



讓開餐廳成為一門更好的生意

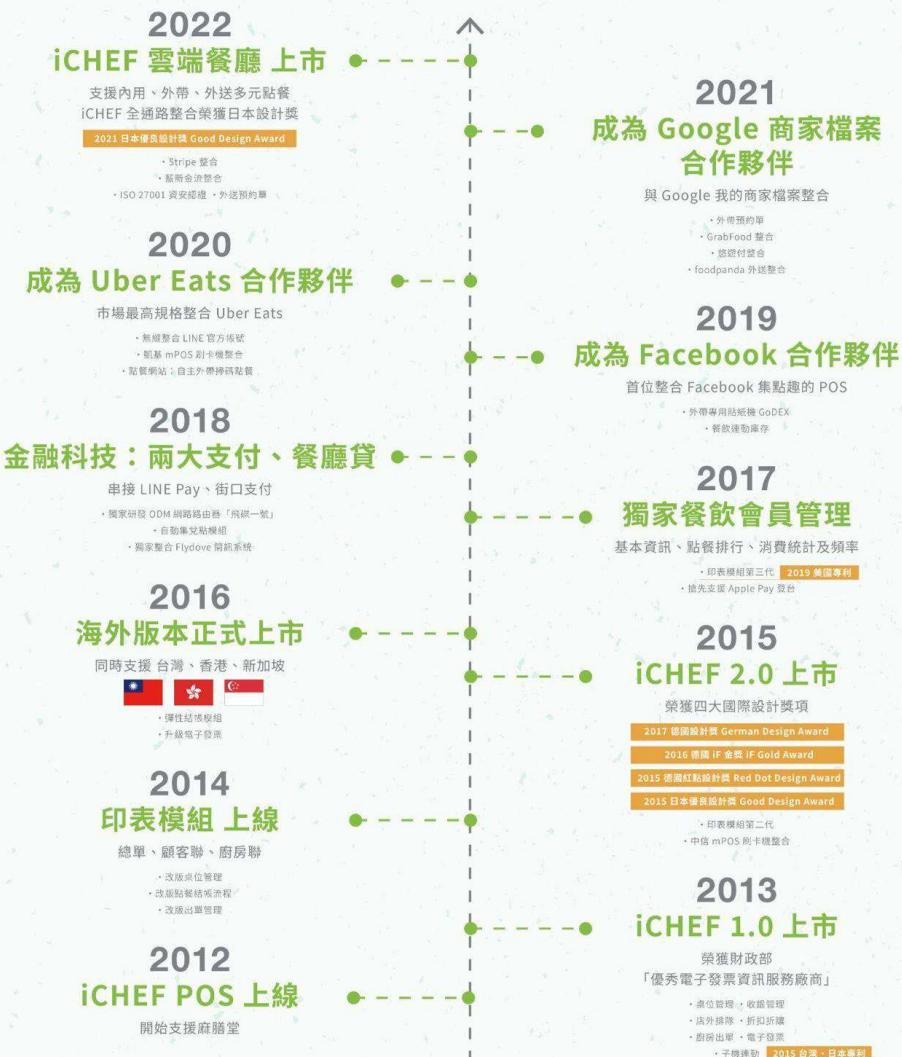
Making restaurant business a better business

2022雲端轉型x產業Plus嘉年華 論壇分享

Benjamin Wu

十年的路程 與產業一起進步

從一家麵店的自家用 POS，到全球最先進的跨平台整合，讓台灣小餐廳科技世界先進。



感謝超過 13,000 家客戶
信賴 iCHEF 一起推動進步



雲市集方案銷售 No. 1, 最受企業歡迎的SaaS



在疫情中的澎湖

探索活用 iCHEF 的可能



讓通路失控的鹽酥雞攤，重新掌舵

● 柔柔の炸語

- 位於木柵，家庭經營、非加盟的鹽酥雞店
- 平均月營業額 60萬
- 平台訂單佔比高達 7 成

● 與 iCHEF 共同創造新的可能性

- 導入雲端餐廳，開始使用優惠券功能
- 簽備自組車隊 LINE 群組
- 優化雲端餐廳頁面、菜單
- 透過 LINE OA 導流
- 製作隨餐推廣小卡



實體菜單優化

柔柔の炸語			炸物 專賣店
類	單價	數量	
雞 頸			
川味 辣子 雞	85		無骨肉 條 70
超級 骨 雞 排	80		豐原 排骨 酥 70
自製無骨 雞排	70		
家傳豆乳 雞	70		炸 小吃 貓頭 餅
舖式 炸 雞	70		可 案 餅 15
誰 式 軟 骨	70		薯 葯 餅 25
酥 雞	70		新鮮 洋 豆 豉 30
塔香 雞 脣	70		百頁 貢 豉 25
雞 柔 雞 皮	45		豬 血 糕 25
柔 柔 雞 塊	40		芋 米 鐵 25
雞 屁 殷 心	30		豆 豉 千 25
炸			銀 級 卷 25
海鮮類			式 蝦 卷 30
花 魚 鰭	70		鱉 腹 4 顆 25
魷 魚 腸	70		熱 狗 球 5 顆 35
嫩 汁 魚 條	70		薯 條 35
花枝 丸 4 雜	55		炸 虾 2 支 35
干 貝 酥	55		花 好 月 圓 35
柳 葉 魚 60			炸 熱 狗 糕 35
蔬果類			手工 茄 不辣 50
四季 豆 40			手工 肉 卷 50
青 椒 40			山藥 卷 3 隻 55
花 椰 菜 40			
高 蘿 菜 40			
玉 米 40			
五 米 筍 40			
甘 梅 地 瓜 50			
香 菇 55			
杏 鮑 菇 55			
配料(請依需求勾選)			
蔥	蒜	九層塔	
小辣	中辣	大辣	
總計			



菜單價格、視覺優化

柔柔之炸語
提供到店點餐
營業資訊

■ 提醒事項
請取餐之前致電店家確認是否已製作好餐點。(因現場忙碌狀況不一定。)

雞類 魷類 海鮮 炸小點 蔬菜類 雜餐

炸雞

- 川味辣子雞 NT\$85
- 培根百香果 NT\$80
- 白胡椒骨頭酥雞 NT\$70



柔柔之炸語 | iCHEF 雲端餐廳
shop.ichefpos.com

林韋志

柔柔之炸語

▲ 打烊中・18:00 開始營業
可預約訂餐

餐廳資訊

選擇取餐方式和時間

■ 提醒事項
請取餐之前致電店家是否已製作好餐點。(因現場忙碌狀況不一定。)

人氣商品推薦 雞類 豬類 海鮮 炸小點

人氣商品推薦

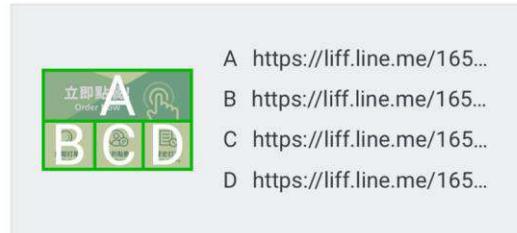
- 小點小拼盤(手工甜不辣、豆干、... NT\$80
- 小點大拼盤(手工甜不辣、豆干、... NT\$120
- 經典豪華套餐 (鹹酥雞、魷魚腳、... NT\$220
- A2套餐 NT\$200
- 自製無骨鹽酥雞 NT\$70
- 魷魚腳

LINE OA 改版 加串接

曝光次數	?	1,967
曝光用戶	?	606
點擊數	?	1,653
點擊的用戶	?	505
點擊率	?	83.3%

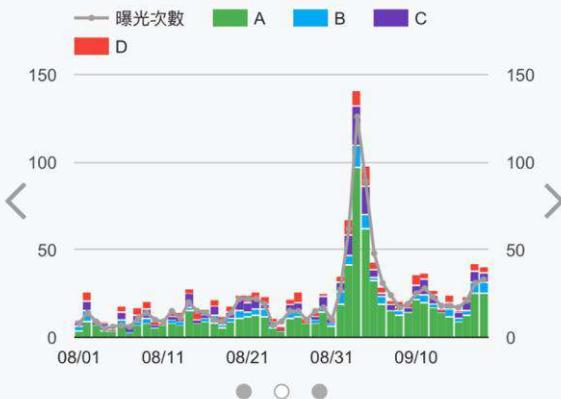
iCHEF LINE 點餐圖文選單

2021/11/16 17:00 - 2022/12/31 16:59



2022/08/01 - 2022/09/18

用戶人數

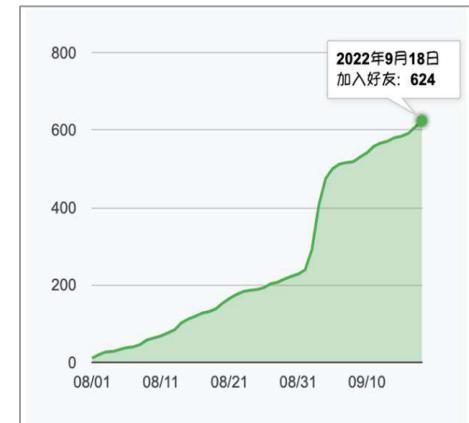


外送袋圖卡升級、優惠券



讓生意能做得下去

	6/13 - 7/31 (50天)	8/1 - 9/18 (50天)
總單量	3,647	3,118
現場單量	991 (27 %)	809 (25.9%)
外送單數	2,489 (68 %)	1,925 (61.7 %)
雲端餐廳	167 (4.5%)	384 (12.3 %)



從外送平台
拿回 20% 訂單

期間淨利
增加 23%

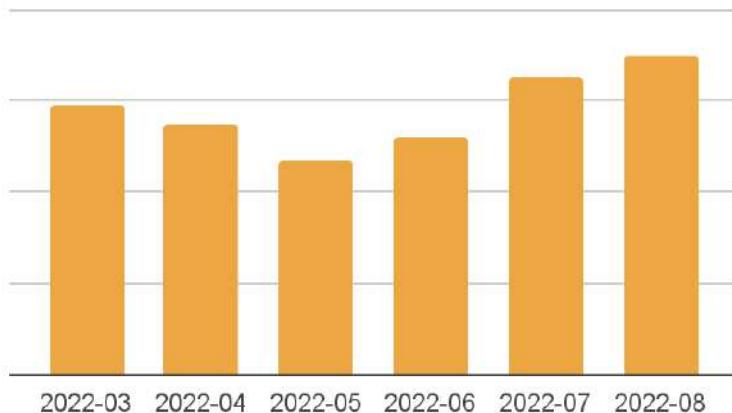
600+ 個
LINE OA 會員

疫後進入盤整，規模優勢展現

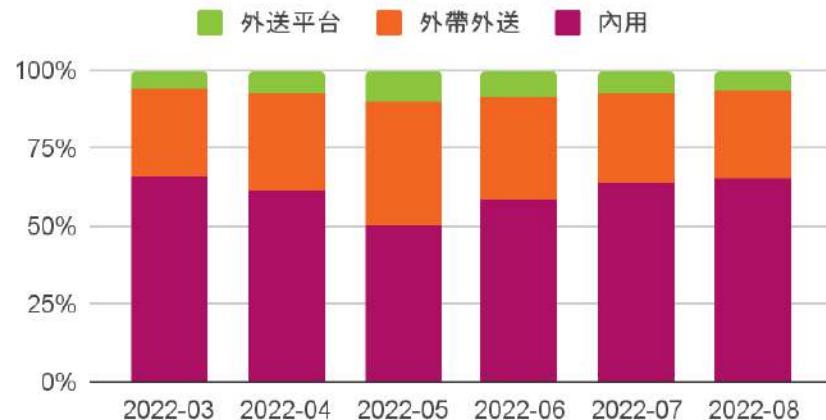
2022-06 ~ 2022-08 : 餐飲景氣逐步回升

- 總營業額七月起已超過今年 3 月水平
- 內用人潮回籠，六月起逐漸回到正常營業額比例

營業額



營業額 by 通路



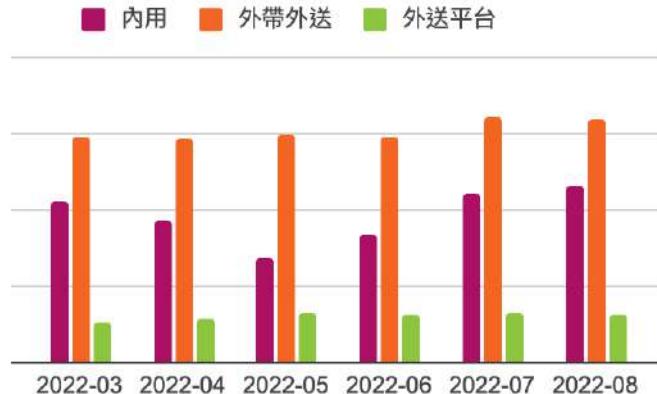
2022-06 ~ 2022-08 : 交易量與交易單價

- 現場外帶 / 自主外送量體持續成長中
- 外送平台交易量體大致維持，成長高原期
- 八月內用交易單價持續微幅成長，消費者內用 / 聚餐體驗需求強勁

平均交易單價

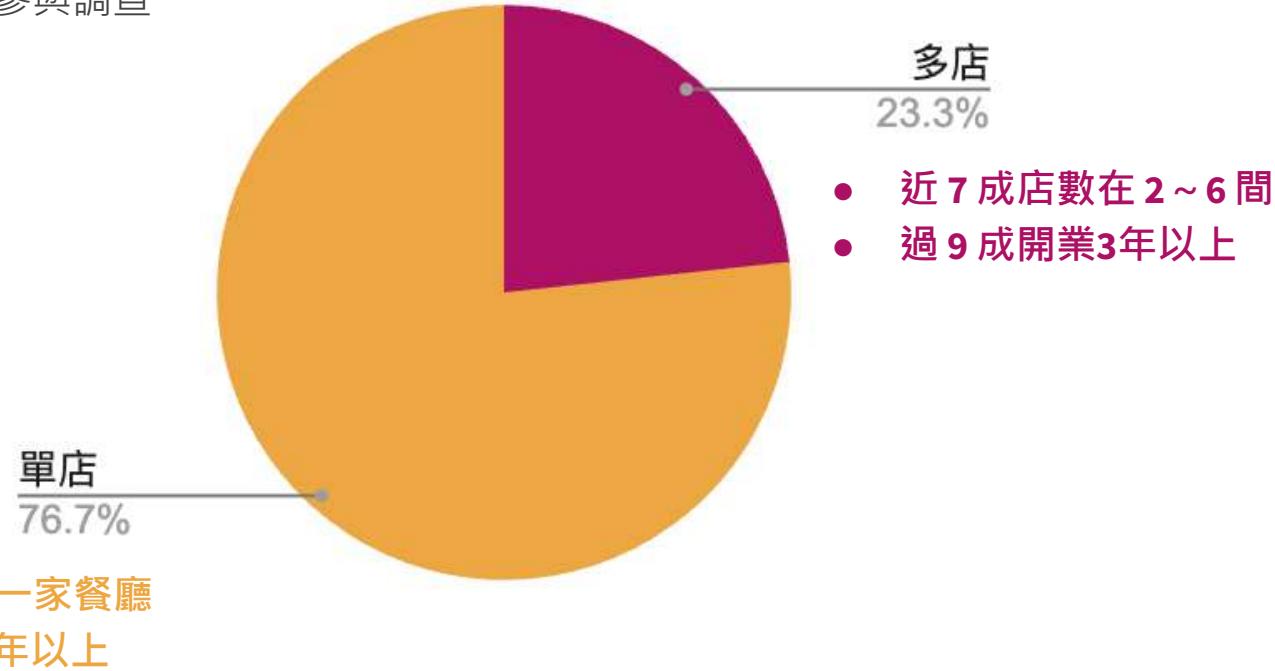


交易量 by 通路



iCHEF 景氣預期大調查：2022 Q4 比去年？

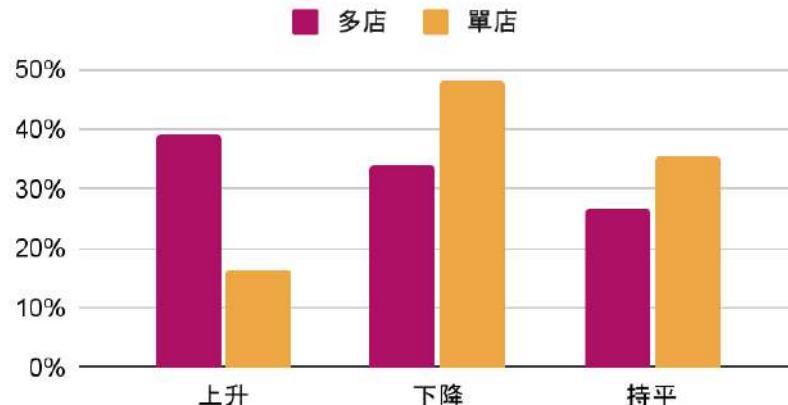
感謝近 180 位老闆參與調查



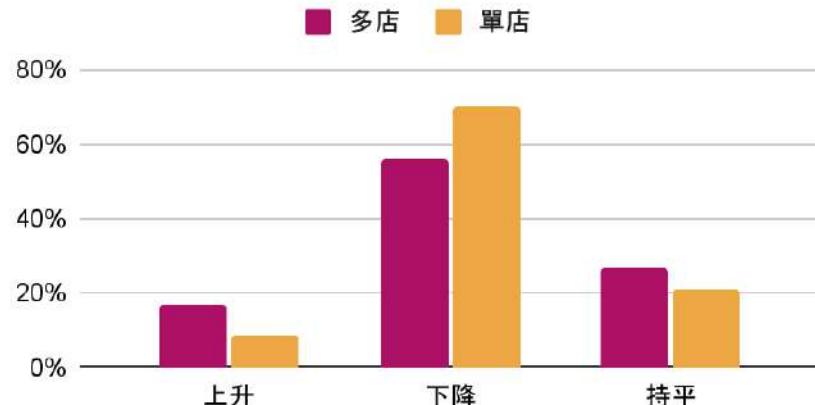
2022 Q4 年比預測：規模優勢展現，多店更樂觀

- 39%多店老闆預期 營業額 會上升，而單店老闆只有 16%
- 17%多店老闆預期 淨獲利 會上升，而單店老闆只有 9%

總營業額



淨獲能力



通路表現預期，多店品牌全通路都更樂觀

跨所有通路，多店認為會上升的比例大幅高過單店

* 移除「無此通路」後的比例

- 內用：**2倍**
- 外帶：**1.2倍**
- 外送平台：**1.6倍**
- 自組外送：**2.1倍**
- 電商平台：**2.5倍**

(多店)	內用	外帶	外送平台	自組外送	電商平台
上升	41%	21%	31%	17%	47%
下降	34%	31%	43%	30%	21%
持平	24%	49%	26%	52%	32%

(單店)	內用	外帶	外送平台	自組外送	電商平台
上升	20%	17%	19%	8%	19%
下降	52%	43%	55%	46%	45%
持平	28%	40%	26%	46%	36%

多店品牌的展店規劃是單店品牌的 3.5 倍

- 單店更趨於保守，70% 會維持現況（vs 多店 45%）
- 多店考慮開分店的比例，是單店的 3.5 倍（多店 49% vs 單店 14%）

	多店	單店
維持現況	45%	70%
開分店	49%	14%
關閉（部分）分店	10%	11%
擴大門市大小	10%	6%
減少門市大小	10%	11%

疫情期间，存續品牌門市數成長 12 %

*資料來源：台灣連鎖店年鑑

台灣連鎖餐廳	2019	2021	期間成長幅度
店數	34,552	36,245	4.9%
品牌數	1,046	980	-6.3%
平均品牌門市數	33.0	37.0	12.0%

速食店： 品牌數 ↓ 平均店數 ↑

咖啡簡餐： 品牌數 ↓ 平均店數 ↑

餐廳： 品牌數 ↓ 平均店數 ↑

休閒飲品： 品牌數 ↑ 平均店數 ↓

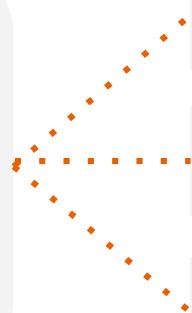
趨勢重點小節

- 3年疫情景氣影響近尾聲，外送等多元通路營收佔比穩定化
- 面對成本上漲的 2023 Q4，多店品牌在營收、獲利、展店規劃都較單店品牌樂觀
- 疫情過程加速轉型，存續品牌反而展店 12 %

面對成本上升，產業進入盤整期

擁有規模的好處開始展現

品牌需積極思考集團化



採買成本

擴張金流

人才經營

過去十年來
iCHEF 推動了小店科技革命
讓小店有企業級科技

而接下來要把科技創新
也帶給餐飲集團
讓企業級 持續升級

攀上新高 - 餐飲總部的第一套系統

- 協助有志集團化的老闆們能走過升級的門檻
- 建模期的瓶頸
 - 建不起制度
 - 留不下人
- 餐飲總部的第一套系統
 - 制度建立更容易
 - 人才門檻下降
 - 財務資訊更可靠
 - 更多心力領導團隊



跨店 跨通路 跨系統 跨越 成長門檻

- 專為中小型餐飲總部打造
- 最好用的 **POS** + 最完整的中
小型餐廳總部解決方案
- 與合作夥伴共同打造總部生
態圈



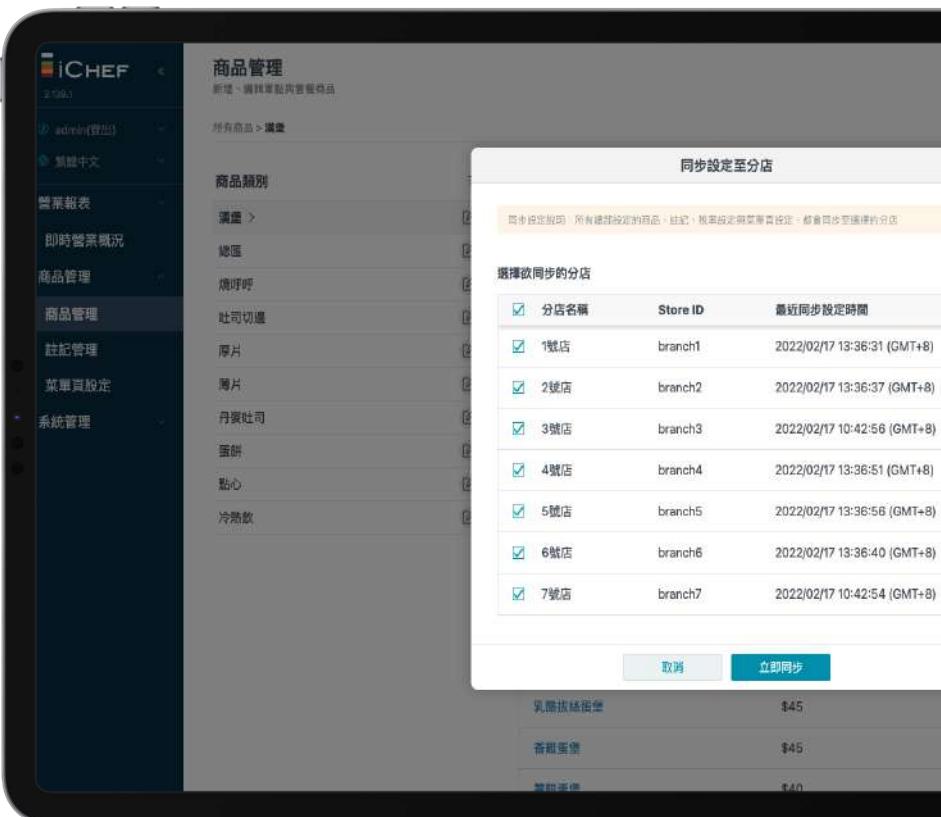
跨店菜單管理

- 總部上新菜單有效率

總部可統一同步設定分店「菜單」& 分店
 「新品要指定廚房哪個工作台出單機出單，
 以利做餐」。

- 分店有彈性做差異化

分店有限定菜色，也可自行建立分店限定商
 品，確保分店營運彈性。



跨店業績分析

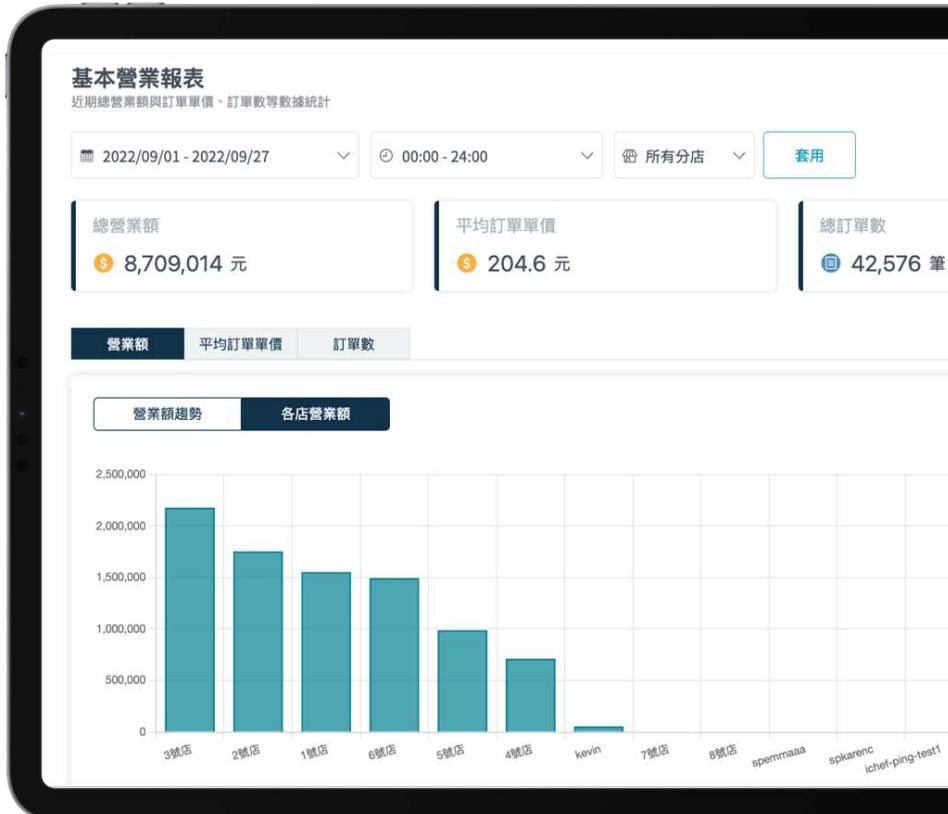
- **掌握品牌全貌**

延伸單店 POS 優於市場的視覺化報表，方便總部掌握品牌即時營業狀況與進一步分析業績好壞。

- 營業額、客組單、訂單數，三大營業指標
- 商品銷售排行，主打菜色是否如期受歡迎
- 各時段總訂單數，檢視各時段來客數狀態
- 內、外帶、外送通路營收占比，是否合適

- **了解分店狀況**

隨時一目了然的比較分析哪間分店營業概況有異常，即時了解原因與提供協助。



跨店跨通路會員

- 所有門市同步**

所有門市的會員資料彙整，不管到哪間消費
資料都同步，會員點數也跨店。

- 雲端實體整合**

自動整合所有門市的雲端餐廳的交易紀錄，
真正做到全通路、全門市、全會員一體化。



訂貨模組與更多功能模組，持續上市



訂貨模組 (coming soon)

線上平台統一訂貨 不怕跑料、獲利來源清楚掌握
開網頁就可訂、不需 LINE 傳訂貨單、訂貨紀錄隨時方便
查不怕跑料

自動彙整訂配貨表 總部訂貨、配貨、收款清楚容易
要向哪廠商、訂什麼、訂多少、門市配貨、收多少錢，系
統自動彙整

彈性管理分群報價 系統性報價反映成本 管理容易

針對區域或直營加盟差異，依成本毛利設定報價，系統將
自動辨識門市類型、顯示不同價

獨立系統、單獨販售 輕鬆管理門市訂配貨，輕巧開始！



未來藍圖

- 行銷模組
(導流 / 會員)
- 人事模組
- 進銷存模組

4K 等級高解析度交易資料，完整後傳 ERP 系統

iDIS 標準接合方案

- 開通與設定簡單，輕鬆匯出 / 整合店鋪的營業資訊
- 開放 API，讓總部可以選擇任何喜歡的 ERP 系統



擴展性

- 選擇不再只有「有 ERP 功能的 POS」，或是「有 POS 功能的 ERP」
- 選擇適合自己商業模式的 ERP 模組



Hala Chicken

Serving Authentic NYC Street Culture
2022 iChef Day Slide



Our Story

- 創辦人：蔣委倫 Alan
- 2016：將曼哈頓知名的街頭餐車料理與紐約文化分享給台灣朋友
- 在沒有內用區的 5 坪小店，從倒閉邊緣做到每個月超過 4000 張訂單、年營收破千萬台幣，更榮登 UberEats 上銷售排行的前 5 名！
- 全台 9 家分店，平均月營業額 80 - 90 萬、外送訂單占整體七成的快速慢食品牌



疫情逆境下成長

- 抓住成長關鍵，逆向思考
 - 2021 在 6 個月期間拓展 5 間門市
 - 2022 更成功於高雄、台中設立加盟門市
- 尋找志同道合夥伴的加盟招商體系
 - 擁有相同頻率及理念比店數更重要
 - 建立可快速複製的簡單餐飲系統，扶持台灣年輕人創業，共創台灣第一健康速食餐飲領導品牌
 - 實行回饋社會的公益分享活動



2022/9/29 - 品牌重生日

重新定義品牌，描繪更長遠的品牌願景，決定品牌高度

- **品牌扎根**
 - 拓展雙北以外新市場市占率
- **企業化**
 - 打造最新技術及設備的央廚廠房與系統化的連鎖餐飲團隊
 - 持續擴張技術、資金規劃並優化餐飲產業供應鍊
- **放眼海外**
 - 走出台灣，進軍東南亞及更多國際市場，成為揚名國際的餐飲企業



攀上新高 - 餐飲總部的第一套系統

- 讓小店集團化能更順利
- 讓集團能順利升級全通路
- 讓餐廳報稅更 PRO

給集團化的小店
一把梯子

