



要管店，用天店

INDUSTRY SOLUTIONS

**天店餐饮行业解决方案**

[www.td365.com.cn](http://www.td365.com.cn)

# 天店餐饮产品组成

天店餐饮主要由客户端（windows / 安卓）、网页后台、点餐APP、二维码扫码下单组成  
无需部署服务器、搭建网络环境，下载安装即可使用，免维护，自动升级



网页后台



二维码扫码下单



PC / 安卓平板/安卓手机

# 功能介绍

## 菜品

菜品档案  
菜品类别  
菜品口味  
菜品规格  
原料档案  
原料配比

## 库存

菜品库存  
原料库存  
入库单  
盘点单  
采购单  
报损单

## 促销

特价折扣  
套餐热卖  
当前促销

## 会员

会员资料  
会员类别  
会员设置  
会员消费  
会员积分  
会员储值

## 报表

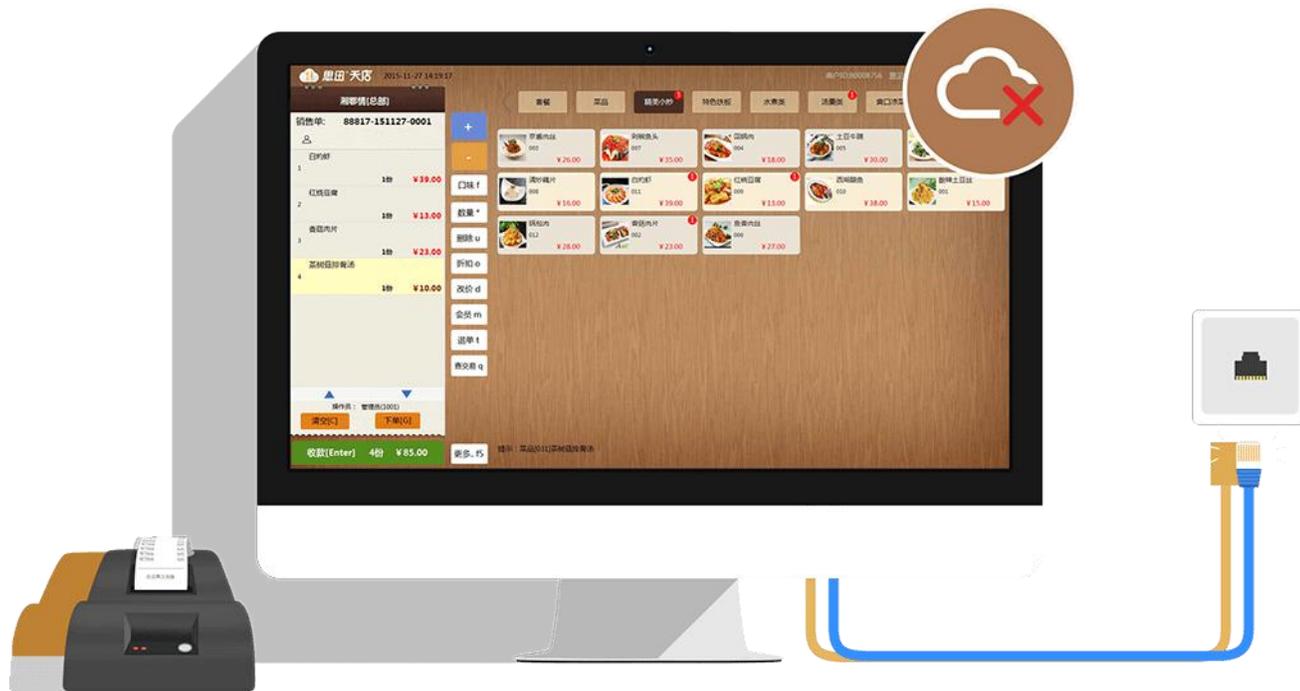
菜品流水  
菜品销量  
收银流水  
经营日报  
经营月报  
储值明细  
连锁门店排行

## 设置

销售设置  
外卖设置  
商户资料  
支付方式  
门店管理  
店员管理  
桌位管理

# 支持72小时断网销售

普通云端收银软件对网络环境的要求较高，这一直是大部分商家选择云端软件的顾虑，而天店餐饮解决了这一痛点，对网络的依赖性极低，网络不稳定或者断网都依然可以流程使用，72小时连续的断网销售，给商家足够的时间修复网络。（中途连上一次，可以重新再断网销售72小时）



## 多种收款方式

从主流的微信支付、支付宝、银行卡付款，到商家自己发行的会员储值卡、自定义的优惠券、兑换券，天店餐饮收银全部支持。开通天店专属移动支付思迅Pay即可同时开通微信、支付宝支付，享受更低费率。



更多方式  
自定义...

## 适用多种中小型餐饮业态

01

中西餐、酒楼

02

小吃、面馆

03

火锅、麻辣烫

04

奶茶店、甜品店

## 中西餐、酒楼（正餐）

中西餐餐厅对于消费者的用餐体验比较重视，服务员一般5-10个左右，往往是先落座下单，用餐之后再结账，愿意尝试新颖的点餐、用餐模式，并且用心经营老顾客，使用会员卡的方式迅速回笼资金。

### 解决方案：

- 服务员手机APP点餐
- 多档口，多个厨打
- 桌位管理
- 会员管理，储值卡付款
- 多个设备同步下单
- 附加费、服务费
- 库存管理



## ● 手机点菜APP

天店餐饮点菜APP主要满足服务员可以随时随地点菜、查看订单、领位等需求，不仅可取代老式点菜宝，还能完美的实现协同合作。

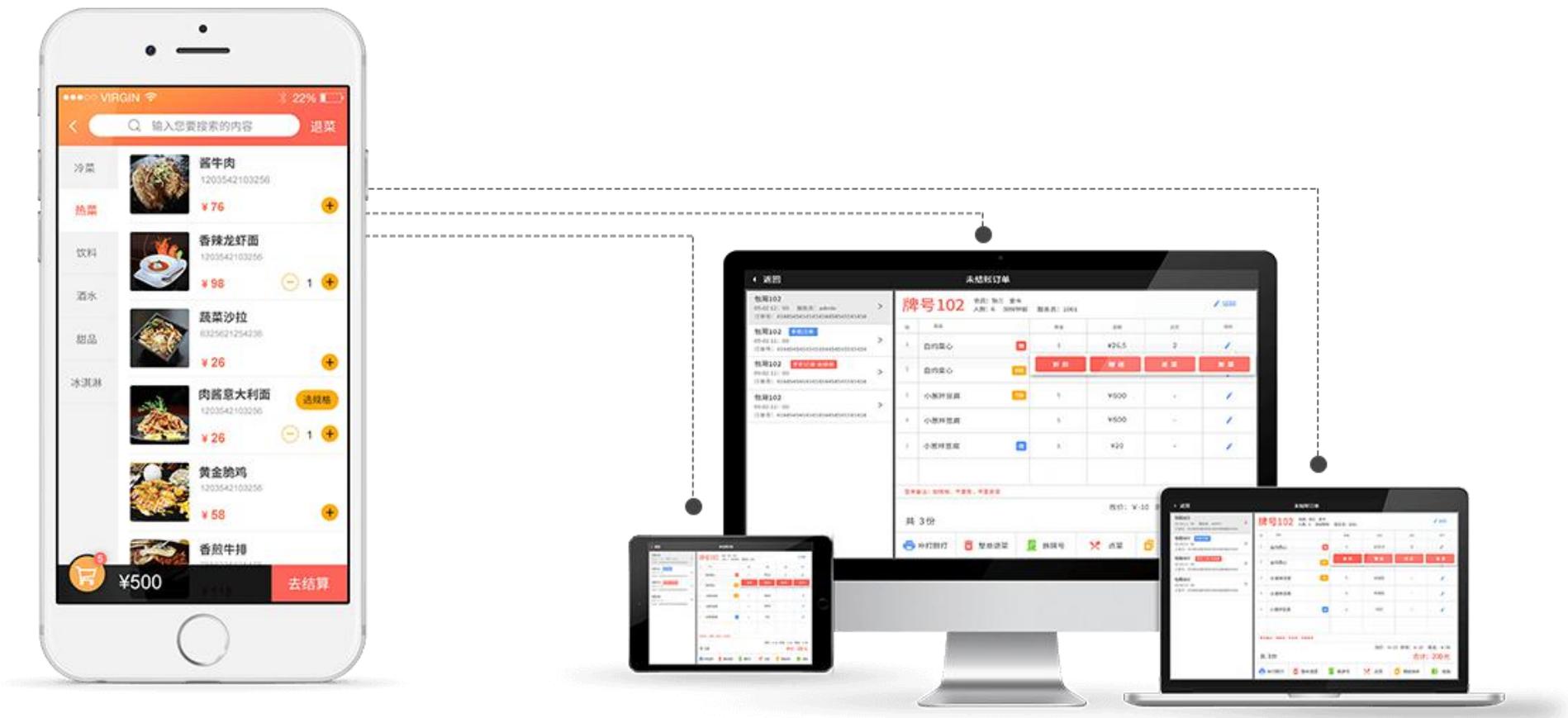
口味加料      桌位管理      收银对账

会员消费      查询订单      对接厨打



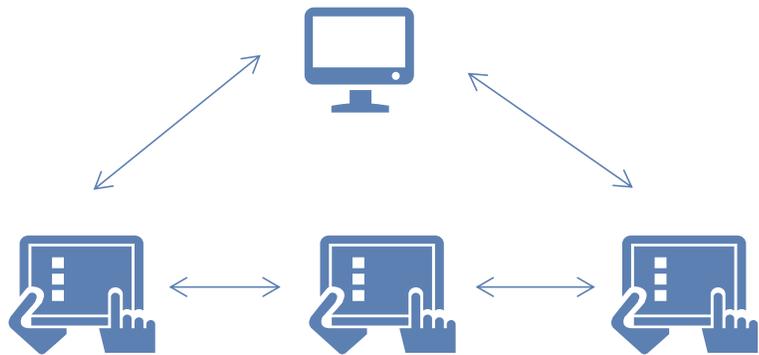


点餐APP与天店餐饮Windows、安卓平板客户端数据实时共享，订单实时同步、桌位状态互通，一个门店下不限制设备数量，所有员工都可以实时查看。



## ● 多个设备同步下单

通过设置“下单数据同步”，可实现多个客户端点菜下单，订单能够同步到其他设备。各个店员协同合作，不限制设备数量。



<返回 参数设置

布局	<b>下单数据同步</b> <small>如果本机客户端用于收银台，请设置为主收银，订单将会汇集到主收银客户端，如果是用户服务员点菜，请设置为副收银，并填写主收银的端口和ip地址。 请务必保持局域网畅通，否则订单将无法同步</small>
厨打	
读卡器	
POS机	
标签打印	
小票	
客显钱箱	
其他设置	
<b>下单数据同步</b>	
计价秤	
关于	

**本机设为主收银** 开启

本机IP: 172.27.35.1

端口:

---

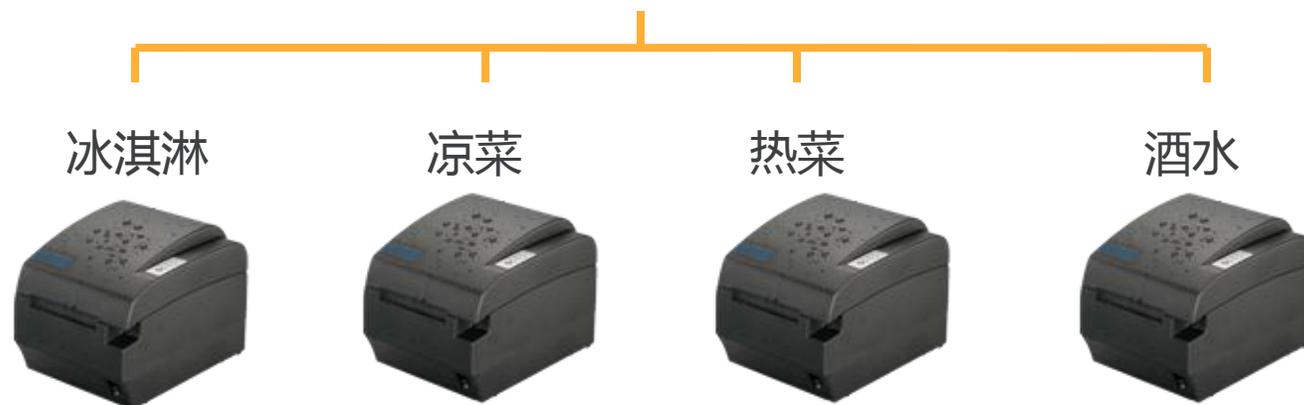
**本机设为副收银** 关闭

主收银IP:

## ● 多个档口，多个厨打

中型规模的餐饮，菜品种类较多，制作的档口也分好几个，天店餐饮支持部署多个厨房打印机，通过后台给菜品设定好打印在哪个打印机上，即可。

厨打单	
冰淇淋	X1
凉菜	X1
热菜	X1
酒水	X1



## ● 附加费、服务费设置

商家如果有需要对每一单进行一个额外收费，如：茶位费、包厢费、打包费等，可通过天店后台-销售设置即可新增附加费，多种收费方式，如按固定金额、按人头收费、按总金额比例设置费用。

销售设置 麻辣香锅[总部]

收银抹零方式 现金应收显示为 88.80

附加费设置 新增附加费

### 新增附加费

名称 请输入服务费名称

收费类型 按固定金额

固定每单金额 0

收费范围 按桌位收费

桌位名称	添加
没有找到匹配的记录	

关闭 保存

<返回 桌位

全部区域	10/10人	105/0人	73/0人	36/0人	36/0人	25/0人	10/0人	15/0人
大厅	大厅-A 待清理	A1 待清理	A2 使用中(拼桌) 1414分钟	A3 预结账 5623分钟	A4 待清理	A5 已开桌	A6 已开桌	A7 使用中(并桌) 1414分钟
二楼	A8 使用中(并桌) 1414分钟	A9 使用中(并桌) 1414分钟	A10 已开桌	A11 已开桌	A12 已开桌	A13 已开桌	A14 已开桌	A15 已开桌
三楼	A16 待清理	A17 已开桌	A18 待清理	A19 待清理	A20 空闲	A21 空闲	A22 空闲	A23 空闲
	A24 空闲	A25 空闲	A26 空闲	A27 空闲	A28 空闲	A29 空闲	A30 空闲	A31 空闲
	A32 空闲	A33 空闲	A34 空闲	A35 空闲	A36 空闲	A37 空闲	A38 空闲	A39 空闲
	全部 (52)	空闲 (32)	已开桌 (9)	使用中 (14)	待清理 (6)	预结账 (1)	手机订单 (0)	并桌 (0)

## ● 桌台管理

在后台-门店管理-桌位管理中可设置本店的区域、桌位名称等。

使用桌位下单，可记录桌位的状态：空闲、使用中、拼桌、并桌、手机订单、预结账单，界面清晰、一目了然。

思迅 天店

- 首页
- 菜品
- 库存
  - 菜品库存
  - 原料库存
  - 入库单
  - 盘点单
  - 采购单
  - 报损单
- 报表
- 促销
- 会员
- 下载客户端

提交案例领红包 我要购买

入库单 宝安店 全部类型 可输入单号查询 查询 新增菜品入库单 新增原料入库单

入库单号	类型	制单人	制单时间	审核人	审核时间	备注	编辑
IO8881706220011	原料	老板	2017-06-22 17:33:21	老板	2017-06-22 17:33:29		已审核
IO8881706220010	菜品	老板	2017-06-22 17:30:39	老板	2017-06-22 17:30:47		已审核
IO8881706220009	原料	老板	2017-06-22 05:28:24	老板			审核/修改
IO8881706220006	菜品	老板	2017-06-22 16:57:11	老板			审核/修改
IO8881706220005	原料	老板	2017-06-22 16:49:36	老板	2017-06-22 16:49:58		已审核
IO8881706060004	菜品	老板	2017-06-06 13:59:44	老板	2017-06-06 13:59:50		已审核
IO8881705180003	菜品	老板	2017-06-06 00:00:00	老板	2017-06-06 13:59:14		已审核

共 9 条记录

© 2017 - 深圳市思迅网络科技有限公司

## ● 库存管理

餐饮业态中，库存管理往往直接关系到成本的控制。商家可通过库存管理来监控日常的物资消耗情况

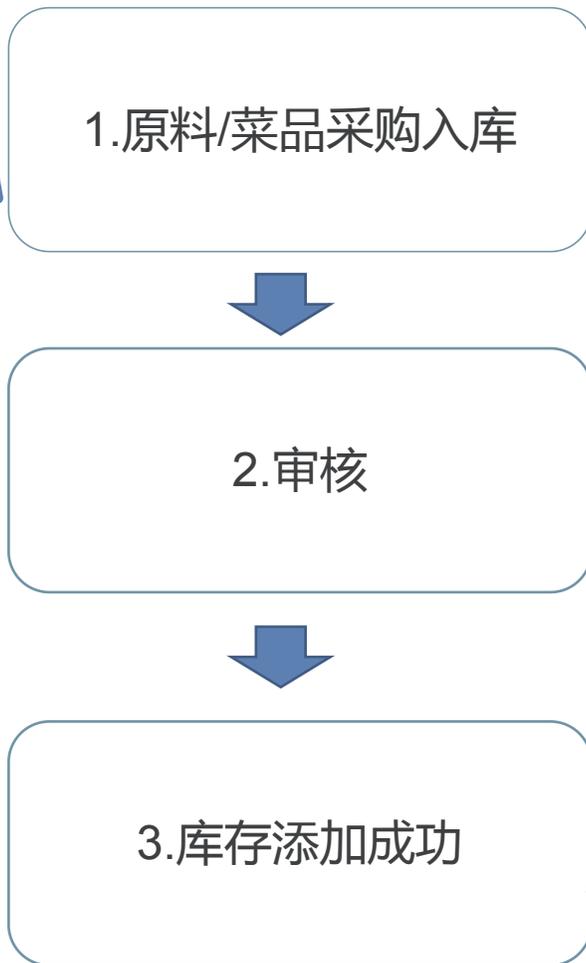
天店餐饮分两种库存管理方案：

- 1.【菜品库存】：对于有包装的商品，如饮料、纸巾，可直接使用菜品库存管理，买一个，减一个，简单明了。
- 2.【原料库存】：而对于复杂的加工菜品，则需要涉及到原料管理，如销售一份西红柿炒蛋，则冲减3个鸡蛋，一个西红柿。

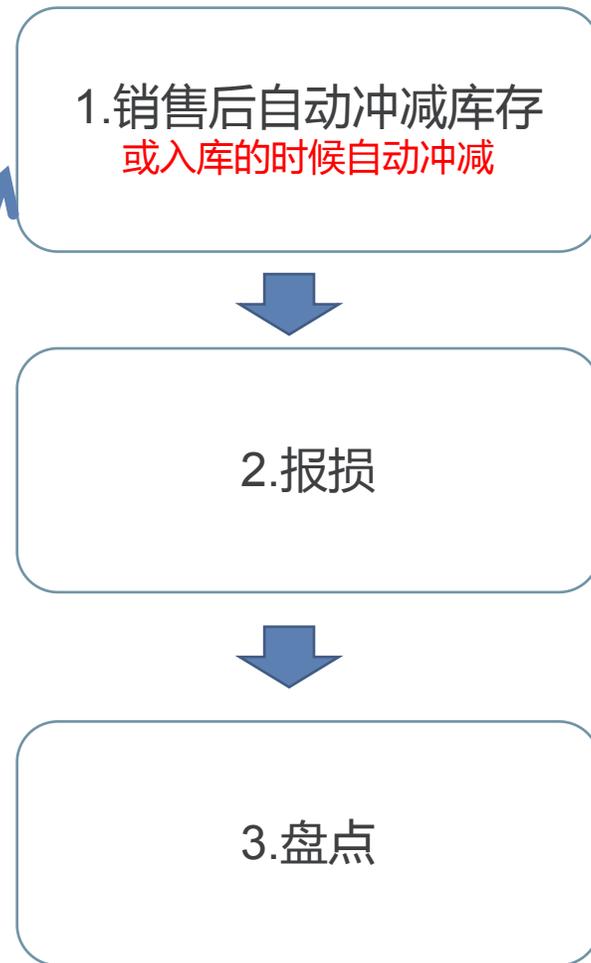
### 基础信息设置



### 原料和菜品库存



### 冲减/调整原料





## ● 会员管理, 储值卡付款

商家可根据自己的店铺情况选择会员模式：

- 1.单店或者直营店，可选择会员通用模式
- 2.松散连锁，可选择会员不通用

选好模式以后，即可建立您的会员资料，设置每个会员所享受的折扣优惠，或者开通储值，直接用储值卡进行消费，不涉找零，快捷方便

同时天店餐饮支持读卡器直接读卡、写卡等。

## 小吃、面馆（快餐）

小型快餐业态的餐厅薄利多销是其特点，对销售的效率是很看重的，软件需要简单易上手，最好顾客能自助用餐。这类餐厅的人流量大、往往以连锁门店的形式出现，需要做到统一管理。

### 解决方案：

- 自动牌号设置
- 美团外卖
- 扫码点餐
- 连锁门店管理
- 菜品库存
- 云端菜品库





## ● 自动牌号设置

在设置中开启自动牌号功能，填写牌号区间，即可取代传统的实体牌号。点菜下单后，牌号将自动叠加，无需手动输入，并且可设置每日重置时间。

< 返回
外卖
设置 ⚙️

美团外卖

未接单
待配送
待退款
已完成

🔍 请输入手机号或者单号

流水	来源	姓名	电话	地址	送达时间	付款方式	状态
1	美团外卖	王 (先生)	13430420606	西德县新市气象局@#西德自治区新市卡若区域快镇林源路286号	2017/4/26 10:17:24下单 2017/4/26 11:20:24	货到付款	待配送
2	美团外卖	王 (先生)	13430420606	西德县新市气象局@#西德自治区新市卡若区域快镇林源路286号	2017/4/26 10:17:58下单 立即送达	货到付款	待配送

**订单 #1** 美团外卖

订单号: 16652723128025319

收货人: 王 (先生) 13430420606  
西德县新市气象局@#西德自治区新市

送达时间: 2017/4/26 11:20:24

备注:

**菜品详情**

辣翅(桶装) *1	¥0.01
餐盘费	¥0.02

合计:	¥0.03
活动支出	¥0.00
预收入	¥0.03

取消订单

立即配送

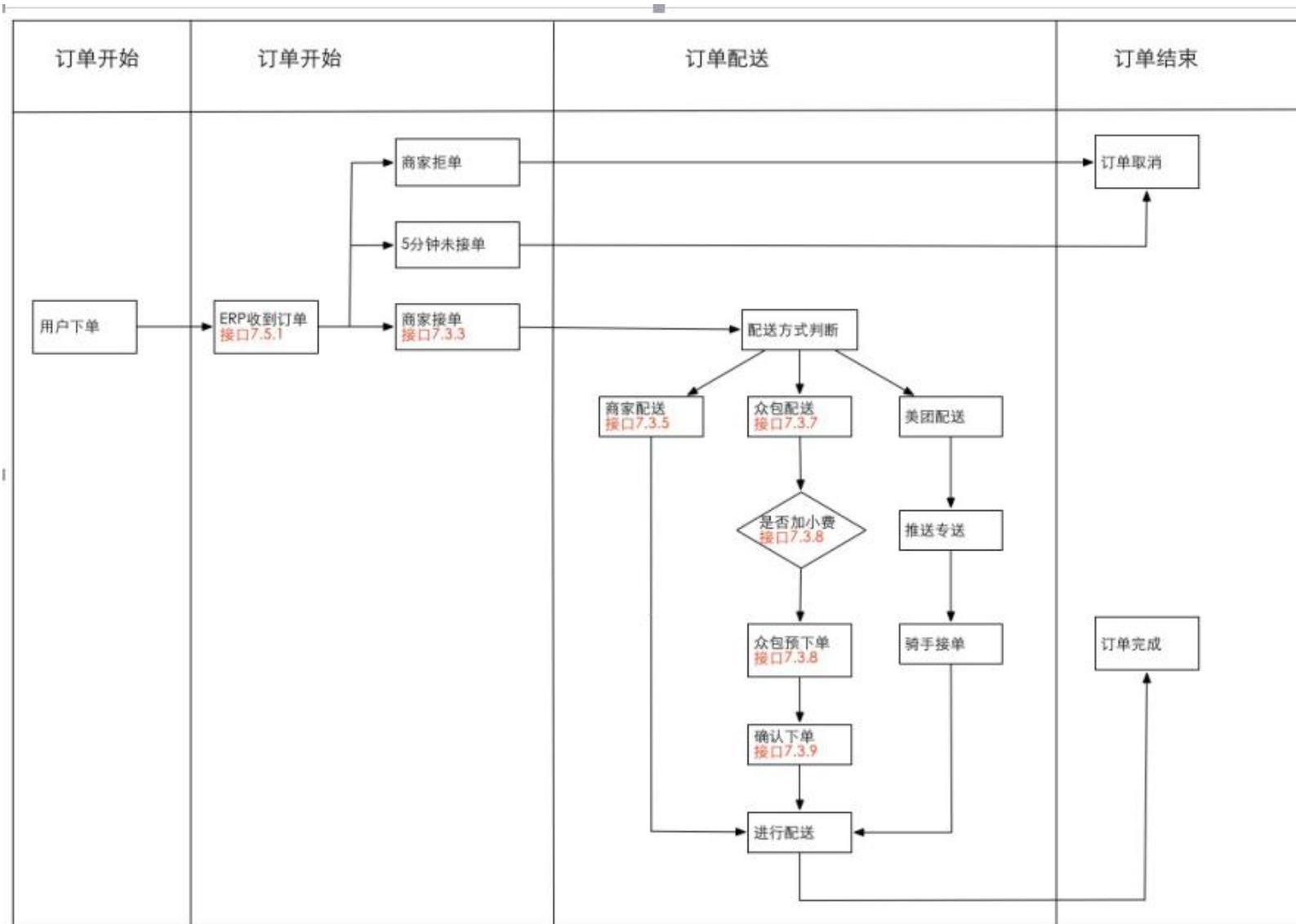
## ● 美团外卖

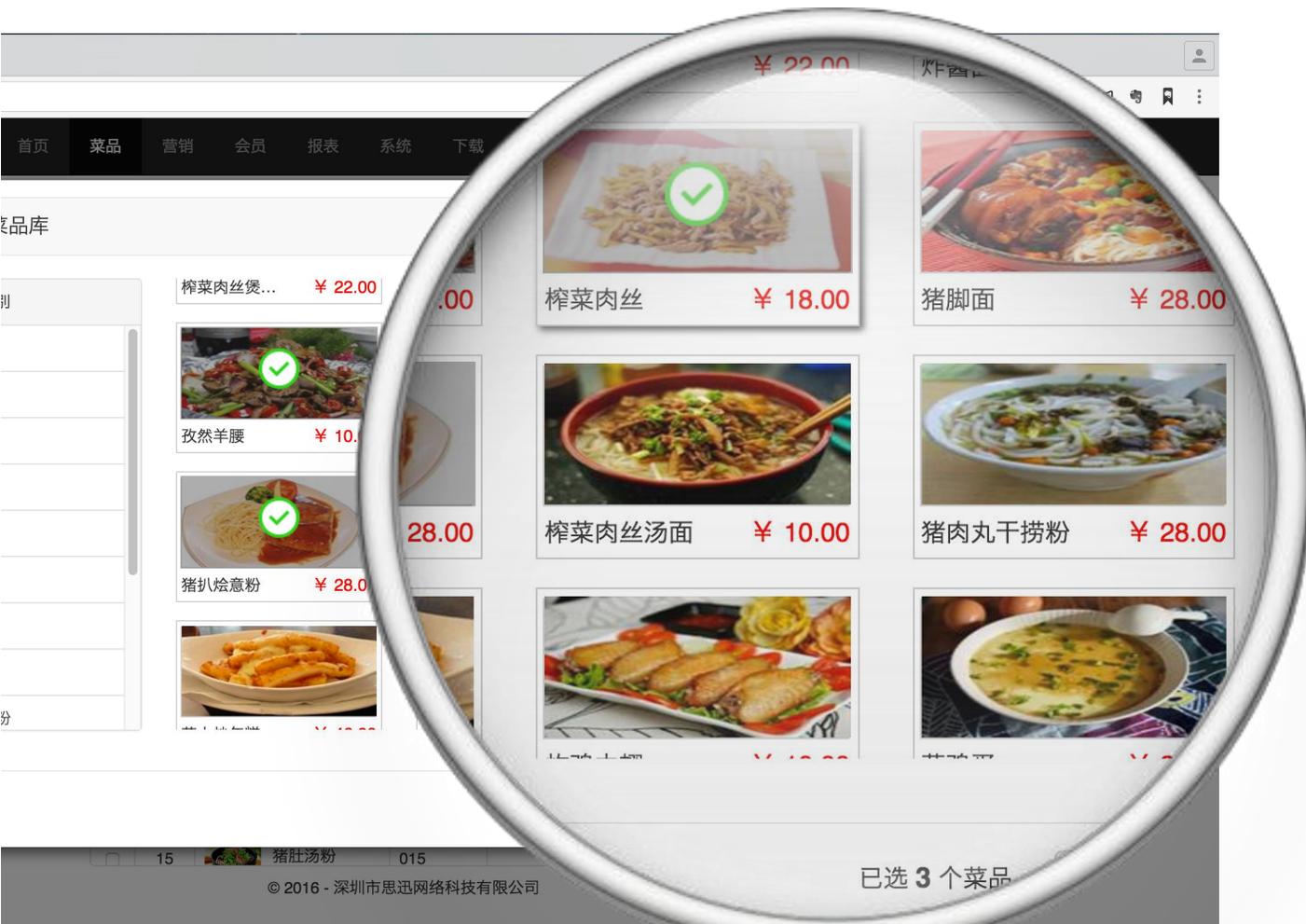
通过后台授权绑定已开通的美团账号以后，可以通过天店餐饮收银直接进行接单，拒单、发起配送等，接单后可以直接打印小票，并且后台将会统计收银流水。

右上角设置中可设置自动接单、店铺营业/停业。

美团外卖接单流程图：

根据商家的设置，自动判断其配送方式如自配送、美团专送、众包配送三种方式。





## ● 云端菜品库

小型餐厅的菜品不多，也没有很好的条件去拍摄菜品图片  
天店的云端菜品库很好的解决了这个痛点，上千个常见快餐菜品资料已准备齐全，只需点选即可快速创建自己的菜单。



## ● 手机扫码点菜

天店餐饮支持手机扫码点餐，无需下载APP，使用微信就能操作。点菜、下单、结账顾客自助完成，订单信息直达收银台，服务员只要上菜就可以，大大减轻服务员压力。

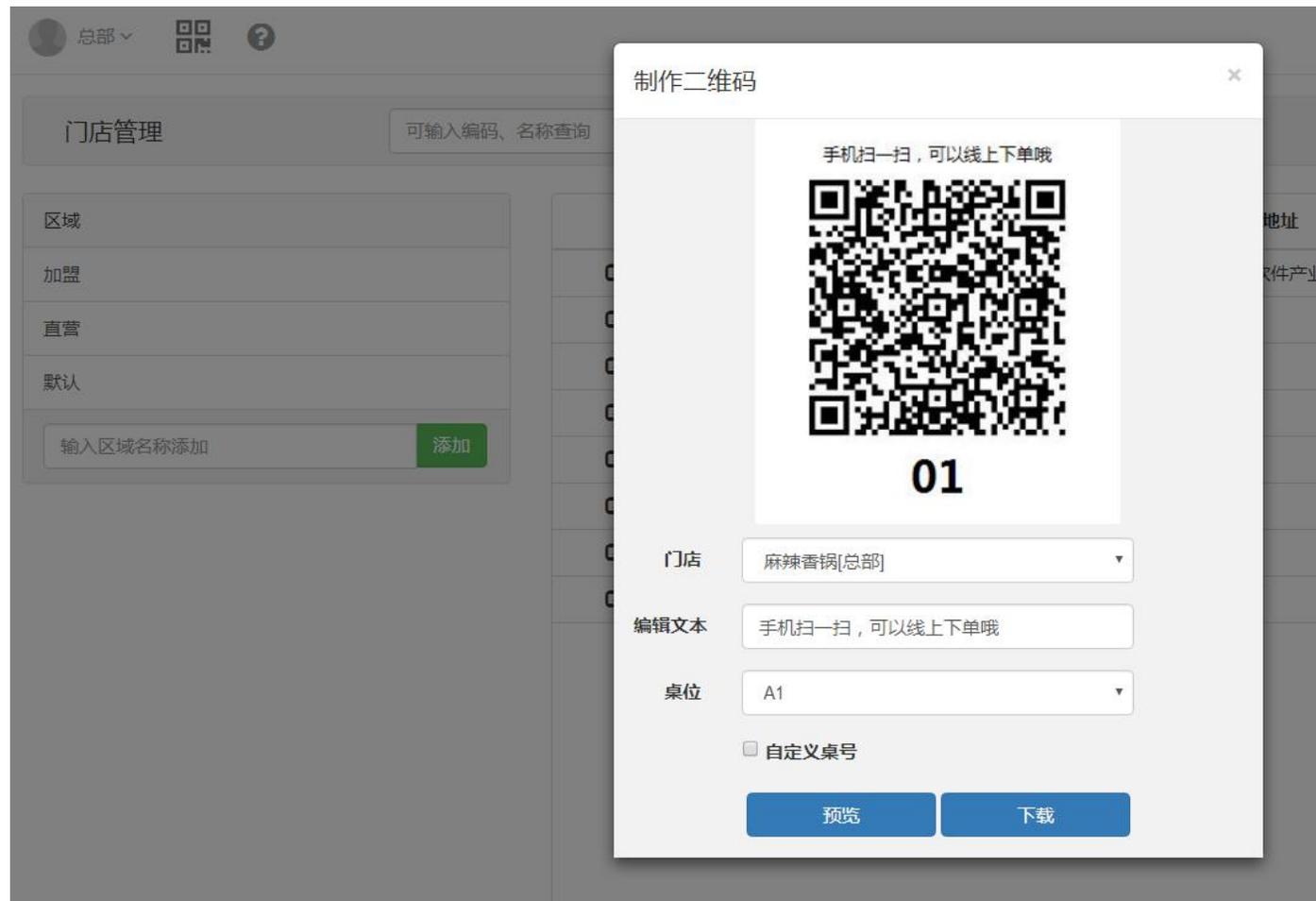
扫描以下二维码可马上体验：

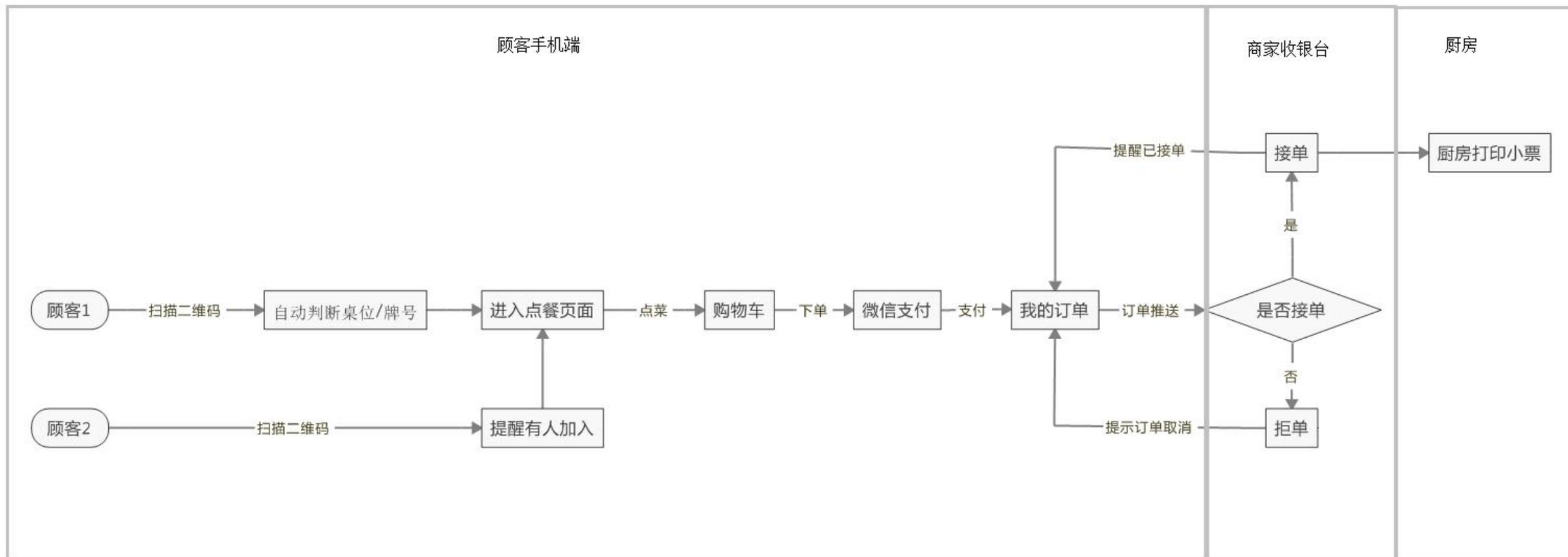
手机扫一扫，可以线上下单哦



卡座A1

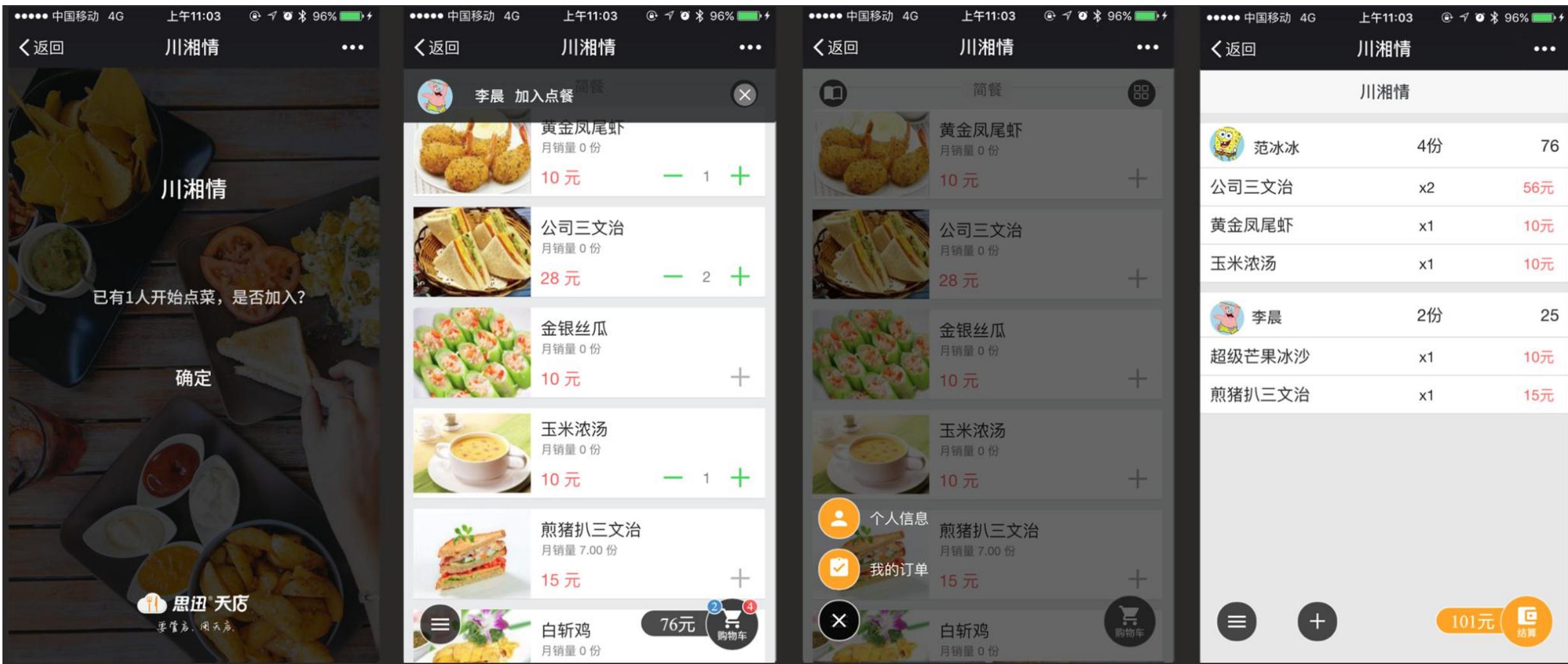
每个门店，可下载专属的二维码，对应到各自门店的资料和信息。如果有建立桌位，可直接下载桌位的二维码，没有桌位，可自定义桌号并批量下载。





支持多人同时点餐，微信支付。界面、图片展示精美，无需额外设置。

扫码点菜微信支付开通说明：<http://www.td365.com.cn/help/detail/20161009165733>



## ● 连锁门店管理

针对小店大连锁的快餐业态，天店餐饮给出了很灵活的连锁方案。 一个商户号下，可开通多个门店，门店下面还可以自由管理收银员、菜品、库存等。而所有的门店销售情况都将汇总到总部，让您能实时掌握所有门店的信息。

The screenshot displays the '门店管理' (Store Management) interface. At the top, there is a search bar with the placeholder text '可输入编码、名称查询' and a '查询' (Search) button. To the right of the search bar is a '新增门店' (Add New Store) button. Below the search bar is a table with the following data:

区域	操作	编号	店名	地址	电话	人数	创建日期	状态
加盟		888	麻辣香锅[总部]	深圳市软件产业基地	15221194640	5	2016-08-15	营业中
直营		001	麻辣香锅[分店1]			1	2016-11-23	营业中
默认		002	麻辣香锅[分店2]			1	2016-11-23	营业中
		004	麻辣香锅[海岸城店]			0	2016-12-05	营业中
		005	麻辣香锅[哈哈店]			0	2017-03-09	营业中

At the bottom of the table area, there is a text input field '输入区域名称添加' and a green '添加' (Add) button.

# 火锅、冒菜（正餐）

这类业态人流量大，会有排队的需要，菜品较为琐碎，往往商家会推出一些套餐来给用户快速选择，对于锅底、口味、规格的选择也是比较多样，另外冒菜、鱼火锅之类的餐厅还经常会使用到去皮称重等

## 解决方案：

- 扫码点菜
- 菜品称重
- 套餐促销
- 规格管理、口味管理
- 桌位管理
- 多档口厨打



## ● 规格、口味设置

火锅或者冒菜类往往一个菜品有多个规格，如大份、小份，也有可能有多种口味、做法，如：麻辣、清汤等。通过在商户后台设置菜品口味或者建立菜品规格，并给予相应的加价，即可轻松给每个菜品进行标注，这样前台下单的时候，厨打上会打印出该菜品的规格和口味



## ● 套餐促销

为了加快顾客点餐速度，或增加菜品的销量，可在后台促销-套餐热卖中，可组合多个菜品建立套餐，并设置新的价格、图片等。

### 套餐档案

\* 菜名  ✓ \* 价格  ✓ 编号  ✓

类别  状态  正常

图片规格：  
分辨率：320 x 240  
大小：50KB 以内

序号	操作	菜品	原价	数量	合计
1	✕	白色果语鸡尾酒	18.00	<input type="text" value="1"/>	18.00
2	✕	美式华夫	20.00	<input type="text" value="1"/>	20.00
3	✕	铁板牛柳焗意面	35.00	<input checked="" type="text" value="1"/>	35.00
4	+				

## ● 菜品称重

火锅或者冒菜类都需要用到生鲜称重的情况，如鱼、新鲜的果蔬等，天店餐饮可通过设置菜品属性来设置称重菜品，多种主流计价秤，如大华、顶尖已全面对接。



# 奶茶、甜品店（快餐）

奶茶和甜品的主要消费群体是学生、青年，赶潮流爱新鲜，这类业态对于自己品牌的打造比较重视。店面规模小，大部分是现点现做，并打包带走。在口味、做法、加料方面有很多丰富的组合，商务办公区附近的店铺，会有批量外送下午茶的需求，

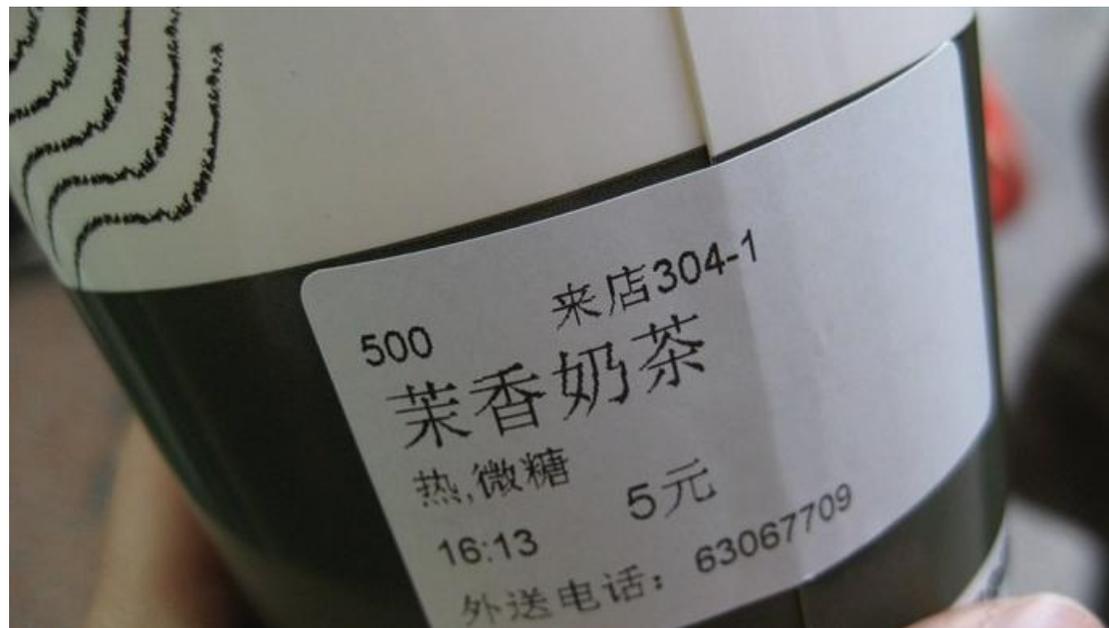
## 解决方案：

- 双屏广告
- 美团外卖
- 口味、加料管理
- 标签打印
- 小票自定义
- 多种促销打折方式



## ● 标签打印

通过天店餐饮软件点菜后，标签机自动打印不干胶标签，店员可贴在饮料杯子上，此做法可替代厨房打印机，让饮料制作的人不容易做错。天店餐饮支持打印口味、店铺名称、电话、份数、牌号等。



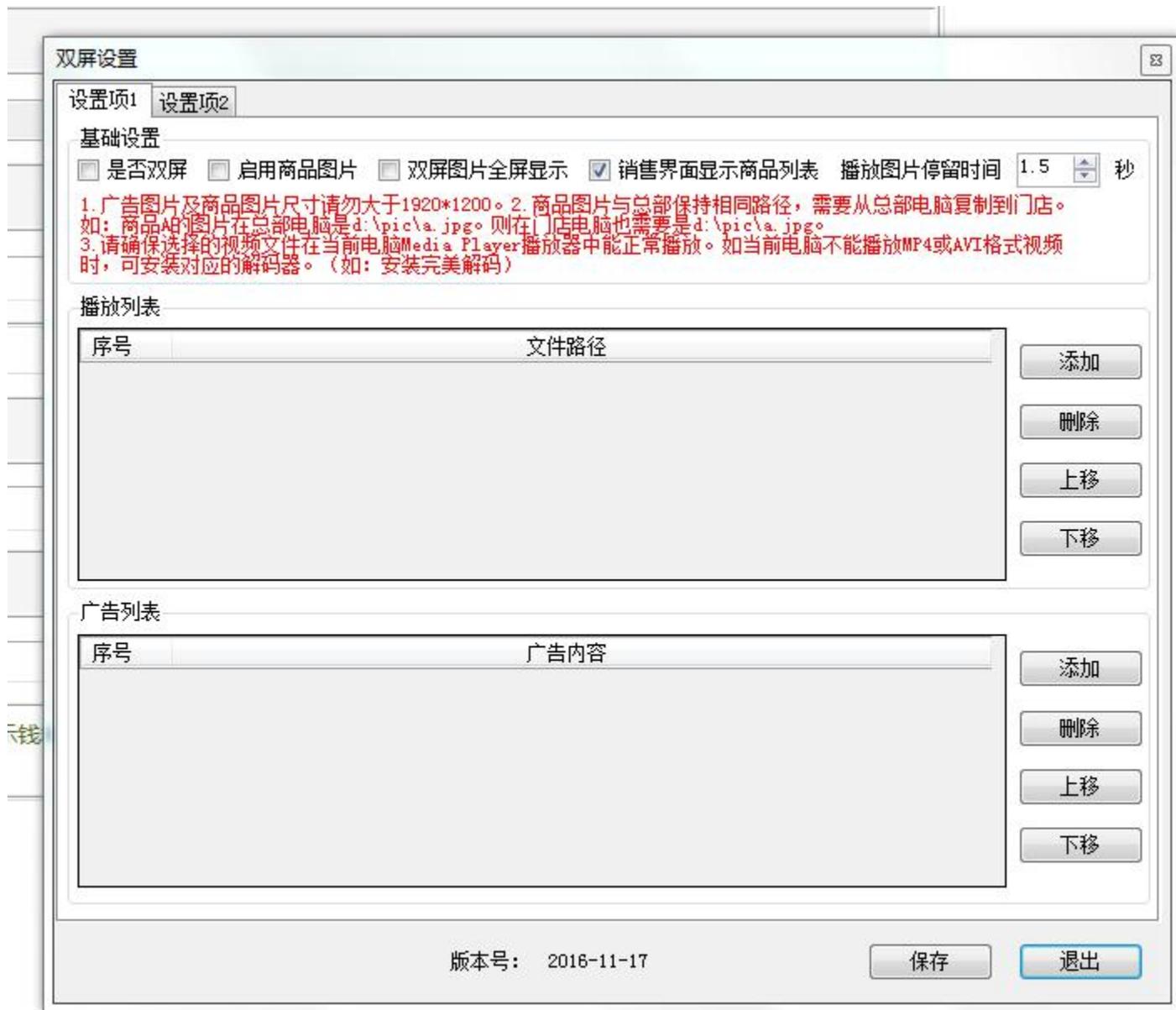
## ● 小票内容自定义

提升品牌存在感的另一个重要点就是小票的样式设计，通过添加店铺logo、公众号二维码等方式吸收更多粉丝，增强顾客对品牌的认同感，从而发挥营销的长尾效应。



## ● 双屏广告设置

为了提升店铺档次，奶茶咖啡厅偏爱使用外观干净美观的双屏一体机，而天店餐饮安卓和pc客户端都支持双屏广告，广告内容包括：图片、视频、音乐。  
在销售的时候，双屏还可以给顾客展现选择的菜品图片、价格等。



## ● 多种促销打折方案

天店餐饮促销方式包含以下几种：

1. 特价
2. 折扣（可按类别打折）
3. 买一送一
4. 第二份半价

以上打折方式均可设置循环规则，如每周六特价。

也可以指定可享用折扣的对象，如会员、非会员、某特定会员类别等。

思迅天店

总部

促销单 - 新增

新增促销单 保存 打印 返回

\* 促销名称

日期 2017-07-21 00:00:00 至 2017-08-21 00:00:00

促销模式 特价

促销范围

会员 不作限制

制单

门店 总部

备注

每周 日 一 二 三 四 五 六

序号	操作	菜品	售价	特价
1	+			

## 思迅网络是思迅软件全资子公司



公有云产品立项

成立云计算事业部

发布公有云产品：思迅天店零售版

设立子公司：思迅网络

发布：思迅天店餐饮版

**注册用户超过17万家**

2013年4月

2014年5月

2014年11月

2015年7月

2015年11月

2017年12月

# SIXUN 思迅

深圳市思迅软件股份有限公司（简称“思迅软件”，股票代码：838758），总部位于深圳软件产业基地，是第一批“国家级高新技术企业”和“深圳市重点软件企业”，是北京中长石基信息技术股份有限公司（简称“石基信息”，股票代码：002153）控股成员企业。



# 天店餐饮案例

# THANKS 期待合作

- 咨询热线：0755-86928355 ( 周一至周五 9.00-18.00 )
- 网址：[www.td365.com.cn](http://www.td365.com.cn)