結賬、智能限時用餐、餐枱活動記錄日誌等功能，讓前台服務員輕鬆監控餐枱佔用、下單、埋單狀況。餐枱顏色可因應不同狀況而轉變，更可自行加減餐枱或改變餐枱形狀來配合特殊節日或餐宴活動。

## 個性化點餐服務

營運通的落單餐牌設有顏色按鈕、餐品圖片，並可變動字體大小，即時轉換語言，讓餐廳能調校出配合使用習慣的點餐畫面，提高點餐效率。系統備有套餐設定及應有盡有的口味煮法選項，設有出菜次序和叫起上菜，亦可以為餐品設定限量，餘額不足時能及早提醒顧客。POS能隱藏售罄餐品，亦有鎖櫃功能，避免重覆下單，提交餐品後取消可輸入理由，節日及特殊日子可隨時設定為加一或加二，協助餐廳更高效管理點餐服務。

## 高質素外賣服務

外賣服務是有助提升餐廳營業額的重要一環。營運通POS與香港送遞平台Foodpanda, Deliveroo, 及國內的美團和餓了麼無縫整合，直接收單，雲端中央處理菜單，極大程度地提高外賣服務的質素和效率。不論外賣訂單是來自二維碼點餐、對接好的外賣平台或顧客來電，我們都能有條不紊地處理各類自取或外送訂單，直接列印到廚房製作餐品，清晰顯示外賣單待送或已送狀態，統計記錄，協助餐廳提升外賣服務。



# 全方位改進廚房運作 實現後台管理精細化

## 廚房列印

營運通POS系統支援廚房20+個出單點，靈活配合各類廚房列印，無論是堂食、外賣自取或送遞，都能滿足廚房出品的需求，即使是茶飲店模式，系統能列印粘貼標籤協助飲品製作。廚房出單點能以紅色列印加單、取消或追單，並在廚房打印機遇到故障時自動跳轉到前台列印。

## 細化套餐及口味選項

營運通幫你準備好全套從POS傳送到廚房的改碼訊息及顧客口味選項，加速前台與廚房間的資訊流通。系統接受套餐內容分類，如前菜、主菜、甜品及飲品，各分類可指定應揀選的數量，亦會顯示數量提示，避免錯誤落單。改碼選項可以扣減庫存材料，甚至可以設小分類，條理清晰；未及時設定的新選項，可以即時輸入，防止溝通障礙。

## 系統預設餐牌

餐廳高頻率更新餐牌造成龐大工作壓力，營運通讓後台工作人員可批量輸入餐牌、自訂餐牌供應時段、分時段設定不同食品價錢、自動更新早午茶晚餐牌，更可以為特別節假日預先設定餐牌或調整價格，根據預設日期自動切換，系統亦設有海鮮浮價，或以重量輸入自動計價。

## 智能廚房顯示系統

為改善廚房運作，營運通提供智能的廚房顯示系統，只需一部iPad或經濟實惠的平板，就讓餐飲企業全面數碼化接單，環保無紙，有效追蹤訂單，查核烹調時間，確認完成出品。系統進階功能幫助廚師按出品或材料統計訂單，協調各部門有序備餐，精細化管理後台。

# 高效率結帳服務 電子支付優化顧客體驗

營運通提供應有盡有的電子支付方法，無縫連結網上收款平台，可配置各款支付終端機，協助餐飲企業進入數位時代，提升營運效率，優化顧客支付體驗。

## 收款平台

globalpayments



## 電子支付方法



## 電子收據

透過雲端發送電子收據，環保並減低紙張成本，提升客戶售後體驗。

## 結賬服務

餐廳可選擇在上菜單上列印條碼，以掃描器快速結帳，結帳時系統會自動計算找續金額。系統提供3種分單方法：同單多咭付款連咭貼、以金額分單結帳或以項目分單結帳。系統接受單項折扣、全單折扣，支援現金券及會員扣減積分；亦可在特殊日子，即時加/免服務費或稅項。需要款待交際的餐廳，可以單項、多項或全單作交際結帳，可預設經理每月交際限額，並提供詳細報表列明交際結帳經手人及相關金額。支援一日數更運作模式，並可選擇簡易或詳細清機日結方法，同時支援多幣種、多部收銀機結帳，或隨時轉換語言操作，靈活便捷。

# 強化營銷策略 提升顧客忠誠度

## 數碼多元化的會員系統

營運通協助餐飲企業以二維碼吸納會員，結合優惠券及會員獎賞引擎，打造數碼多元化的會員系統，留住高價值客戶的同時提升企業營收，建立品牌。

### ● 擁有強大擴展能力

會員獎賞及優惠券適用於從單店靈活擴展至連鎖餐廳的區域分店、或企業內不同品牌或全線所有分店。所有會員資料可集中後台協作管理，提高企業整體效益。

### ● 協助找出高價值消費者

餐廳可以在門店及網上點餐系統提供二維碼，讓顧客自動登記成為會員。系統接受建立會員等級，根據消費金額及次數等自動升降或延續會籍，又讓企業針對會員屬性、消費記錄及對商品的興趣等特徵劃分顧客群，擬定專屬獎賞方案，精準溝通，建立有效的顧客忠誠計劃。

### ● 多類型會員優惠

系統接受預設100+會員優惠打折規則，可以會員折扣、積分、層級獎賞、食品換領、生日禮遇；亦可以讓會員以現金儲值作用餐消費，並以折扣或現金回饋忠誠顧客，吸引客戶重複消費。

### ● 現金券提升營收

可以選擇派發現金券、折扣券、換領食品券，或配合促銷規則的優惠券，例如：歡樂時光啤酒買3送1。各類現金券或優惠券可透過會員App精準派發，並可設定序號，有效監控。

### ● 會員App有利互動

無縫連接到POS的會員App，可以讓顧客在掃碼點餐時自動登記成為會員。餐廳透過會員App能與客戶全面互動，推播新餐品、促銷活動和優惠資訊。會員App可顯示過去用餐記錄、儲值餘額、累積積分、積分到期日，讓顧客及時兌換贈品。

### ● 分析消費行為助營銷

你可以隨時在手機或後台查閱會員的累積分數、儲值額結餘、消費詳情及過往用餐的記錄，或收集顧客對食品及服務的意見。營運通提供可視化報表，讓餐飲企業深入分析會員轉換率、用餐頻率、客單價、最高消費群、現金券使用狀態等，剖析會員優惠活動能否做到預期成效，並及時規劃或調整精準的營銷策略。



## 撞餐及促銷規則

餐飲市場營銷環境複雜，競爭激烈，營運通設計了完善的撞餐及促銷引擎，幫助餐廳制定有效的營銷策略，提升企業競爭能力。

### ● 任何套餐都可以設定撞餐

任何套餐都可以設定撞餐飲品或加配食品，所有促銷規則可以折扣或金額給予優惠，系統會自動計算及確定是否符合優惠條件，客人收據亦會清楚列明顧客所獲得的優惠。

### ● 300+ 促銷規則

促銷引擎提供300+促銷規則，靈活針對單品或食品分類、日期、時間、店舖或節日來設定優惠條件，讓餐飲企業搭配出切合需要的優惠計劃。

### ● 促銷引擎簡單易用

你可以在後台為獨立店、連鎖全線各店或指定店設定促銷優惠，更可以分時段套用服務費及折扣，或為優惠設定有效日期及使用次數等。引擎接受現金券或優惠咭，及容許階梯優惠，以多消費多獎賞的促銷規則來提高營業額。



# 員工權責清晰 讓你建立完善監管體制

我們為你建立完善的系統監控及保安，因應角色及職責，賦予員工適當權限進行日常營運工作。員工權限設定可具細無遺至每個按鈕或隱蔽報表成本。

## 查單

員工可隨時查閱未結帳及已結帳之堂食和外送單、取消單及歷史單據，歷史單據可以多種篩選項快速搜尋，並可隨時轉換語言重印單據；只有獲授權的員工才可查閱銷售數據及進行改單或更改支付方法。



## 監控及保安

系統設有考勤管理，記錄員工上下班時間，員工可以密碼或智能卡登入系統，亦可設定系統閒置時自動登出。備有詳細改單、取消單及作廢單記錄、刪除出品及折扣紀錄，並可以追蹤轉檯、取消、分單記錄，協助餐廳完善監控日常營運。

# 善用數據力量 雲端報表賦能企業高效決策

營運通提供高效能低成本的數據分析工具，幫助餐飲企業輕鬆取得實時有效的數據資料，以便運用在營運決策上，協助餐飲企業邁向成功。

## 面面俱到的報表及分析

系統提供每日時段及項目營業數據，每月銷售統計、營業額及項目銷售、時段營業數據、各類付款方法及信用咭消費；餐飲企業採用庫存及成本控制系統，更可為毛利、成本及折扣作深入分析。營運通獨有的分析工具，能以多維度及不同篩選項作統計，即時產生報表。

## 雲端查帳一切盡在掌握

- 雲端報表的查閱不受時間地點及形式的限制
- 可於所有平台任何移動設備或台式電腦查閱
- 實時顯示所有店的生意額
- 可設定全公司及各店的年度/本月目標
- 清楚顯示當前業績與年度/本月目標的比較
- 可展示過去7天、6個月及3年數據
- 可比較過去三年同月的生意額
- 隨時讀取各店存貨之分類及項目報表
- 即時查閱會員資訊及所有消費記錄
- 可在設有權限的個人資料夾內收藏「我的最愛」報表
- 所有報表可匯出到Excel檔



# 監控庫存及成本 解決行業痛點 促進企業成長

營運通餐飲庫存及成本管理系統榮獲2018香港資訊及通訊科技獎：商業方案(中小企業)金獎，這項榮譽證實這一個具有革命性創新的成本管理系統，能讓各類型餐廳突破傳統成本管理的限制，提升競爭力。

## 貨品及配方設定



系統以親和設計，協助餐廳設定所有成品及半成品的食材配方，能精細化管理至5層原材料配方，靈活處理原材料箱盒件關係，接受組裝及解包、原材料扣減庫存；並能以Excel匯出匯入大量貨品資料，幫助餐廳快速增刪或更新貨品。

## 完整的交易單流程

營運通整合你所有的交易單據，自發驅動系統隨時按序更新庫存及貨價。

貨品名稱	單位	數量	單位	數量
22209-1423	磅	1	磅	1
22209-1204	磅	10	磅	2
22209-12	磅	12	磅	2



### ● 補貨審批

設有補貨要求審批流程，可選擇按銷售數量或最低存貨量自動生成補貨要求，而各店鋪補貨要求自動總匯成中央原材料補貨要求。補貨要求自動生成購貨單，並可自動以供應商分拆成購貨單，購貨單自動生成入貨單收貨，毋須重新輸入。

### ● 轉貨交易

系統支援中央廚房、倉庫及食品工場等架構，清楚記錄分店、倉庫與寫字樓之間的轉貨，確保庫存準確。為方便後台運作，各類交易單以流程狀態分資料夾儲存，並支援損耗、報廢、試食、退壞貨等交易。

## 成本管理

系統令管理階層隨時在任何平台各類移動設備查看食材成本。儀表板顯示每天每店消耗，及統計當月當刻已使用的食材成本，讓管理層有足夠數據資料，靈活調整餐牌，應對成本變化。

營運通的成本管理可讓廚師有系統地查究每道菜所消耗的原材料類別及份量，或各項原材料分配至每道菜的份量，避免多用食材而影響利潤。系統支援按日、月、年統計原材料成本，及可選擇按市值計價、平均成本或先進先出成本法，具備詳細成本及存貨值分析報表，協助管理層作出準確決定，控制成本以確保利潤。

## 完善庫存管理

營運通以實時同步技術，因應進銷存更新各部門庫存；又以雲端技術，讓各部門可即時在移動裝置上查詢各店鋪倉庫庫存量及查證詳細存貨變動。提供簡易盤點功能，並支援以手機盤點及接受以全部或部分貨品盤點，讓餐廳靈活處理繁瑣的盤點工作。

erun  
POS · CRM · ERP

香港 +852 2343 5665



深圳 +86 (755) 8233 3320

電郵

sales@erun.com.hk