

# 热配送-集中人流用餐解决方案

以智能化设备解决排队用餐痛点





在中国，很多大的用人单位或者教育单位的集体食堂都存在着一个通病，那就是如图中所示的用餐高峰期拥挤排队问题，用餐时间集中，人口数量大，食堂窗口数量少，面积不够大，布局不够合理等多重因素都会造成食堂的拥挤。

针对这一普遍现象，可以通过如下方式对食堂进行减压。

## 2

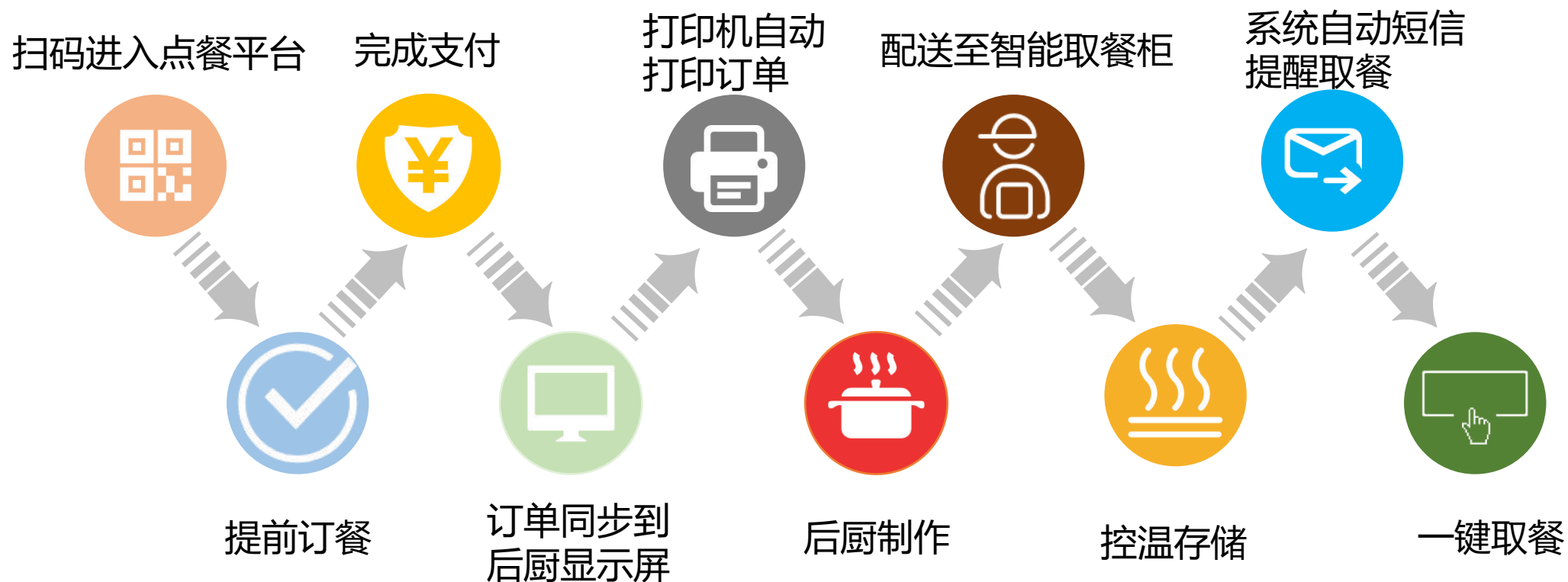
## 解决方案



可以选择在食堂放置智能取餐柜，人们可以提前订好食堂的餐品，食堂的饭可以由食堂工作人员提前将餐盘放入柜子进行保温和加热，到吃饭时间用户直接从柜子里取出在食堂就餐，或者带走。这样可以大大减少排队时间，提高餐厅的运转效率，缓解拥挤问题。

## 3

## 方案流程



## 取餐柜介绍

### 基本参数:

型号/规格

型    号: XLL-GZ-001

颜    色: 黑色 (可贴广告纸)

尺    寸: W575mm\*H1765mm\*D700mm

格挡尺寸: W300mm\*H75mm\*D400mm/  
W200mm\*H165mm\*D400mm

格挡数量: 2\*13

柜体材质: 0.8mm冷轧板

输入电压: 200-240V

总    功    率: 约200W

净    重: 约150kg

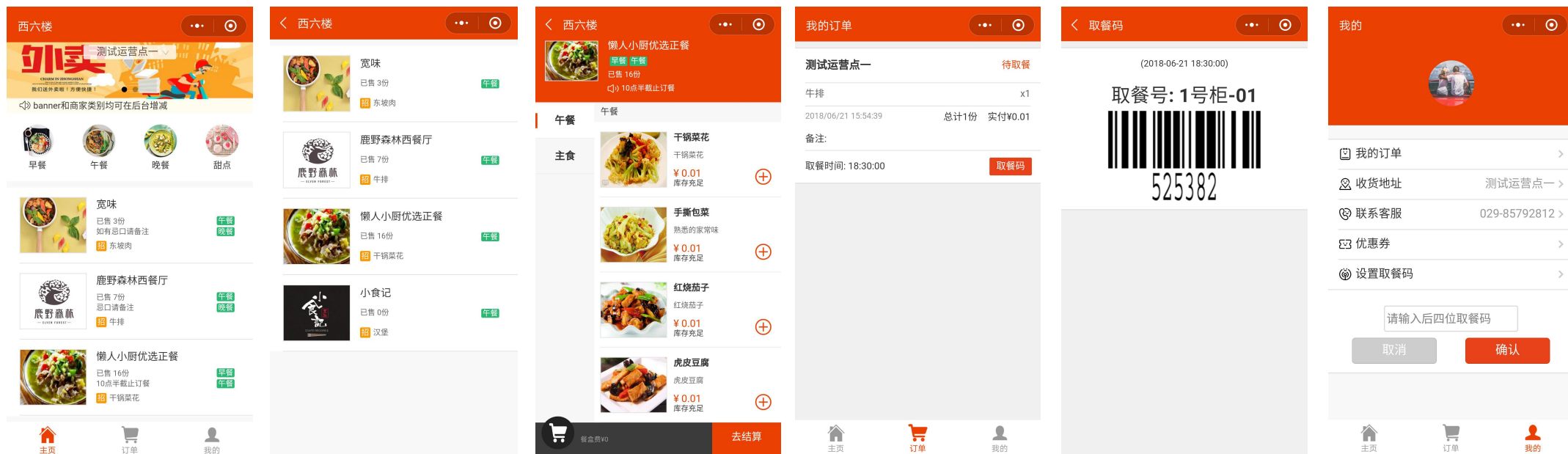
控    温: 加热30-55℃ / 制冷0-10℃

取餐方式: 手机一键开门



## 5

## 订餐软件介绍



用户在餐厅小程序上下单，订单信息会自动打印，商家按照订单制作好后配送至取餐柜，系统会提醒用户取餐，用户使用取餐码至取餐柜扫码取餐，或通过手机一键开门即可。



1 提前订餐，无需排队

2 线上线下双运营，提高坪效

3 错峰生产，缓解食堂压力



