



台灣火鍋、燒肉專門店 分享逆市管理經驗 用一體化系統全面管理八間分店

擴展秘訣：只需跟着系統走

因疫情及社會因素的影響，2019 及 2020 年是經濟下行的兩年，市面上紛紛出現裁員潮及結業潮；然而，在這樣的環境下，得滿食品卻於 2019 年 9 月開設了「牛大人台灣火鍋吃到飽」專門店，並迅速擴展，更開展了「安平燒肉」的新業務。截至 2021 年 4 月，得滿食品共開設了八間分店，未來還會繼續擴展。

不過，隨着分店不斷增加，數據變得零碎，管理亦變得越來越繁瑣。

「一體化管理對連鎖式餐廳的管理非常重要，可以令公司運作得更快、更順暢。」蘇小姐不斷這樣強調。

公司擴展困難重重，極需尋找全面的管理系統

生意上軌道後，很多公司都會開始使用 ERP（企業資源管理系統）管理公司，而得滿集團亦是如此。蘇小姐便分享了公司在擴展過程中出現的困難：

1. 分店越來越多時，要花費很多時間做 Excel 及與其它部門溝通
2. 由於數據沒有實時同步，各個部門出現數據差異，最終浪費溝通時間
例如，倉務部要在早上出貨後，才能整理好列表，到下午才能將列表送給採購部；不過，倉務部在下午還要「執貨」，採購部始終不能清楚知道實時倉存狀況
3. 要撥人手組織零碎的數據
要有專人製作不同的 Excel，並向不同部門核對數據（如查看庫存），並製作執貨單，再製作 Excel 給每間分店，告訴他們接下來的物流出貨時間表
4. 人手輸入數據難免會出現錯誤
例如，有時會出現「執錯貨」的問題，店鋪落單與會計部的數據有差異

眾裏尋他千百度，有幸遇上 Fern

以上種種困境讓蘇小姐意識到，公司要盡快找尋一個可以同步管理所有部門的系統。蘇小姐當初決定要使用 ERP 時，亦比較過不同 ERP 公司的系統，最終覺得 Oracle 頗合心意。蘇小姐坦言，當初並未完全熟悉這些系統有甚麼功能和特色，最後因為 Fern 提供的解決方案，而選擇使用 Oracle Netsuite。

「Fern 對 F&B（飲食業）十分熟悉，很快給予完整的運作及實施流程，甚至還邀請了另一間 F&B 公司，讓我詢問對方在使用 ERP 後的感覺，令我們十分有信心。」蘇小姐說。得滿集團在還處於實施 ERP 的初段，營運流程難免遇到一些需要調整和取舍的地方；不過，Fern 明白客戶的需要，一如既往般耐心地解釋系統功能，並協助解決問題。

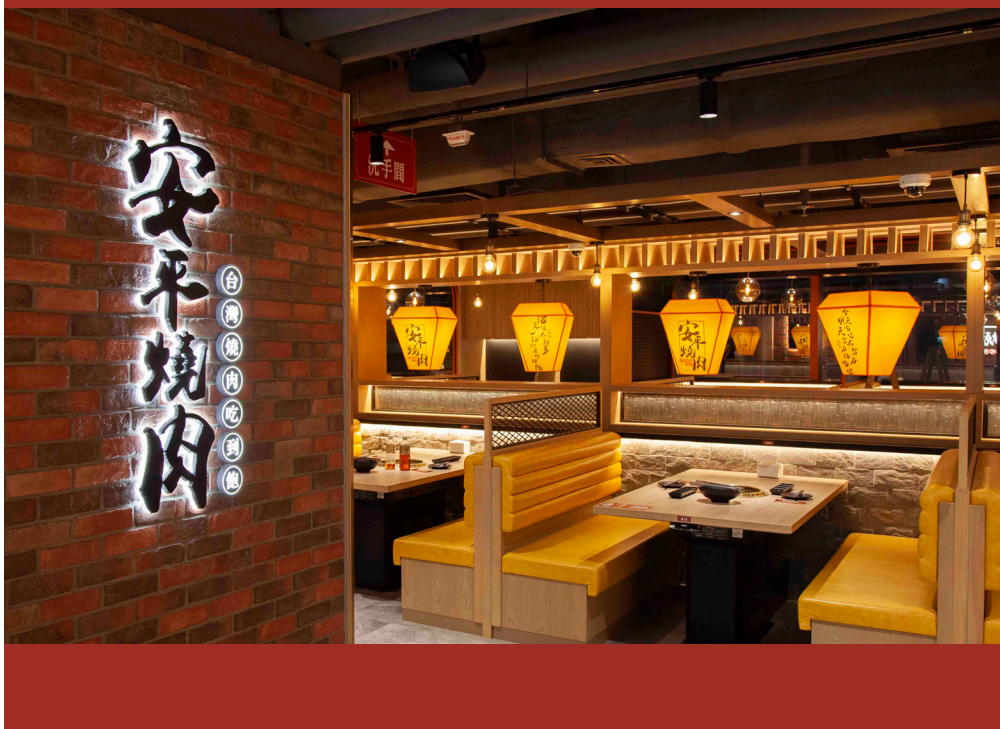
「跟着流程走，煩惱不再有！」 用 ERP 一站式管理所有部門

回想以前，得滿集團總共要用三個系統進行管理，包括會計部的 Xero、採購部的 Food Market Hub，以及庫存系統的 Excel，不統一的流程及系統令數據變得零碎，員工要花費很多時間做統一的 Excel，才能在部門間溝通，不太方便。

相反，如果各個部門的員工可以輕鬆地用自己的電腦，甚至是手機來查看所有部門的即時數據及單據，除了可以省卻很多不必要的溝通和整合數據的時間外，還能確保數據的準確度。

香港飲食業百花齊放，競爭激烈，要立足於本港市場，並在逆境中突圍而出，實在不易。得滿集團控股有限公司在近年急速開展八間分店，在擴展的同時，公司的業務總經理蘇小姐慢慢發現使用統一的管理系統的是十分重要的。





『Fern 對 F&B（飲食業）十分熟悉，很快給予完整的運作及實施流程，令我們十分有信心。』

具體來說，得滿集團在選擇了 Oracle Netsuite 後，配合 Fern 在系統上設置的 FernSpeed 附加功能，店舖只需在手機介面落單訂貨，採購部便可以在系統上收到訂單，經核對後便可以一鍵轉換成提貨單，倉庫員工在系統上就可以執貨及送貨到店舖。現在，從截單到倉庫執貨約只需半小時，省時快捷。

「員工只需做好本份，跟着系統流程工作便可以，不再需要煩惱其它瑣碎事情，從而減低人手產生的錯誤。」蘇小姐這樣說，並認為一體化系統對連鎖式餐廳的管理非常重要。

還在用幾個系統處理日常營運？ 經營餐廳只用會計軟件及 Excel ？

飲食業與其它行業的管理有何不同？只用傳統會計軟件及 Excel 可以嗎？

蘇小姐認為，Xero 的確是一個非常好用的會計軟件，即使沒有任何會計背景亦輕易上手；不過，作為餐廳，得滿集團只用 Xero 管理數字，並未能做到多部門同步整合數據。

Xero 不可以與公司所有部門或流程連結，如採購系統及人力資源管理系統；其次，亦要花費大量人力及時間，為不同分店製作不同的 Excel。而 ERP 則可以一站式管理公司所有的部門流程，可以做到上述幾乎所有功能，化繁為簡，大大提升營運效率。

捨棄部分彈性，堅持實現管理一體化

「用系統便一定有一點不彈性，但若系統化流程，一定要捨棄一些彈性。」蘇小姐說。她認為實施 ERP 後，必定需要捨棄一些舊有的管理方式，才能實現管理一體化。

寄語飲食業同行：做好本份

當被問及飲食業同行應如何應對欠佳的經濟環境，逆境求生，蘇小姐認為顧客看重的始終是食物質素，最重要的是要確保食物品質，並提升服務質素，做好本份。

而使用系統後，運作變得更有效率，這樣便可更專注於食物品質和服務質素這兩方面來吸納更多顧客。



聯絡我們

✉ info@fern.com.hk

☎ (852) 28992273

📍 香港炮台山蜆殼街 18-20 號
嘉昌商業中心 203 室

🌐 fern.com.hk/

🌐 Fern Limited



ORACLE NETSUITE
Solution Provider