

手机微端点单节省一半服务员,上菜速度能快十分钟 永康餐饮迎来智慧管理时代?



日前,在我市某火锅店内,一桌客人刚落座就纷纷拿出手机朝桌上粘贴的二维码一扫,不用呼叫服务员,不用填写菜单,直接在手机上完成点单,坐等上菜。消费者不用等候服务员传单送单,服务员不用站在旁边干等有选择困难症的客人点单,餐饮店不仅节约了成本还提升了消费体验。从过去一入座就有服务员前呼后拥到现在手机微端无线点单,在餐饮行业竞争日趋白热化的当下,永康越来越多的餐饮店开始进入微无线时代。

记者 王导

点单无纸化 提升消费体验

直接用手机点单,相当于大家共用一张无线菜单,谁点了什么都能实时看到,还可以相互讨论,旁边也没有服务员在焦急地等着,体验还是不错的。昨日,在华溪北路某火锅店准备吃火锅的市民胡宁静用手机扫了下桌角的二维码,就跳出了图文并茂的电子菜单,同样的菜单也出现在了同桌的其他朋友手机上。

点菜时,胡宁静刚点了份自己喜欢吃的虾滑,坐对面的朋友就立马跳了起来,说对海鲜过敏要换一个菜,随后在自己手机上取消了虾滑这道菜。不到五分钟,一桌7人份的菜单就点好了。

这要搁以前,至少要弄个一二十分钟。胡宁静说,以前吃火锅,往往都是一张桌子一张纸质菜单,一个人点完传给大家再看看,遇到不能吃的还得擦掉再商量换别的菜,碰到有选择困难症的朋友就不知道要多久了,很多时候旁边的服务员都等得很急了。

记者发现,这家火锅店每张桌子上都没有了纸质菜单,取而代之的是在桌边贴上两三个二维码。有消费者落座时,服务员简单介绍一下操作方式后就离开。整家店200多个座位,却只有6名服务员,高峰时能达到满座状态,但店内服

务井然有序,服务员上菜快速准确。现在基本上点单都不用菜单了,现存的纸质菜单是为了方便一些不习惯使用手机的中老年人群。火锅店负责人朱先生说。

当前在我市,越来越多的餐饮店开始淘汰纸质菜单,进入手机微端无线点单时代。朱先生介绍,目前餐饮业正从一个激增高峰回落,市场越来越饱和,人工、原材料各项成本却越来越高,普通餐饮行业高利润高客流兼得的红利时代已经过去,不得不重新依靠打造智慧化管理模式来降低运营成本。

智慧管理链 降低运营成本

点单无纸化,只是永康餐饮业开启智慧管理模式的一个端口体现。

记者了解到,在传统的餐饮管理中,服务员要拿着客户菜单到总台输入电脑,再打印出菜单给后厨。也就是说,菜单在消费者点完后,还要经过两三次转折才能对接到后厨。当客单量多的时候,新手服务员难免忙中出错,出现上错菜或漏菜的情况。

过去,为了防止忙中出错,提升消费者消费体验,传统餐饮店只能通过增加服务员人手来提升速度和降低出错率,但这无疑会增加成本负担,尤其是在当前人工成本越来越高的时代,得不偿失。位于总部中心的一家火锅店负责人郭超峰介绍,现在,店里

更新了智能收银系统,消费者通过手机微端点单后,服务总台和后台厨房能同步菜单信息,总台和后厨形成并联动操作互不干扰,后厨可以马上开始配菜,服务员人数减少了一半多,但出菜速度和准确率却大幅提升。

以手机微端点单为突破口,郭超峰的火锅店顺利提升了门店服务和后厨,乃至采购整条管理链的工作效率,运营成本进一步降低,服务员从13人减至6人,每个月3000多张的纸张菜单减至不到100张,出菜速度平均快了10分钟。

在郭超峰看来,永康餐饮智慧管理时代即将到来。手机点单,将为我们进一步做用户分析、市场研判,乃

节前 菜篮子 变化大不大? 蔬菜供应充足 肉类价格波动小

记者 王靖宁

随着春节脚步的临近,各市场里年味渐浓,各类农副产品的价格也牵动着市民的心,那市民的菜篮子变化大不大呢?近日,记者走访了市华丰菜场、高镇菜场等地,了解各类农副产品的价格情况。

记者发现,肉类价格平稳,并未出现价格上涨情况。这段时间猪肉的价格浮动不大,销售量也较为平稳,牛肉、羊肉这几天已经进入销售高峰期,售价有些许上涨。摊主徐女士告诉记者,不出意外的话,春节期间的肉类价格也不会出现大幅上涨。

记者在市场自产自销区看到,受寒冷天气影响,部分农户并未出摊,但市场上蔬菜种类仍然很丰富,且供应充足。今年立春比去年要早,对于蔬菜种植而言是个好消息,如果不出意外,春节期间蔬菜的价格将低于去年,且今年市民们的消费也更加理性,市场管理也更加规范,因此价格上涨幅度并不会太明显。摊主叶先生说,市民完全可以放心选购。

同时,记者也了解了水产品市场的情况,其价格可能高位运行至节后,各类水产品将继续畅销。

旅行青蛙 游戏 外挂藏风险

操作不当或致手机变 板砖

记者 胡颖 通讯员 程曼雯

最近,一款名为《旅行青蛙》的手游因为操作简单,深受大家喜爱。游戏中,三叶草的数量决定了青蛙的装备和目的地,但三叶草生长周期缓慢,购买费用较高。因此,部分商家瞅准商机,针对iOS手机用户,推出花费20元即可购买21亿无限三叶草服务。

对此,记者在网购平台检索《旅行青蛙》发现,商家出售的“外挂”服务,售价从20元到60元不等,且不支持7天无理由退货。记者随机咨询了一名销量靠前的商家,据他介绍,本外挂只支持iOS系统手机使用,使用“外挂”前要先下载iTools、iTunes等软件,对手机中的东西进行备份,将游戏存档后,买家便可以根据商家发来的教程进行操作。商家还称,为了避免操作不当,他们也支持买家由他们远程操控。

但随后记者发现,有不少购买成功玩家评论称,在操作“外挂”程序期间,手机系统数据会丢失,甚至出现所有软件重新载入的情况,为此,联系了商家提供未正常服务的截图,成功申请了退款。目前,该商品经多人举报与描述严重不符,已被下架。

对此,市市场监管局工作人员提醒广大市民,在遇到购买“不支持七天无理由退货”商品的消费纠纷时,可以申请网购平台客服介入进行维权,及时保存聊天记录等信息,以便投诉时作为有效凭证。同时,在网购时,不要轻易打开别人发来的链接,输入个人账号密码、身份证信息、提供手机验证码等。该行为除了可能造成手机数据、资料丢失外,还存在一定安全风险,有可能会泄露用户的个人隐私,或是操作中,被安装一些木马软件,使设备在后续的使用中出现障碍,非法份子很有可能借此将用户的手机锁起来,趁机勒索钱财。

记者手记

无人餐饮时代还有多远?

过去,无人商店只存在于科幻题材影视剧当中,先进的商业模式令人叹为观止。去年,马云的无人超市、无人餐厅陆续开业,在全国刮起了一股无人风。无人概念如雨后春笋般迅速在零售、餐饮行业蔓延开来。

事实上,无人餐厅早已面世。2015年,全球首家无人餐厅Eatsa在旧金山开业。2016年底,凡顿第一家无人餐厅在深圳开业,其定位为专为年轻小白领打造的健康餐厅,主打

快餐盒饭和饺子,手机扫码直接点餐,5秒迅速出餐,目前已在深圳开到第六家分店。去年,杭州无人餐厅在商业中心陆续出现。我市也不例外,这两年也开出过一些无人云概念店,不过主要局限于零售超市,并不涉及餐饮行业。

相比于商超零售,无人餐饮更需要智能系统。一家无人餐厅,完全去掉了人工、采购员、厨师、收银员、服务员,甚至餐厅后厨也不需要厨师,而是

通过智能产品机器现场制作。顾客点餐、下单、支付等流程,全部通过手机完成操作,取餐则采用语音叫号,移动端推送实现,想吃啥就点啥,现场烹饪。

去年开始,我市一些火锅店等商家率先引入无人点餐收银新系统,开启了我市餐饮行业的智慧管理时代,完成了无人餐饮的第一阶段。这不禁让人遐想,未来,永康无人餐饮时代还有多远?