



中小企雲端應用推廣計劃

餐飲業培訓計劃



培訓課程系列之三

應用雲端服務， 擴展生意之道

日期: 2015年3月17日(星期二)

時間: 下午2時30分至5時30分

地點: 香港灣仔活道27號 職業訓練局大樓15樓

雲端應用服務可帶來不同的業務效益, 俾
用雲端服務供應商提供的創新技術

課程及參觀



教材下載



食肆指南



活動花絮



課程導師



李松英

高峰進修學院顧問

凌思商業方案服務經理

聯絡

cy.laps@yahoo.com

關於本培訓計劃



「餐飲業中小企雲端應用推廣計劃」由香港政府資訊科技總監辦公室的委托和贊助、香港餐務管理協會主辦、職業訓練局高峰進修學院統籌，並得到餐飲業支持機構協助。本計劃於2015年1月至4月舉辦一連串免費的課堂培訓、業界個案分享及實地參觀活動，讓餐飲業界商戶了解如何善用雲端應用服務以提昇生產力及令生意更上一層樓。

完成課堂的學員將獲頒由香港餐務管理協會及職業訓練局高峰進修學院發出的證書。商戶學員更可獲免費訂造一個桌面、平板電腦及智能手機共用的網頁及該互聯網連結的二維碼 (QR code)。



支持機構



香港餐飲聯業協會
Hong Kong Federation of Restaurants & Related Trades



香港餐務管理協會
THE ASSOCIATION FOR HONG KONG
CATERING SERVICES MANAGEMENT LTD.



Member of VTC Group
VTC 機構成員



免費課程



SME
Cloud Promotion
Campaign
雲端趨勢 • 無限商機

上課地點：香港灣仔活道27號 職業訓練局大樓15樓

上課時間	主題
(Thu) 22/1/2015 3:00pm – 5:00pm	「認識雲端服務」 暨 啟動禮
(Tue) 3/2/2015 9:30am – 12:30pm	認識雲端服務
(Tue) 17/3/2015 2:30pm – 5:30pm	應用雲端服務，擴展生意之道
(Thu) 26/3/2015 2:30pm – 5:30pm	飲食業普遍人手不足，如何利用雲端服務解決困難？
(Thu) 9/4/2015 2:30pm – 5:30pm	「上天落地，得心應手」
(Tue) 14/4/2015 2:30pm – 5:30pm	飲食業中小企使用雲端服務實務手法
(Thu) 30/4/2015 2:30pm – 5:30pm	成果發佈會

中小企雲端選舉比賽



SME
Cloud Promotion
Campaign
雲端趨勢・無限商機

報名比賽: 2015年3月11日至31日 (中午十二時)

「中小企應用雲端技術大獎」

- 旨在嘉許中小企採用雲端方案，以加強運作效率、生產力、商機及客戶服務

「中小企雲端方案大獎」

- 旨在表揚服務供應商為中小企所提供的出色雲端應用軟件／方案

<https://sme.infocloud.gov.hk/template?series=25&lang=big5>

培訓課程系列之三

應用雲端服務 擴展生意之道



SME
Cloud Promotion
Campaign
雲端趨勢 • 無限商機

雲端服務是什麼？

電訊管理局 — 雲計算一點通

<http://youtu.be/8Zdb8KnX9T8>

應用雲端服務 擴展生意之道



SME
Cloud Promotion
Campaign
雲端趨勢・無限商機

1. 雲端服務對餐飲業經營有什麼好處？
2. 如何應用雲端服務促進經營和管理？
3. 中小企業如何計劃和安排雲端服務？

1. 雲端服務對餐飲業經營有什麼好處？

雲端服務對餐飲業經營有什麼好處？



- 享用雲端服務供應商所提供的創新技術及服務而無需擁有或管理複雜的資訊科技資產
- 可按需要靈活提供電腦資源，以便更靈活處理業務上的轉變、縮短提供新服務所需的時間

雲端服務對餐飲業經營有什麼好處？



- 資源的共享達成規模經濟
- 類似基礎設施如電力網

服務提供者整合大量的資源供多個用戶使用，用戶可以輕易的請求（租借）更多資源，並隨時調整使用量，將不需要的資源釋放回整個架構，因此用戶不需要因為短暫尖峰的需求就購買大量的資源，僅需提升租借量，需求降低時便退租。服務提供者得以將目前無人租用的資源重新租給其他用戶，甚至依照整體的需求量調整租金。

雲端服務對餐飲業經營有什麼好處？



給中小企業的好處

- 低門檻，高效益
- 企業級別的資訊科技
- 互聯網思維

雲端服務對經營有什麼好處？



慳成本

- 硬件成本
- 人工成本
- 系統故障成本
- 維修、保養、升級成本
- 培訓開支
- 重置成本



雲端服務對經營有什麼好處？



SME
Cloud Promotion
Campaign
雲端趨勢 • 無限商機

- 少d設備安全性顧慮
- 減省IT人員支出
- 慳時間設置、開發、推行、操作
- 唔使擔心系統維修、upgrade

雲端服務對經營有什麼好處？



SME
Cloud Promotion
Campaign
雲端趨勢・無限商機

應用雲端的軟件服務

- 提昇生產力
- 做多d生意
- 透過互聯網、社交網絡推廣、接觸更多客戶

2. 如何應用雲端服務促進經營和管理？

如何應用雲端服務促進經營和管理？



- 管理(人、物、數據)
- 樓面運作
- 付款結賬
- 客戶關係
- 銷售
- 推廣

雲端服務用於管理



SME
Cloud Promotion
Campaign
雲端趨勢・無限商機

- 人力資源如出勤紀錄
- 遙遠視像監控
- 財務、運營數據報表
- 統一採購



雲端服務用於樓面運作



- 排隊
- 外賣落單
- 樓面自助落單
 - 例如：app + QR code + local wifi
- 收到通知去拎食物

雲端服務用於付款結賬



- 電子錢包
- Prepaid Card

雲端服務用於客戶關係



- 樓面
- 預約、book 位
- 等位
- 積分獎賞(例子: 星巴克)
- 關係粉絲(例子: fanswifi)

雲端服務用於銷售



O2O

- Online 線上：互聯網電子商貿
- Offline 線下：實體店

例子：買戲票, call van 仔, call 的士, 團購, 淘寶

雲端服務用於推廣



應用雲端服務 擴展生意之道

雲端服務用於推廣



- 互聯網 (search) 及網上廣告
 - 例子: openrice、yahoo
- 社交網絡 (social network)
 - 例子: facebook、微信

雲端服務用於推廣



- 手機應用程序 (mobile app)
 - 例子: iPick、hk2gether
- 團購
 - 例子: Beecrazy、yahoo deal

雲端服務用於推廣



- 優惠券
 - 例子: Clipper、《飲食男女》
- 口碑

3. 中小企業如何計劃和安排雲端服務？

中小企業如何計劃和安排雲端服務？



SME
Cloud Promotion
Campaign
雲端趨勢・無限商機

服務種類	具體效益
生產力應用系統(例如：文書處理、試算表、電子郵件和統一通訊等)	可隨時隨地使用任何裝置工作
業務應用系統(如客戶關係管理、企業資源規劃、人力資源、開發、測試和託管等)	快速及靈活部署 靈活配合波動不定的需求
社交網絡(例如圖片和視像共享等)	直接與用戶溝通
雲端資訊科技服務(例如備份和儲存等)	場外儲存器可提升復原能力 可在任何地方使用任何裝置存取文件和檔

餐飲業推行雲端服務時所面對的困難



SME
Cloud Promotion
Campaign
雲端趨勢・無限商機

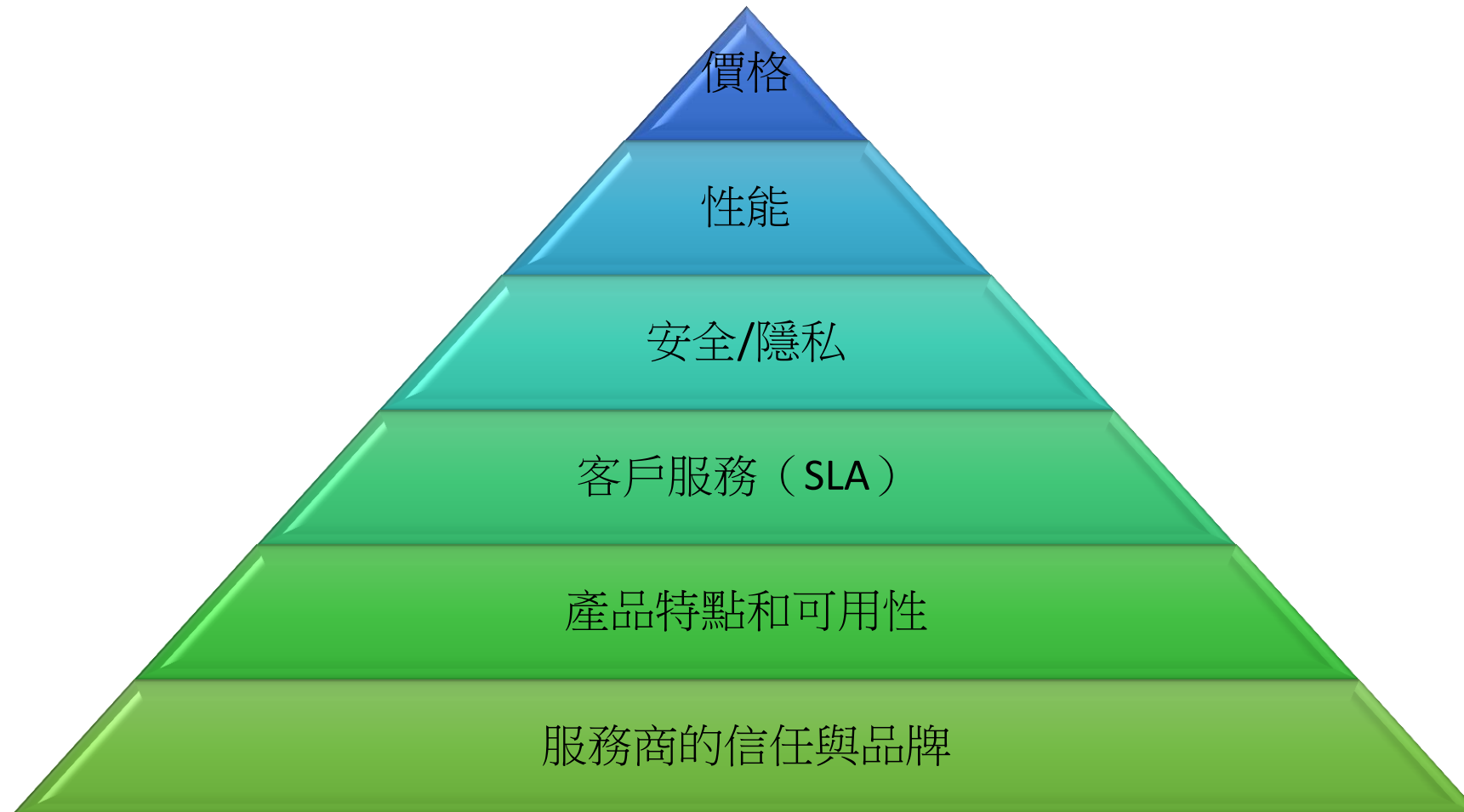
- 員工習慣及訓練
- 不需電腦、IT技術知識
- 操作介面要簡單
- 適合業務拓展與增長



餐飲業推行雲端服務的考慮



SME
Cloud Promotion
Campaign
雲端趨勢・無限商機



餐飲業推行雲端服務的考慮



價格

- 一次性服務費用
 - ✓ 首次設置
 - 用戶端設備
 - ✓ 按金
 - ✓ 更新、改動
- 按月、按量服務費用
 - ✓ 月費
 - 預繳
 - ✓ 用量
 - 賬戶數目、儲存容量

使用雲端服務



周詳的考慮,要點包括:

- 循序漸進,逐步實施
- 穩定的網絡
- 支援和管理服務
- 廣泛諮詢專家意見
- 做好合約上和技術上的安排,以備未來需要轉用其他服務供應商
- 選擇有經驗和技術的服務供應商

使用雲端服務



在確定業務需要和準備就緒採用雲端服務後，企業便可開始使用服務，一般包括以下各點：

- 與雲端服務供應商制訂合約安排，並簽訂雙方同意的服務水平協議
- 把現有系統內的應用程式和/或資料數據遷移
- 系統測試和驗收
- 系統啓用
- 用戶培訓和支援
- 持續管理和監察服務表現

教材下載



可免費下載已公佈的教學材料

<http://hkcaterring.hk/download.html>

課程報名表亦可在此下載

<http://hkcaterring.hk/training.html>

參觀活動



1) 2015年3月31日星期二 下午3時至4時30分

Mint Thai House 薄荷葉泰國菜館
元朗安康路怡康大廈地下12-13號舖

元朗薄荷葉泰國菜館從外賣、訂坐、堂食落單、埋單等等應用了Eats365的雲端服務，此活動會實地考察Mint應用雲端應用服務營運情況，包括手機落 order、雲端 POS、廚房水吧出單工作流程等。



2) 2015年4月23日星期四 下午2時30分至5時30分

免費課程



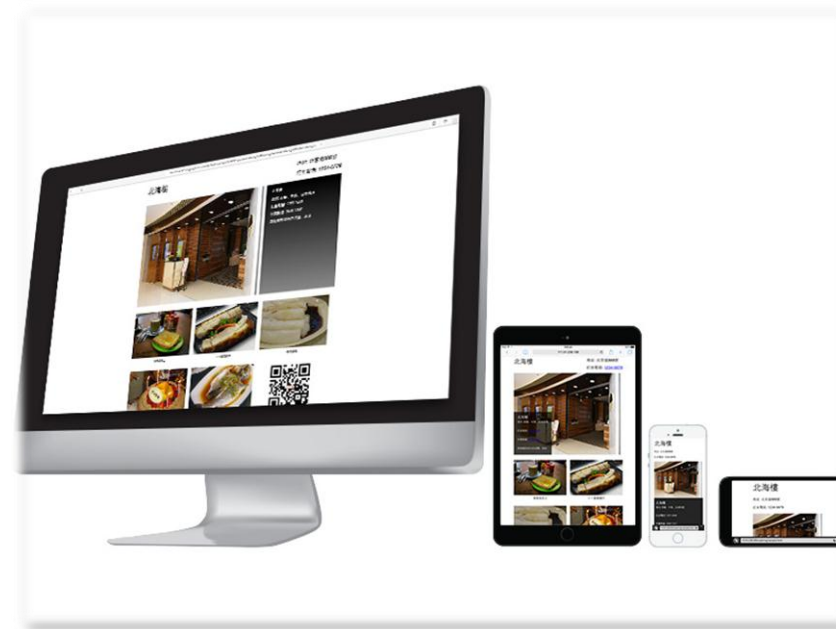
完成課堂的學員將獲頒由香港餐務管理協會及職業訓練局高峰進修學院發出的證書。

商戶學員更可獲免費訂造一個桌面、平板電腦及智能手機共用的網頁及該互聯網連結的二維碼 (QR code)。

食肆指南



商戶學員更可獲免費訂造一個桌面、平板電腦及智能手機共用的網頁及該互聯網連結的二維碼 (QR code)。



食肆指南

學員可提交下列資料:

文字

- 店名
- 地址
- 訂位電話
- 外賣熱線

相片

- 一幅店鋪相片
- 最多5幅主打食品圖片 (我們收到相片後或會作裁剪以供頁面展示適用。)
- 每幅食品圖片請以食品名稱作為相片檔案名稱, 例如 <<香滑腸粉.jpg>>



香滑腸粉.jpg

食肆指南



網址 <http://hkatering.hk/catering/xxx.html>





謝謝