



# FOODIVAL

## 專為餐飲業而設的庫存及採購解決方案

記錄食材採購、處理庫存及分析食材成本，助您鞏固基礎，擴充業務。不論採用任何採購模式或開設中央廚房，系統都可全方位簡化採購及庫存管理流程，協助您掌握餐廳成本及利潤，提升整體競爭優勢。

- 提高採購流程的可見性和可控性
- 減少人為錯誤的風險
- 系統化採購工作
- 提高庫存管理能力
- 優化成本控制，提高利潤
- 提高數據分析能力



**FOODIVAL**

專為餐飲業而設的  
庫存及採購解決方案

# 全方位提升餐廳採購 及庫存管理效率

FOODIVAL是專為餐飲業而設的採購及庫存管理系統，不論您是餐廳採購、中央採購、混合採購或設有中央廚房，FOODIVAL都具備不同模組及功能配合不同餐廳的營運需要，全方位提升工作效率，加強各部門的溝通，涵蓋您所需。

## 餐廳直接採購

利用系統化採購流程，加強可控性下單，提升收貨記錄準確性

## 中央集中採購

系統連接採購部及分店，提升處理多分店請購單的效率

## 中央廚房

追蹤半成品訂單，提高計劃生產及庫存管理的效率

## 食譜管理

電子食譜貫穿採購、庫存、生產及分析，掌控菜式成本及利潤

從此更簡單

# 餐廳直接採購

您可透過FOODIVAL為餐廳預設食材採購單，控制採購食材種類及價格，助您簡化一系列的前線採購流程，提升工作效率。FOODIVAL助您減低以往因人手下單而導致的各項問題，加強管理並有效地追蹤整個採購流程，從下單、確認訂單、收貨以至存倉等，一切盡在掌握中。



## 下單

- 規範餐廳員工可選的食材款式
- 提示未達最少訂購量(MOQ)或異常訂購量
- 提示供應商資料（如截單時間和送貨車期等）
- 建立客制化採購單樣式
- 確認後經WhatsApp、電郵及eFax向供應商下單



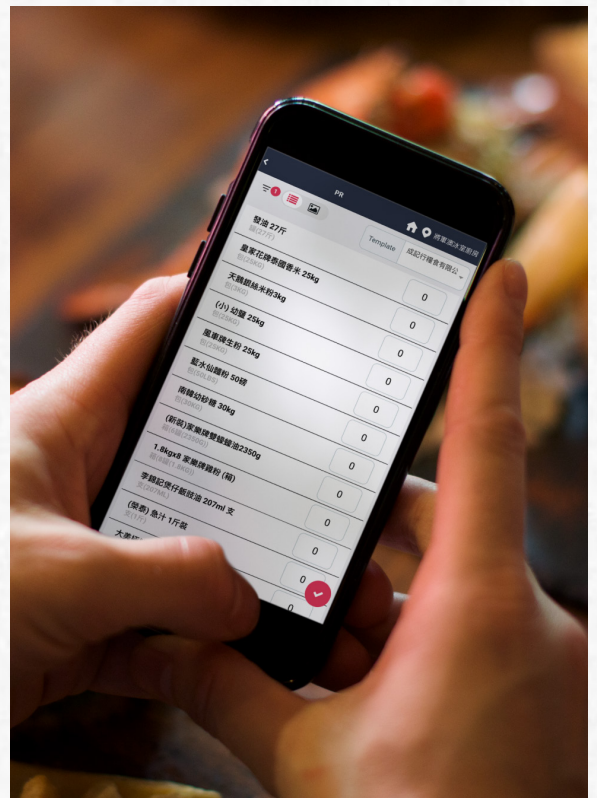
## 收貨

- 提示即日待收貨訂單
- 即時對照採購量，記錄送漏及免費貨品數量
- 特設「抄碼」功能，記錄實際收貨重量
- 支援同一訂單多次收貨，應付供應商補送貨物
- 上載收貨補充資料（包括送貨單及貨品照片）



## 點倉

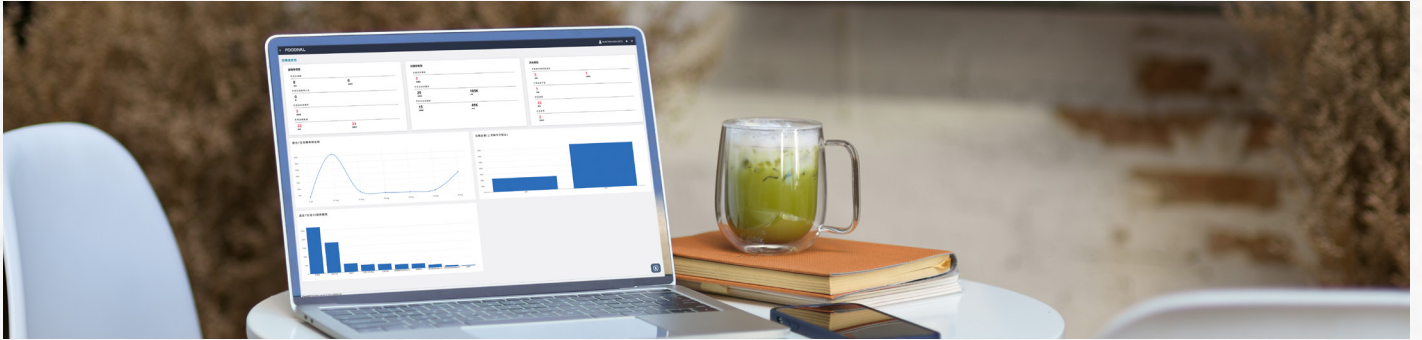
- 隨時點算分店庫存食材數量
- 可點算全部或部份貴重食材數量
- 點倉後即更新庫存數據並得出實際食材使用量
- 配合食譜模組及POS銷售數據以估算庫存數據作參考



## 精心設計

### 支援手機下單及收貨

餐廳無須額外購入電子設備，員工只需透過手機登入FOODIVAL建立採購訂單及記錄收貨數量，方便不定時工作的前線員工。



# 中央集中採購

透過將不同餐廳的採購申請整合和集中管理，FOODIVAL可助中央採購部處理及批核大量請購單，無須再擔心因散亂的請購管理而導致「漏單」或「錯單」，掌控一切採購工作。



## 處理分店請購單

- 收集及整合分店的請購單
- 審查、更改及批核分店的請購單
- 概述仍未提交請購單的分店
- 提示訂購數量異常的請購單
- 回饋通知分店已被修改的請購單



## 對單

- 按日期或供應商查閱分店收貨數量
- 查閱分店上傳的收貨文件（如貨物照片、送貨單）
- 將供應商發票與以上收貨資料對帳



## 供應商管理

- 整合及管理所有供應商資料  
（包括聯絡方式、假期、截單時間等）
- 比較不同供應商相同貨品的價格
- 收集分店對供應商貨品及服務的評價

## 精心設計

### 隨時掌握採購成本

中央採購部可隨時在系統查閱所有分店的訂單及收貨資料，無須再花費額外時間和人手收集分店文件，更可製作不同的報告總覽或比較各分店的採購情況及成本，有助更深入地了解整體採購策略，作出針對性改善。



掃描QR Code  
以獲取更多資訊

# 中央廚房

中央廚房管理界面管理來自餐廳或中央採購的訂單並作出回應。不論是訂購項目及數量、生產狀況及配送狀態，FOODIVAL都可輕鬆追蹤，加強中央廚房、採購部、倉庫及餐廳各方的合作及運營效率。

1



## 接收訂單

- 接收及整合來自餐廳及中央採購部的請購單
- 調整請購數量
- 提示未處理的請購單

2



## 庫存管理

- 根據請購數量檢查庫存並推斷不足的食材數量
- 向供應商下單購買食材，亦可由其他倉庫調配
- 記錄所有庫存流動，包括由供應商入庫、倉庫之間的轉移及生產完成後出庫
- 提示庫存未及最低存貨量及超過最高存貨量的食材
- 提示即將到期的庫存食材

3



## 安排生產

- 總結所有訂單的食物數量並安排集中生產
- 將食材轉化成半成品，並更新庫存數據
- 提示還未開始製作、正在進行製作及已完成製作的產品數量

4



## 出貨

- 列印備貨單安排出貨
- 如部份食品未能按時完成生產，可分批配送
- 中央廚房發貨後即時從系統更新分店待收

## 精心設計

### 半成品食譜

電子食譜除了適用於餐廳菜單上的菜式外，更可應用於半成品。用戶可以為半成品建立食譜，在主食譜需要使用半成品時（如自家醬料），直接加入半成品食譜，FOODIVAL便可按整份食譜（包括主要食譜及半成品食譜）計算食材總用量，並扣減庫存量。



從此洞察更多

# 管理層

除了在不同層面上簡化採購流程及加強庫存的管理和準確性外，FOODIVAL亦非常注重如何將系統數據靈活地作整合及分析之用。多樣化的報告可助管理層了解各個部門的運作和績效，有助他們改善採購、營運及銷售等策略，充分發揮業務潛力。



## 管理層儀表板

了解每間分店的數據及績效，例如收入、食材成本、報廢、倉值等，所有數據一覽無遺。儀表板更內置不同類型的圖表顯示方式，方便管理層整合及分析數據和趨勢。



## 多樣化報告

FOODIVAL內置約30多款報告，多角度呈現餐廳採購及庫存管理狀況，包括店舖每月報告、採購單摘要報告、倉存每月餘量報告等，管理層也可透過樞紐分析表製作適用的報告，找出待改善的範疇，作出針對性改進。

## 精心設計

連接或匯入POS數據  
對比實際及理想成本

FOODIVAL可與您的POS系統無縫對接，您亦可選擇人手匯入銷售數據，並與採購數據作對比，協助管理層掌握餐廳的採購成本及利潤，從而調整採購和銷售策略，提升整體利潤。



掃描QR Code  
以獲取更多資訊





# 食譜管理及分析

FOODIVAL有別於一般庫存系統，除配合餐飲業工作流程外，更設有電子食譜功能，讓餐廳把每道菜式所需的食材和用量預先輸入系統，不但可以加快採購流程，更可分析食譜中每種食材的成本及利潤，制定更合適的採購策略。



## 簡化採購流程

根據電子食譜的材料和份量自動計算需要訂購的食材數量，節省搜索每種食材的時間。



## 分析理想菜式成本

連接或匯入POS銷售數據，並以食材購入價格來計算每個菜式的理想成本，作為改善採購及銷售策略的參考。



## 理想成本及實際成本

餐廳亦可透過點倉得出實際食材總用量，作為計算實際食材成本及利潤的基礎，並可與理想成本進行對比，從差異中找出營運痛點，甚至改善食譜配方，制定更符合成本效益的策略。

## 精心設計

### 食材替代品

預先在食譜中設定某種食材的替代品，並同步或匯入POS數據，FOODIVAL便可按替代品列表中食材的先後次序扣減倉存，讓餐廳隨時掌握最新的倉存數量。



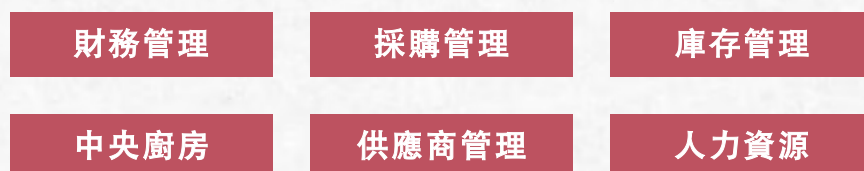
# 多合一生態圈

為配合您的餐飲業務需要及規模，FOODIVAL助您與不同的系統及平台無縫對接，建立您的專屬生態圈，照顧您餐廳營運的各個範疇。

## 連接POS系統



涵蓋不同系統，為您建立專屬生態圈



## 多功能 多優勢



## 專業技術 安全可靠





## 我們的故事從此開始

FOODIVAL的誕生源自我們對客戶反饋的重視。透過FlexSystem的餐飲業客戶，我們意識到一般的採購和倉存系統只適用於辦公室工作流程，未能滿足餐飲業的實際需求和操作。因此，我們決定研發一款專為餐飲業而設的系統。憑藉豐富的餐飲系統經驗，FOODIVAL應運而生。FOODIVAL的誕生，不僅標誌著我們對餐飲業的營運和痛點的了解，也體現了我們對系統創新和滿足客戶需求的熱忱。我們相信FOODIVAL的系統化管理將為餐飲業帶來更具競爭力的未來。


### 歡迎與我們聯絡

香港新界葵涌葵昌路29-39號東海工業大廈A座4樓

TEL. (852) 3798 4400

WEB. [www.foodival-procurement.com](http://www.foodival-procurement.com)

EMAIL. [foodival@flexsystem.com](mailto:foodival@flexsystem.com)

 FLEXSYSTEM **FOODIVAL**



掃描QR Code  
以獲取更多資