

传统的烘焙门店经营时有几个痛点：需要对员工进行门店培训和运营管理，人员和管理成本高；几百个 SKU 易导致收银和盘点工作出错；人工收银易错又费时；门店难采集经营数据、分析常常滞后，贻误商机。

36氪近期接触到的「凯景」，从智能收银、上货和库存盘点出发，建立了一套 SaaS 系统，可以实时查看商品的出货和销售数据，帮烘焙门店减少人工成本，提高运营效率。

- 收银。

凯景开发了一套智能收银识别系统，可以通过摄像头识别烘焙店内的不同商品，并显示价格。用户在付款时，只需要将托盘放在指定区域，1秒钟左右就会自动显示商品总额，图像识别收银系统连接着支付设备，用户扫描收款码后即可完成付款。同时购买信息会同步到 SaaS 后台。



对于普通烘焙店来说，节约成本是第一要务，凯景这整套方案，是在节流的基础上，提高门店的运营能力。

智能收银系统可以解放扫码结账的工作，收银员只需要监督付款和打包商品。杨晓枫告诉36氪，如果门店内有两个收银员，这套收银系统则可以节约一个人的劳动力，一年节省的人力成本在 5 万左右。

而收银和上货系统结合使用，则可以实时掌控每种商品在不同时段的销售情况，从而改善运营方式，提升产品销售效率，一套收银系统或上货系统的售价在 8000 左右。

而对于大型连锁店，凯景也可以提供一整套定制的数据分析服务，包括营收变化、各店销售占比、品类销售占比、促销分析等，年费是 3000 元。目前凯景已经落地了味多美五家门店和面包新语两家店。