餐饮业务

餐饮市场分析

1. 市场容量

2012-2022年中国餐饮收入高速增长

数据:2017年,餐饮百强企业总营业收入2861.7亿元,同比增长11.2%,较上年提升了3.8个百分点,2013年以来首次高于全国餐饮市场平均增长水平

2. 餐饮市场现状及趋势 现状

。成本:"四高一低"

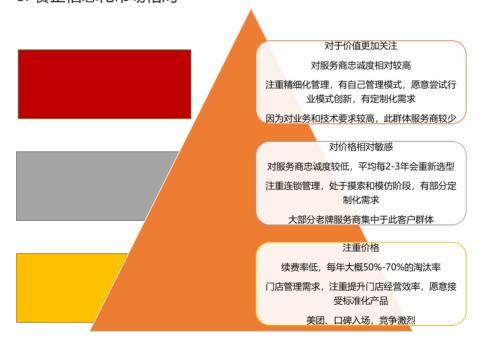
。 政策: 政策关注食品安全、环保

。 消费者:品牌依赖度高

趋势

- 精细化:增效将本、标准化管理- 规范化:设备、装修等要求高- 品牌化:品牌培养与建设

3. 餐企信息化市场格局



头部客户拥有一定市场话语权,容易引领市场风向标,而对于信息化的 迫切程度又相当高,我们应重点关注此客户群体

餐饮服务商市场

- 1. 信息化发展历程
- 2. 竞争格局
 - 头部客户市场上基本为辰森、天财商龙、天子星、哗啦啦在竞争此客户群体,每家份额基本相差不多,哗啦啦正在以低价抢占市场
 - 中部客户市场为天财商龙、正品贵德、哗啦啦、餐行健所聚焦。其中哗啦啦以Sass公有云+低价占据大部分市场,餐行健主打微生活会员系统,正品贵德现在比较少见,天财商龙以Saas版吾享为核心
 - 。尾部客户市场竞争激烈,市场混乱,同时美团和口碑强势入场。二维火依靠丰富的功能和低价在市场占据大部分份额,同时再向中部连锁市场发力;美味不用等主打智慧餐厅,靠秒点秒付切入市场;客户云主打软硬一体,硬件体验,但产品受网络限制较大,市场反馈一般

用户痛点

- 1. 管理问题
 - 。集团总部管控力度不够,各个门店权限较大
 - 。集团内部部门协作性差,不能有效联通
 - 。 总部下发任务少有监督
- 2. 平台问题
 - 。 三大外卖平台还需要手动入单
 - 。各类平台繁多,很难统一调控
 - 。 多平台费用拆分闲难, 财务对账繁琐
 - 。信息孤岛多,各系统各自为政
- 3. 营销问题
 - 。 业务流程繁琐效率较低
 - 。 会员分散不能有效营销
 - 。 企业营销反馈不及时不能及时获知经营状况

产品介绍

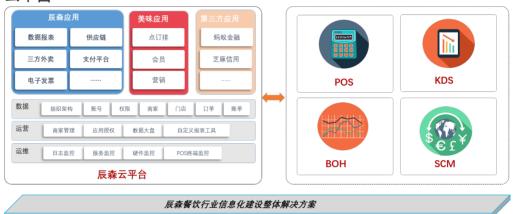
总部管控

- 1. 总部BOH-原则
 - 。营销管理中心-胖总部

- 。品牌管理中心-瘦门店
- 。数据表单中心-高标准
- 。 运营管理中心-易管控
- 2. 总部BOH-可复制的模式
- 3. 总部BOH-精细的价格管控
- 4. 总部BOH-灵活多样的方案设置

云平台

1. 云平台



2. 会员营销

。会员系统框架



- 。全流程渗透会员
- 。 全渠道会员沉淀
- 。丰富的会员权益
- 。主动营销,精准营销
- 多种营销模板拉新、复购、客单

秒点秒付

- 1. 秒点秒付
- 2. 评价、裂变、复购

融合外卖

- 1. 一体化平台
- 2. 聚合外卖全流程

智慧餐厅

- 1. 线下线上全覆盖
- 2. 色彩化定制管理
- 3. 智慧预约、排队
- 4. 智慧聚合扫码
- 5. 门店生产加工车间
- 6. 自助买单
- 7. 电子发票