

# 惠商科技

## 智能后厨解决方案

智能厨房 出餐叫号 后厨绩效

苏州惠商电子科技有限公司

业务直线: 135-8499-1371

服务热线: 400-0512-881

公司官网: [www.pos119.cn](http://www.pos119.cn)

公司地址: 苏州市姑苏区东环路中新城商务楼6F

# 目录

## CONTENTS

01

公司介绍

02

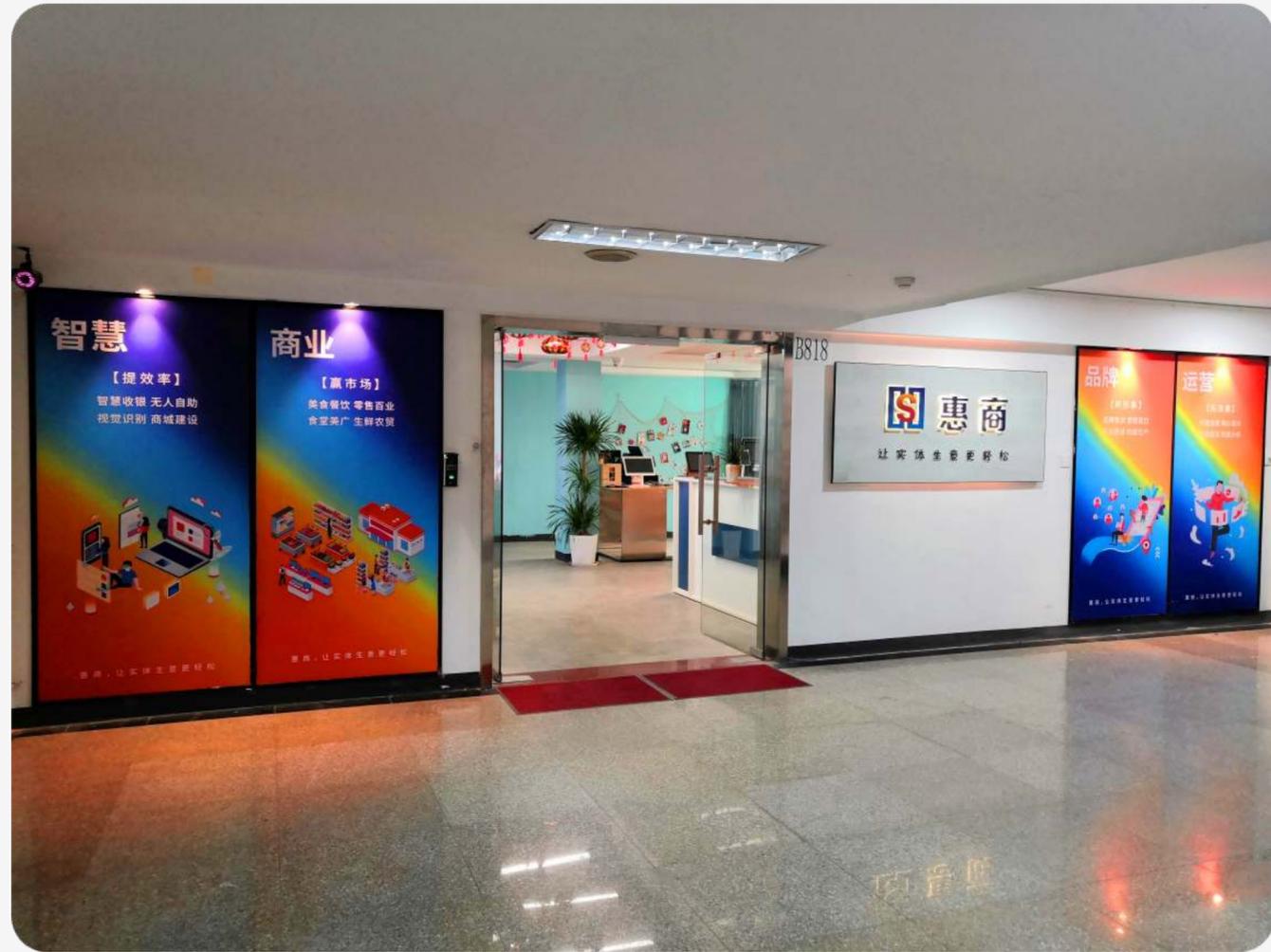
产品介绍

01

# 公司介绍

---

惠商科技/愿景使命



# 惠商科技

HUISUN ELECTRONICS

苏州惠商软件科技有限公司是一家专业从事餐饮信息化集成业务和新零售智能化改造项目的高科技企业，10年的行业竞争中体现了权威的技术实力和完善售后服务体系，为长三角近万家商户持续提供优质的系统开发、实施和后续服务保障，赢得了广泛的声誉和信任。惠商一直秉承尊重客户、理解客户，持续提供超越客户期望的产品与服务，做客户永远的伙伴！

## 愿景

做智慧商业领域深入人心的品牌企业

## 使命

让实体生意更轻松

02

# 产品介绍

---

KDS智能厨房管理系统

出餐叫号系统

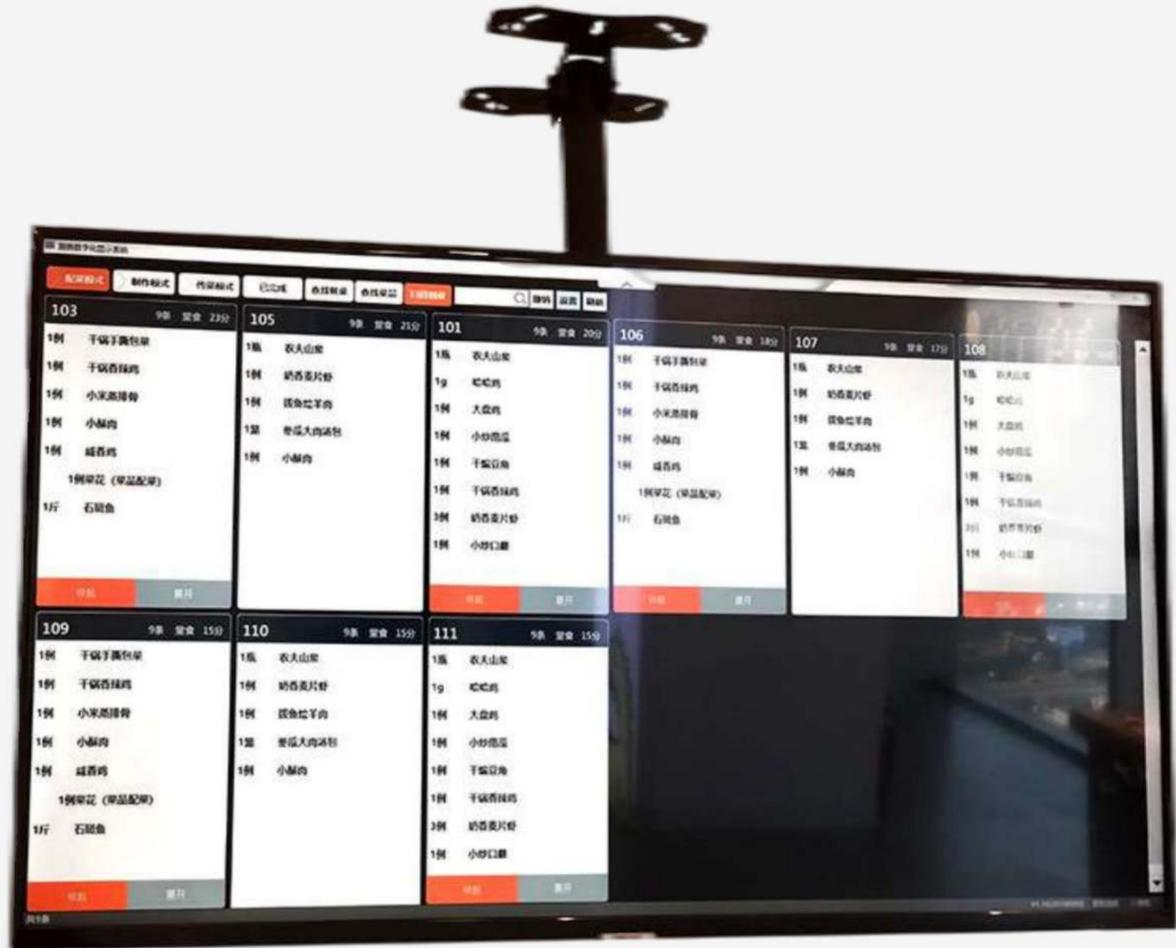
后厨绩效系统

# KDS智能厨房管理系统

## 厨房出品流程化管理



收银机



后厨出餐屏

## KDS智能厨房管理系统

- 打造无纸化厨房，减少耗材成本，避免厨房菜品丢单、漏单，准确高效
- 管控后厨出品效率，前厅点单信息实时传到厨房，新订单智能提醒，精准掌控菜品情况，提升后厨菜品出品效率
- 菜品可自定义多种显示方式，可自定义按菜品合并、订单、桌台显示，可自定义菜名、落单时间、订单号等排序，可设置每列显示不同菜品内容
- 实时把控菜品情况，实时监控菜品下单时长，提升后厨效率，菜品超时预警，避免漏单、客诉
- 取餐叫号微信消息及时推送，取餐叫号语音提醒的同时，向顾客推送一条微信消息，确保取餐信息准确送达
- 扫码划菜，支持扫码枪出品划菜，划菜精准，效率高，完全避免手工划菜出现的出品误划菜等操作错误
- 一键沽清菜品，菜品原材料不足快速估清，避免出现顾客下单后才告知顾客菜已售完的情况，菜品估清后会通知前厅点菜终端当前可售数量

# 客户案例

## 商户背景以及实际问题：

阿香米线，是一家有600多家直营门店的全国连锁餐饮企业，主要经营云南过桥米线、特色小吃等餐食，店铺主要分布在北京，上海，天津，河北，山东，江苏，浙江等地。使用的是传统的厨房打印机，前端POS下单后厨房进行打印，无法准确实时监控到菜品制作情况。



## 使用产品后的改观：

阿香米线使用KDS智能厨房管理系统后，节省了后厨打印纸耗材成本。通过档口的制作屏和传菜屏可实时查询到菜品制作状态，避免菜品超时情况发生。解决因店内打印机问题需要上门维护情况，减少人力成本。后厨发现菜品原料不足，需要沽清，可一键沽清，前厅点餐设备自动收到沽清信息，灵活便捷，提升前厅和后厨的协作效率。



# 出餐叫号系统

## 让餐厅有序经营



收银机

+



出餐叫号屏

## 出餐叫号系统

- 叫号取餐，下单后叫号屏即可展示备餐中；制作完成电视发声语音取餐；餐取走叫号屏清空取餐码
- 支持快餐模式和奶茶模式两种显示方式，方便不同类型的客户使用
- 自定义背景以及字体颜色，叫号屏可以自定义背景图片，商户可以根据自己的喜好，品牌宣传，自定义叫号屏背景图片以及字体颜色
- 自定义语音内容，叫号屏可以自定义叫号声音语音文件，商户可以自行录制叫号声音，上传后门店叫号即使用商户自定义语音，增强品牌调性
- 微信头像可控制显隐或设置默认，在叫号屏可以控制是否展示头像，可以设置系统默认头像，也可以控制顾客的微信头像是否展示

## 客户案例

### 商户背景以及实际问题：

小满手工粉加盟品牌隶属于上海小满手工粉餐饮管理有限公司，该品牌主打特色手工粉，以其独特口感和标准化操作备受顾客认可。全国有近30家快餐模式门店，商户希望通过电视屏叫号顾客自己取餐来减少服务员数量，同时需要叫号语音是亲切柔和的，没有叫号时需要屏幕背景自定义图片体现品牌调性。

### 使用产品后的改观：

客户使用出餐叫号系统后使用了自定义语音和自定义背景图片功能。叫号语音是商户录制的小朋友童声，极具辨识度，非常有个性；自定义背景，突出宣传商户的调性，满足了商户个性化需求，给顾客舒适的就餐体验。同时叫号屏的使用减少了前厅服务员数量，节约了商户运营成本，赢得了商户的好评。



# 后厨绩效-厨神

## 智能厨房绩效管理系统

- 菜品卡和触屏两种方式实现菜品流转，实现后厨无纸化作业
- 人员卡绑定设备，实现精准后厨绩效
- 外卖、自提、堂食一览无余，提升前厅后厨协作效率
- 自动排单，让后厨人员工作更有序
- 同名菜品合并，减少查单时间
- 精准数据统计，便于绩效考核
- 配菜、制作、传菜，三端显示，后厨工作分明，忙而有序



# 客户案例

## 商户背景以及实际问题：

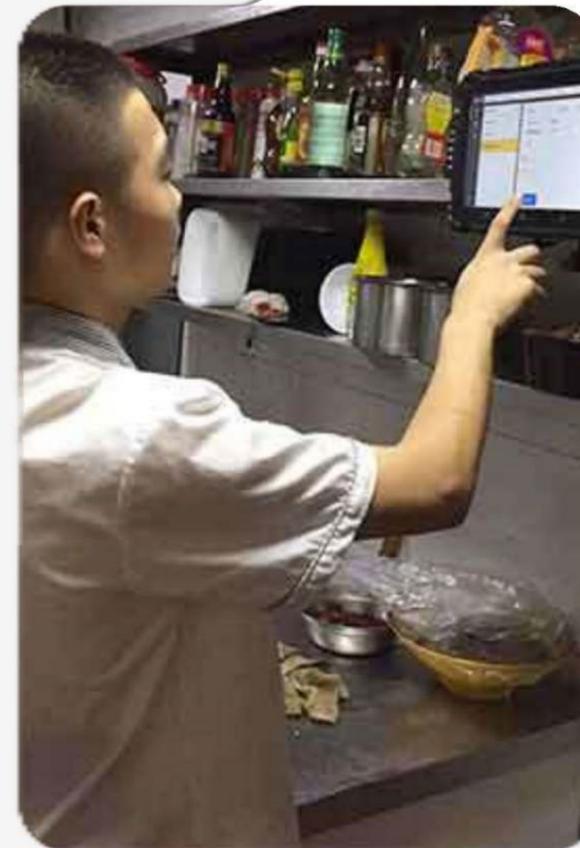
顾湘餐饮是一家湘菜馆，在北京共有2家直营店，使用厨神之前有以下一些问题 —

- 后厨菜品单 易丢失，受潮
- 打印机不能及时出单，造成漏单，丢单情况，影响店铺口碑
- 后厨菜品需要沽清，不能及时与前厅点餐人员联系，造成客户体验差的情况
- 等叫菜品纸质订单堆在一起，等到需要制作时，要反复翻查，耽误时间影响效率
- 后厨人员完成菜品的数量无法准确统计

## 使用产品后的改观：

前厅点菜落单后直接到配菜端，所有菜品按照落单先后顺序排列，不用担心菜品单丢失。

- 省钱省事，无需打印机，即节省了后厨的物资消耗，又能确保菜品不丢失，随时可查。
- 后厨发现菜品需要沽清，可随手在厨设备上点击沽清，前厅及可收到信息，灵活便捷，提升前厅后厨的协作效率。
- 等叫加急菜品标识清晰显示，无需客户同意开始做菜时反复翻查，前厅点击取消等叫，后厨即可立即制作，大大节省了后厨人员时间、精力。
- 前厅后厨能够无障碍协同，让后厨人员专心做好菜，提升菜品上菜速度和菜品质量，后厨各端菜品完成时绑定人员，可以精准的统计后厨人员完成菜品的数量，从而为店铺做绩效考核提供有力的数据。



## 更多产品信息，尽在惠商科技



惠商科技官微



业务直线：135-8499-1371



服务热线：400-0512-881



公司官网：[www.pos119.cn](http://www.pos119.cn)



公司地址：苏州市姑苏区东环路中新城商务楼6F