

东莞高质量智能电子秤哪里好

生成日期: 2025-10-26

以食材的进销环节为例，它的流程一般是这样的：某厨师列出补货清单交给厨师长审核，再由厨师领班负责给多个供应商下单，次日由服务商+厨师小弟共同负责到货食材的清点和验收，继而交由各个环节进行清洗、切配和保存，后续环节再由某一员工负责食材的盘点和补货清单的提交，包括月底进行厨师部和其它部分之间的进销数据盘查等等。在这整个后厨涉及的食材进销环节中，表面上环环相扣，实际上它的各个环节由于流程过于繁杂，也导致了各种问题的不确定性，比如在下单环节可能会出现下错单、手工单不清晰、难以录入系统、对不上账等；在验收环节还可能因为负责人不在而发生多收货、漏发货、漏核对、数量或者重量不准、退货不及时导致难以确认，甚至付款方面也有不少难以描述的信任危机等等。这些问题在行业内早已见怪不怪，而膳易作为服务商要对这些痛点进行针对性的解决，在设备功能方面，就有电子秤、高清摄像头、系统管理等工具来负责前端的食材入库验收环节、发货、盘点、报损、加工拆分等数据管理、应收数量范围设置、称重、自动拍照，然后是订单数据表格的分析与输出、多账号数据共享、线上回看验收细节等功能。这些功能可以让库存更加清晰，帮助餐饮客户加强厨房管控。智能溯源电子秤平台-推荐上海博菜！东莞高质量智能电子秤哪里好

作为一个经常逛菜市场的人，小易是不会放过给我们的商品称重的电子秤的，除了菜市场会用到用电子秤外，门店也会用电子秤收货，但是，用这台小小的电子秤收货真的可以让老板放心吗？根据相关数据显示，2017年全年餐饮收入39644亿元，同比增长10.7%。业内人士认为，大众餐饮消费升级将是2018年餐饮行业的新亮点，而餐饮行业的发展势必带动上游供应链行业的增长。去年，食材采购规模达到了8000亿元，但是如此庞大的采购市场，却依然靠人工采购为主，效率低下，在高速发展的社会中显得格格不入，现在还不做出改变吗？东莞高质量智能电子秤哪里好餐饮店智能电子秤代理商-推荐上海博菜！

从智慧餐饮入侵餐饮业，再到餐饮业的餐企具备智慧餐饮化，这是一个从上往下沉的过程，上走是战略，下沉是具象经营行为，而我们都知，餐饮业智慧化的前提是有数据输出和可管控。只有整个餐饮业的经营流程都实现了有数据输出和可管控，才能称得上是真正的智慧餐饮门店，而在当下，大部分餐企后厨管理的多个环节依然是不成体系或者是失控的，后厨管理之难，难于上青天。比如说，即使是当下餐企标配的SaaS系统，无论它的功能如何叠加，后厨依然是一个智能化的盲区。虽然也有品牌自己有食材供应链管理系统，在订货环节，基于系统管理，整个过程已经趋于便捷化了，但除了订货外，其它诸如对账、验货、收货、盘点等工作还很大程度上依赖人工。在员工方面，手工模式效率低下、消极面对是一方面，而在餐企老板看来，其中还有很多不可言说的部分。安史之乱不过唐朝的事情，而后厨之乱却可以追溯到中华上下五千年，包括我们通常说的餐厅脏乱差一般都是针对后厨而言，这个痛点延续了数千年，可见后厨管理之难。而膳易供应链+膳易溯源电子秤可以帮助餐饮客户解决问题，使用膳易系统采购订货，使用溯源电子秤入库，无缝对接，方便快捷，对每个入库物资都会拍照留存，加强管控。

膳易精细化成本管控+膳易可视电子秤让成本管控[简单可行]成本泄漏点存在于企业运营的各个环节供应链及厨政管理数字化运营势在必行！成本管控：1. 报损环节电子秤称重报损：严控物资报损，报损物资秤重拍照操作方便，有“图”有真相，注明报损原因，责任到人5. 盘点环节2. 手机APP盘点/扫码盘点/电子秤盘点电子秤盘点：称重+盘点+图片拍照上传，盘点差异分析3. 库房管理保质期预警，安全库存预警，库存过高预警，实时库存物资退调损分析、库存台帐分析4. 成本分析菜品销售，成本卡、出料率、实时扣库；分析门店毛利、档口毛利、菜品毛利、原材料毛利、成本差异分析，系统自动找出经营问题，让监管有理有据您的成本管好了吗？电子秤

哪家专业-推荐上海博菜!

称重显示器：称重显示器种类：电子台秤1.LCD(液晶显示)：免插电、省电、附带背光2.LED(免插电、耗电、很亮)；3.灯管：插电、耗电、很高4.VFDK/B(按键)类型：1.薄膜按键：触点式；2.机械按键：由许多单独按键组合在一起；电子秤检查家庭用电子秤1.首先整体检查：有无磨损和损坏；2.能否开机：开机后是否从0到9依次显示、数字是否模糊、能否归零；3.有无背光；4.用砝码测试能否称重；5.充电器是否完好，能否使用；6.配件是否齐全；高精度计数秤膳易智能电子秤-推荐上海博菜! 东莞高质量智能电子秤哪里好

智能电子秤代理商-推荐上海博菜! 东莞高质量智能电子秤哪里好

膳易溯源云电子秤搭载了一个平板和一个摄像头。平板通过登录识别功能，确定收货人，原料的重量、数量以及送达时间，这些信息被自动录入系统。省去服务员手写收货单和跟供应商对单的麻烦。过去手写单据经常因为字迹不清、内容错误、单据遗失、餐饮人员流动性大等问题，有些账往往算不清。现在有了自动输入智能溯源云电子秤之后将会提高数据的准确性和安全性。摄像头自动拍照，将材料图像与重量一起录入系统，这项技术的研发使得退货率下降70%，即使厨师长或订购申请人不在现场，也能通过手机实时看到。东莞高质量智能电子秤哪里好

博菜网络科技(上海)有限公司致力于商务服务，以科技创新实现***管理的追求。博菜网络拥有一支经验丰富、技术创新的专业研发团队，以高度的专注和执着为客户提供膳易供应链ERP管理系统，膳易可视电子秤，膳易成本管控系统，膳易配送加工管理系统。博菜网络始终以本分踏实的精神和必胜的信念，影响并带动团队取得成功。博菜网络创始人童颜，始终关注客户，创新科技，竭诚为客户提供良好的服务。