

村食堂

餐飲業智慧點餐系統 與多元支付整合計畫



創立日期 | 2018年1月

負責人 | 徐巧伊

經營項目 |

1. 低油少鹽無油炸—家常味專賣店
2. 日式盒餐供應
3. 智慧餐館加盟服務
4. 優質商品雲端平台預購及銷售

計畫緣起

傳統便當店往往遇到大排長龍的人潮，點餐取餐要花上20~30分鐘，顧客的痛點，成為村食堂創業的動心起念，在經營上採用直接線上預約點餐的智慧

便當店，讓點餐系統可以減少客人等待時間，達到省時、省力、省錢的目的。智慧點餐系統與多元支付整合計畫更可以減少人事成本，降低營運成本。

因緣際會下，接觸到清大創新育成大樓有舉辦政府創業資源巡迴講座，讓村食堂決定申請「新竹市地方型SBIR」計畫，獲得政府及專家各方面的支援及資源。

計畫重點

過去的傳統便當店，點餐方式不外乎打電話或至店內再寫點餐單，點餐單遞給接待人員，櫃台人員才開始用POS機點餐，出單後才進廚房製作，因人為因素餐點容易做錯。即使採取電話預約

點餐都容易聽錯，產生做錯餐點的失誤。有鑑於過去的不便，所以推動採取線上預約點餐系統，讓客人可於指定時間來用餐或取餐，不用排隊不用等，減少等待時間的浪費，並且避免人為因素的失誤。除了強化現有的雲端線上點餐系統，包含：自動運算取餐時間、新增餐點倒數、線上叫號服務等，更將串聯整合多家多元支付系統，致力於成為取代傳統便當店的科技智能便當店。

計畫創新

1. 打造零紙鈔的消費模式：首創便當店儲值會員消費模式，讓客戶成為儲值會員，出門吃飯不用帶錢。
2. 創新E化點餐系統：創建雲端線上點餐系統，人人只要有手機就可以點餐、用餐。
3. 去紙化互聯網菜單：本全面採取雲端應用—經營臉書粉專，不提供傳統紙本菜單、不印製店家名片及宣傳文宣。
4. 簡化傳統的點餐流程：減少人力、全面避免人為因素的點餐失誤及作業疏失。

5. 打造智能便當連鎖專賣店：創建從點餐、做餐、出餐、取餐全面E化的作業流程。

創新榜

1. 增加產值 150 仟元
2. 產出新產品或服務 2 項
3. 增加就業人數 1 人



負責人真心話

非常感激與感謝評審委員的支持及鼓勵，給予第一次參加新竹市地方型SBIR計畫的我們通過提案的機會，得以更新及升級舊有的線上點餐系統，進而為強化整個線上點餐及支付流程來努力；也很感謝於期中、期末審查時新竹市府科員、評審委員、中國生產力中心專員更蒞臨本店參訪指導，給予計畫執行過程的指正及協助，讓我們能兼顧店面營運之際，在計畫執行上更有方向及效率。

