



店長管理大師

顛覆經營管理 | SOP落實，門店成功複製術

英特內軟體
專案經理 | 彭敏綺



目錄

1 公司介紹

英特內軟體

2 市場痛點與需求

餐飲業面臨的人力困境與市場需求

3 功能介紹

系統核心功能與實際應用案例

4 創新技術

突破性解決方案結合AI技術

5 未來發展性

產品發展性與其他應用

公司介紹

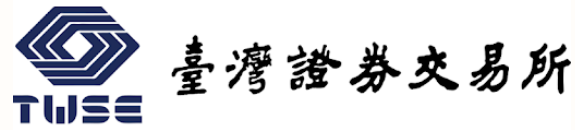
英特內軟體沿革與代表客戶



英特內軟體發展歷程



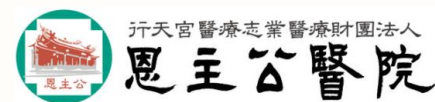
產業代表性客戶



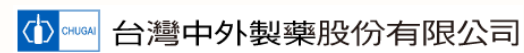
產業代表性客戶



醫療照護



生技/社服/人力派遣



物流/汽車



科技/製造/營造



市場痛點與需求

餐飲業面臨的人力困境與市場需求



台灣餐飲業的結構性挑戰

2024年餐飲業總營業額

1兆378億元

產業規模持續擴大

2024年餐飲事業家數

173,346家

較2023年成長2.3%

2025年65歲以上人口比例

20%

2025年正式進入超高齡社會

餐飲業面臨三大困境：

食材成本波動大、人力短缺、人員流動力高，影響服務品質與拓展能力。

缺工時代餐飲與連鎖業的痛點

市場缺口

根據主計總處資料，2024年11月底工業及服務業職缺數高達24.7萬個，其中住宿及餐飲業占2.2萬個（約8.9%）。



人才招募困境

餐飲業大缺工，招募不易，需要從內部挖掘潛力新星培養成為種子員工



食安隱憂

近期多起食安案件，餐飲連鎖品牌在急於擴張時形成潛在食安風險



整合性解決方案

提供餐飲連鎖業更高效的人才培育與標準化管理系統



店長管理大師提供解決方案

店長管理大師 核心價值





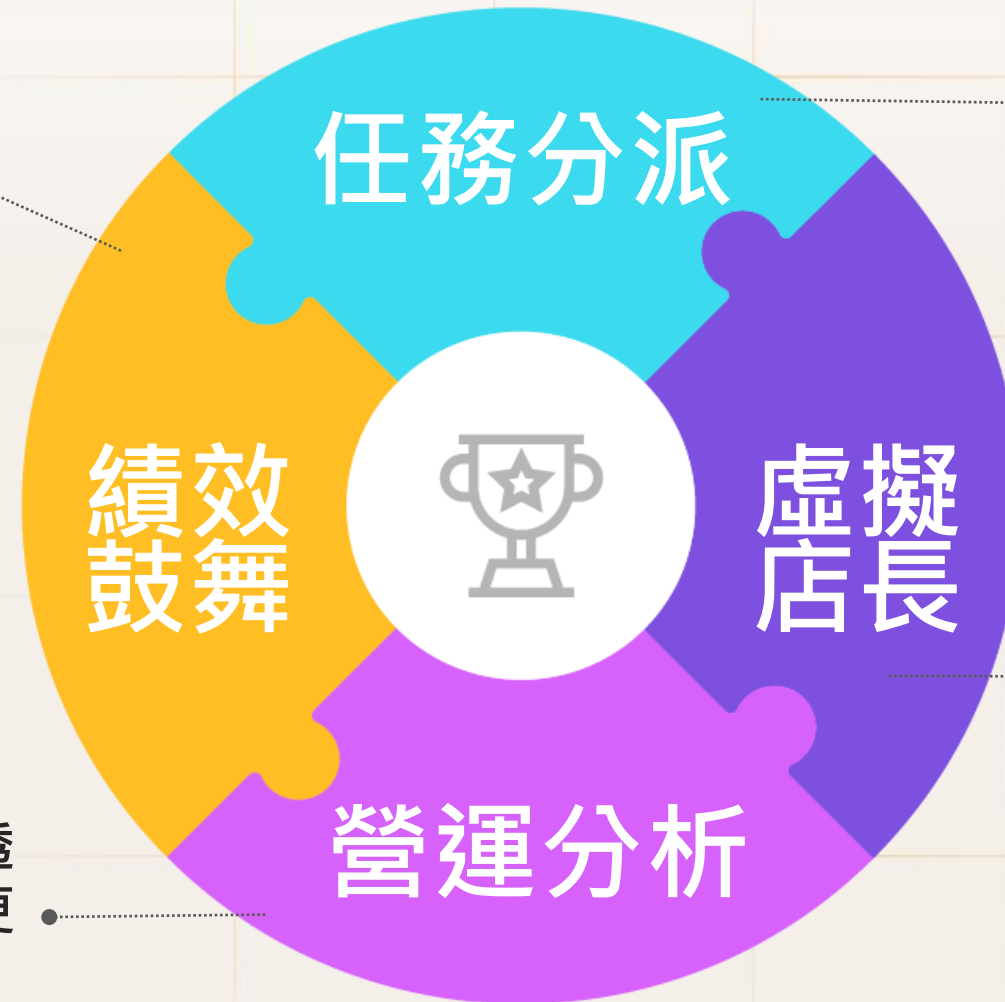
功能介紹

系統核心功能與實際應用案例

獨門核心功能

透過後台系統，輕鬆管理員工的基本資料、任務與目標、工作記錄和績效評估等。

快速分配目標任務，並設定時間限制和優先順序，讓員工清楚了解自己的工作內容和目標。



即時檢視員工執行報告，透過豐富的圖表讓企業總部更輕易了解各門店營運狀況。

透過後台系統，輕鬆管理員工的基本資料、任務與目標、工作記錄和績效評估等。

每日開店Star! 依據門店現場選擇運用

總部



店經理



內場、外場



工作任務自動分派

複製總部資源，協助新人擁有目標



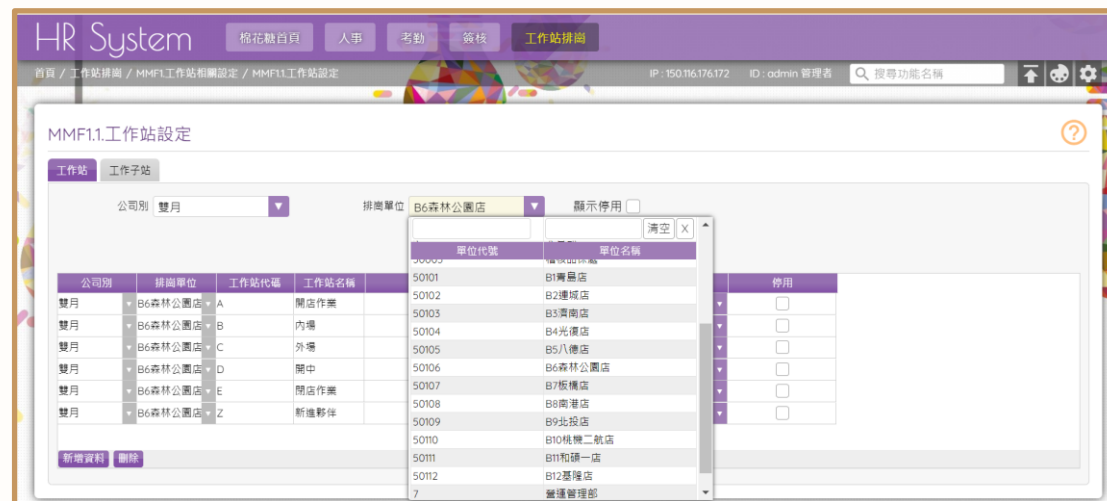
店長

作業任務設定
依照總公司期望職務說明設定



種子員工

自動任務發配
員工不再迷惘、毫無頭緒



打造虛擬店長

讓圖像說話，工作任務無須店長千叮嚀萬交代



種子員工



門店店長

圖像化紀錄
即時性回傳執行完整度



員工任務檢視
接收任務進度、進行評分確認



員工績效鼓舞

回報與績效評分機制，數據會說話，挖掘寶藏員工與部門



種子員工



店長



總部

工作任務回報
落實執行與績效反饋

總部大數據管理
員工不論好壞，數據會說話
供追朔逐月分店產值



工作組/工作子組	總分數	目標部門	員工姓名	分數	比率%	工作組/工作子組	總分數	目標部門	員工姓名	分數	比率%
內場 內A區	49.4	中場區	Demet	5.4	11%	內場 內B區	41	中場區	Leena	5	12%
			Leena	24	48%				Est	10	25%
			Est	3	6%				Just	5	12%
			Just	7	14%				Milly	21	51%
			Milly	10	20%						
內場 內B區	55.7	中場區	Demet	2.7	5%	內場 內C區	45	中場區	Leena	40	89%
			Leena	7	13%				Est	6	14%
			Est	3	5%				Just	5	11%
			Just	30	54%				Milly	14	31%
			Milly	13	23%						
內場 內C區	45.8	中場區	Demet	1.8	4%	內場 內D區	42.8	中場區	Demet	1.8	4%
			Leena	24	52%				Leena	5	12%
			Est	3	6%				Est	10	24%
			Just	7	14%				Just	5	12%
			Milly	10	21%				Milly	21	50%
內場 內D區	54.8	中場區	Demet	1.8	3%	總數 內A區	55.7	中場區	Demet	2.7	5%
			Leena	7	13%				Leena	7	15%
			Est	3	5%				Est	3	5%
			Just	30	54%				Just	30	54%
			Milly	13	23%				Milly	13	23%

日期區間	員工編號	員工姓名	部門/職位	總分數	內場分數	內場分數	總動分數	加權分數	內場加權分數	總動加權分數
20220501-20220530	1000001	李麗華	內場	15	10	5	3	16.25	8.125	8.125
20220501-20220530	1000002	陳立	內場	95	100	30	30	100.00	30.00	30.00
20220501-20220530	1000003	黃俊傑	內場	265	317	105	105	317.00	105.00	105.00
20220501-20220530	1000004	陳瑞	內場	207	69	69	69	207.00	69.00	69.00
20220501-20220530	1000005	李麗	內場	560	196	187	187	560.00	196.00	187.00

數據驅動營運分析

營運數據轉化為視覺圖表，幫助管理層快速做出精準決策。

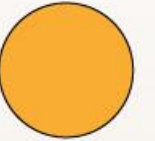
MMF2.3.工作站次數及分數查詢

公司別 雙月 排崗單位 50106 B6森林公園店 員工姓名 排崗年月 2023/07

工作站 工作子站

查詢

工作站/工作子站	總分數	隸屬部門	員工姓名	分數	比較%
內場/01大師滷台	6	B6森林公園店	[Employee]	1	16.6666667%
			[Employee]	4	66.6666667%
			[Employee]	1	16.6666667%
內場/03控場菜口	6	B6森林公園店	[Employee]	2	33.3333333%
			[Employee]	3	50%
			[Employee]	1	16.6666667%
內場/05運轉助手B	6	B6森林公園店	[Employee]	1	16.6666667%
			[Employee]	1	16.6666667%
			[Employee]	1	16.6666667%
			[Employee]	1	16.6666667%
			[Employee]	2	33.3333333%
內場/07後衛洗滌	3	B6森林公園店	[Employee]	1	33.3333333%
			[Employee]	1	33.3333333%
			[Employee]	1	33.3333333%
外場/09禮賓接待	3	B6森林公園店	[Employee]	3	100%
			[Employee]		
			[Employee]		
外場/12溫暖服務2	2	B6森林公園店	[Employee]	1	25%
			[Employee]	1	25%
內場/02滷台助手	1	B6森林公園店	[Employee]	1	100%
			[Employee]		
			[Employee]		
內場/04運轉助手A	6	B6森林公園店	[Employee]	1	16.6666667%
			[Employee]	1	16.6666667%
			[Employee]	1	16.6666667%
			[Employee]	1	16.6666667%
			[Employee]	2	33.3333333%
內場/06傳奇滷台	6	B6森林公園店	[Employee]	1	16.6666667%
			[Employee]	1	16.6666667%
			[Employee]	1	16.6666667%
			[Employee]	1	16.6666667%
			[Employee]	2	33.3333333%
外場/08金賞櫃台	3	B6森林公園店	[Employee]	3	100%
			[Employee]		
			[Employee]		
外場/10貴賓帶位	3	B6森林公園店	[Employee]	1	33.3333333%
			[Employee]	1	33.3333333%
			[Employee]	1	33.3333333%



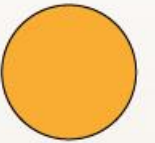


創新技術

突破性解決方案結合AI技術

概念創新性

三招讓你不怕有店「無人」！



人人都是店長



- 提高作業效能
- 新人快速上手
- 無須拼命找空降

全球最速展店



- 主管瞬間變大師
- 作業管理有效防呆
- 大幅減輕主管負擔

總教練神調度

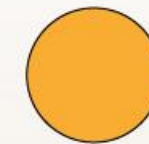


- 每月考核員工優勢
- 員工五星綜合評估
- 輕鬆排定各店輪調



概念創新性

店長缺很大嗎？店長管理大師，店裡人人都是店長



請問店長在嗎？



我就是！



您好~這邊請



我也是！

我是！



AI 辨識異常

AI判定機制，任務執行與異常即時回報，確保營運品質與職場安全

一線員工

清楚知道每個時間點該做的事
且要合乎總部SOP



同仁回報



主管確認

現場主管

回報吻合系統自動辨識
>主管只需關心異常



AI 辨識



系統自動導入超簡易

提供簡易導入流程與類型化模板，客戶快速設定、員工下載APP即可使用



Supervisor Master



店長管理大師

讓AI協助您，簡單四步驟，快速生成店面管理設定

- 1 創建公司資訊
- 2 建立人事資料
- 3 設置工作站
- 4 排定每日班表

立即體驗

系統自動導入超簡易(續1)

提供簡易導入流程與類型化模板，客戶快速設定、員工下載APP即可使用

Supervisor Master



公司資訊

公司統一編號

統一編號為八碼

公司中文名稱

請輸入

品牌

請輸入

門市

請輸入

暫存並前往下一步 →

系統自動導入超簡易(續2)

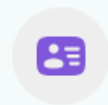
提供簡易導入流程與類型化模板，客戶快速設定、員工下載APP即可使用



Supervisor Master



公司資訊
建立基本資料



人事資料
新增員工與角色權限



工作站
配置時段與工作站



每日班表
安排工作站人員

人事資料

+ 新增

#	員工編號	姓名	職稱	角色權限	
1	L123456	吳凡凡	店員	一般同仁	
2	L234567	吳大凡	副理	主管, 排崗, 一般同仁	🗑️

← 上一步

暫存並前往下一步 →

系統自動導入超簡易(續3)

提供簡易導入流程與類型化模板，客戶快速設定、員工下載APP即可使用

Supervisor Master



選擇工作站設置方式



AI 智慧生成

業態類型

甜點/冰品專門店

手動輸入

- 中式正餐
- 西式正餐
- 連鎖飲料店 (手搖茶)
- 速食/QSR
- Fast Casual 休閒餐飲
- 餐車/市集攤位
- 自助餐/ Buffet
- 餐酒館/酒吧
- 咖啡館/烘焙坊
- 甜點/冰品專門店**
- 日式迴轉/自動化餐廳
- 火鍋/燒烤
- 雲端廚房/外送專門店
- 其他
- 甜點/冰品專門店

推薦

← 上一步

暫存並前往下一步 →

系統自動導入超簡易(續4)

提供簡易導入流程與類型化模板，客戶快速設定、員工下載APP即可使用



工作站

+ 新增

凡凡法式甜點 | 中和店

#	時間	工作站	工作子站	工作描述	通知設定 (分鐘)	範例圖
1	上午 09:30 	開店準備	開店準備	進行環境整備、設備開機與備料，確保營業前	30	 
2	上午 11:00 	午餐時段	午餐時段	處理高峰訂單，強調準確快速出餐	180	  
3	下午 02:00 	下午茶時段	下午茶時段	供應甜點與飲品，維持店面整潔	180	  

← 上一頁

暫存並前往下一步 →

系統自動導入超簡易(續5)

提供簡易導入流程與類型化模板，客戶快速設定、員工下載APP即可使用


- 公司資訊 → 建立基本資料
- 人事資料 → 新增員工與角色權限
- 工作站 → 配置時段與工作站
- 每日班表 → 安排工作站人員

工作站

凡凡法式甜點

#	時間
1	上午 09:30 - 11:00
2	上午 11:00 - 12:30
3	下午 02:00 - 04:30

範例圖



ChatGPT I...

儲存

+ 新增

範例圖

- 上傳
- 上傳
- 上傳

系統自動導入超簡易(續6)

提供簡易導入流程與類型化模板，客戶快速設定、員工下載APP即可使用



Supervisor Master



每日班表

+ 新增

凡凡法式甜點 | 中和店

#	日期	時間	工作站	工作子站	站崗員工
1	2025/07/17	09:30	開店準備	開店準備	吳凡凡
2	2025/07/17	11:00	午餐時段	午餐時段	吳凡凡

← 上一頁

暫存並前往下一步 →

系統自動導入超簡易(續7)

提供簡易導入流程與類型化模板，客戶快速設定、員工下載APP即可使用



Supervisor Master

一覽表 **最後一步!**

請再次確認設定內容，送出後即完成所有設定

公司資訊

公司統一編號

97090920

品牌

凡凡法式甜點

前往編輯



更新完成

請前往信件[雲端專屬網址]→[前台]連結
即可查看此次更新內容

← 上一頁

ok

技術架構



各店店長

- 1. 待辦事項通知
- 2. 處理進度回報
- 3. 快速QA
- 4. 建立即時通訊

店長管理大師



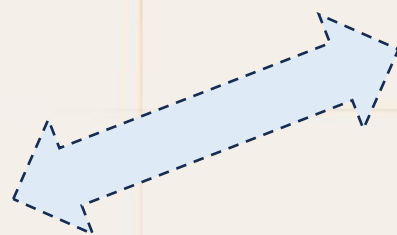
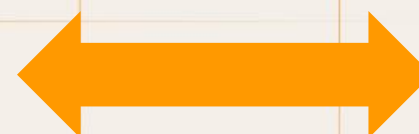
數位學習

教育訓練

- 1. 設定各時間點代辦事項
- 2. 建立常見問題&答案
- 3. 異常回報
- 4. 建立即時通訊



總部管理者





未來發展性

產品發展性與其他應用

未來發展性

不只餐飲連鎖業！服務台灣市場擴散

政府機關



美容美髮



長照業



製造業



異業合作成功案例-餐飲業

必比登推薦 – 雙月食品社

天下雜誌
CommonHealth Magazine

訂閱天下

管理 > 服務一點訣

張忠謀愛店雙月，能成為下一個鼎泰豐？7年級生自創管理系統，路易莎、五桐號都想學

【服務一點訣】連拿6年米其林必比登推薦的雙月，原先只有一家店經營8年，2020年開始展店，3年就開到11家分店，業績成長10倍，去年新增員工100人，等於過去11年的總和。在餐飲業大缺工的時代，雙月有什麼展店留才本領？

文章語音朗讀 · 13:20




獲米其林指南推薦的傳統台灣美食餐廳「雙月食品社」成功導入我們的系統，提升其管理效率，同時保留傳統美食的品質與服務水準

異業合作成功案例-政府單位

設備管制、標案工程進度追蹤


鋼管鷹架施工完成

[babylon/hchpb/ATCH...](#)




2025-06-18 20:03:04(Mon 6:47)
781

[babylon/hchpb/ATCH...](#)




2025-06-18 20:03:04(Mon 6:47)
781

[babylon/hchpb/ATCH...](#)




2025-06-18 20:03:04(Mon 6:47)
781

[babylon/hchpb/ATCH...](#)



2025-06-18 20:03:04(Mon 6:47)
781

[babylon/hchpb/ATCH...](#)



2025-06-18 20:03:04(Mon 6:47)
781

公司別

排班單位

工作站

工作子站

員工姓名

隸屬部門

曾逾期回報

曾補回報

流程紀錄

待處理	主管簽核(退簽)	待處理	主管簽核
system(system) 2025/06/18 16:00:01	工程監造(B01) 2025/06/18 19:42:17	廠商代表(C01) 2025/06/18 20:10:19	工程監造(B01)



SOP 自動化工作提醒 - 餐飲業

內部監控系統專門設計來實時評估員工貢獻度



範例 10:30
1.大門騎樓擺設



範例 10:30
2.展示架擦拭



範例 10:30
5.開啟櫃檯 pos 機



MMF1.2.工作提醒設定

公司別 雙月 排尚單位 B3濟南店 工作站 顯示停用 查詢 複製資料

新增/修改

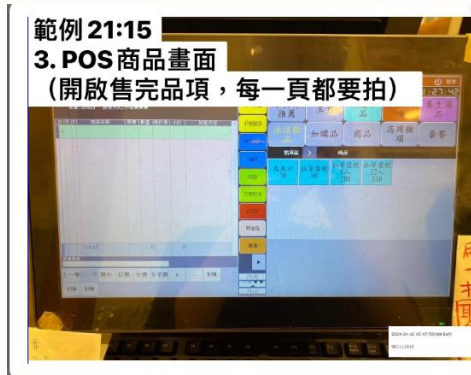
工作站	工作子站	提醒條件	提醒條件(分鐘)	提醒事項標題	提醒內容	備註	說明圖片	停用
外場	08 金賞櫃檯	開始時間前	120	08 金賞櫃檯	===10:30===《圖*22》備		說明圖片	<input type="checkbox"/>
外場	09 禮賓接待	開始時間前	120	09 禮賓接待	===10:30===《圖*2》備		說明圖片	<input type="checkbox"/>
外場	10 貴賓帶位	開始時間前	120	10 貴賓帶位	===10:30===《圖*22》	備註：外場掃地、內用桌椅擦拭、玻璃所有擦拭、每周一跟五換錢		<input type="checkbox"/>
外場	11 溫暖服務1	開始時間前	120	11 溫暖服務1	===10:30===《圖*1》	1.(拍)大門騎樓擺設*3		<input type="checkbox"/>
外場	12 溫暖服務2	開始時間前	120	12 溫暖服務2	===10:30===《圖*2》	2.(拍)展示架擦拭*2		<input type="checkbox"/>
外場	13 溫暖服務3	開始時間前	120	13 溫暖服務3	===10:30===《圖*3》	3.(拍)IF廁所(廁所+清潔表)		<input type="checkbox"/>
外場	14 溫暖服務4	開始時間前	120	14 溫暖服務4	===10:30===《圖*4》	4.(拍)開啟點餐機*3、點餐機發票*5、取號機*1 電視播放*1		<input type="checkbox"/>
外場	15 打包營收	開始時間前	120	15 打包營收	===10:30===《圖*5》	5.(拍)櫃檯POS機*1		<input type="checkbox"/>
外場	16 打包營收(開中)	開始時間前	120	16 打包營收(開中)	===10:30===《圖*6》	6.(拍)A、B區桌椅置物籃擺設完畢*2		<input type="checkbox"/>
外場	17 小菜紅利	開始時間前	120	17 小菜紅利	===10:30===《圖*7》	7.(拍)10:30開啟冷氣四台*3、外場所有燈開啟*1		<input type="checkbox"/>
外場	外場週清潔	開始時間前	120	外場週清潔	===22:00===《圖*8》	8.(拍)UBER檢查販售餐點是否都有開啟		<input type="checkbox"/>
閉店作業	辦公室清潔	開始時間前	120	辦公室清潔	===21:40===《圖*9》	9.備註：清點現金是否正確，回報平台業績		<input type="checkbox"/>
閉店作業	支援洗滌	開始時間前	120	支援洗滌	===21:40===《圖*10》	10.備註：每週二四日總部叫貨每日		<input type="checkbox"/>
閉店作業	閉店-關門	開始時間前	120	閉店-關門	===21:40===《圖*11》	11.(拍)櫃檯日結單(櫃檯雙方簽名與主管簽名)、現金對點		<input type="checkbox"/>
						12.(拍)櫃檯整理		<input type="checkbox"/>
						13.(拍)POS商品畫面*6(開啟售完品項，每一頁都要拍)		<input type="checkbox"/>
						14.(拍)平板充電(平板2台，Uber)		<input type="checkbox"/>
						15.(拍)關電視		<input type="checkbox"/>

新增資料 刪除

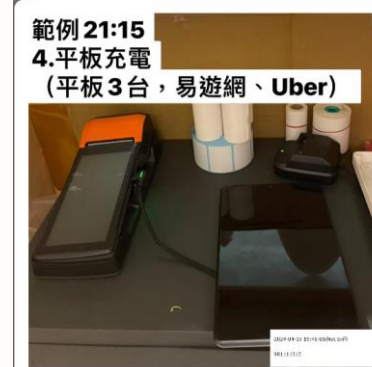
範例 21:15
2.櫃檯整理



範例 21:15
3.POS商品畫面
(開啟售完品項，每一頁都要拍)



範例 21:15
4.平板充電
(平板3台，易遊網、Uber)



範例 10:30
6.A、B區桌椅置物籃擺設完畢*2



範例 14:30
1.交接表



SOP 自動化工作提醒 - 工廠生產線

生產線是否確實依照6S執行

範例:17:00
1. 確認出貨包裝標籤



範例:15:00
3. 產品包裝抽查
生產日押標確認



MMF1.2.工作提醒設定

公司別 排崗單位 工作站 顯示停用

工作站	工作子站	提醒條件	提醒條件(分鐘)	提醒事項標題	提醒內容	備註	說明圖片
生產準備	01準備工作	開始時間前	15	01準備工作	檢查設備(拍1-1) 材料準備(拍1-2) 員工進場和		說明圖片
生產準備	02鳳梨餡與麵糰製作	開始時間前	15	02鳳梨餡與麵糰製作	鳳梨削皮切塊、熬餡(拍1-4) 紀錄麵粉總量 /		說明圖片
生產加工	03鳳梨酥成型	開始時間前	15	03鳳梨酥成型	包餡、成型、擺盤等抽查(拍1-6)		說明圖片
生產加工	04烘焙	開始時間前	15	04烘焙	記錄產出鳳梨酥總數表(拍1-7)		說明圖片
品質管理	05品質控制	開始時間前	15	05品質控制	烘焙後鳳梨酥質量檢查：檢查鳳梨酥的外觀		說明圖片
包裝出貨	06包裝與入庫	開始時間前	15	06包裝與入庫	產品包裝(拍1-9) 標籤近拍(拍1-10) 標籤遠拍		說明圖片
包裝出貨	07運輸準備與檢查	開始時間前	15	07運輸準備與檢查	檢查包裝完整性：確保包裝無損壞(拍1-13) 準		說明圖片
生產結束	08清掃作業	開始時間前	15	08清掃作業	清潔設備：清潔生產設備(拍1-16) 整理場地：		說明圖片
生產結束	09交班紀錄	開始時間前	15	09交班紀錄	交接班：記錄當班情況，與下一班次交接(拍		說明圖片
其他機動	其他機動	開始時間前	15	其他機動	尚未建立提醒內容		說明圖片
新人學習	新人學習	開始時間前	15	新人學習	尚未建立提醒內容		說明圖片



範例:09:00
1. 完成所有機台預熱



SOP 自動化工作提醒 - 流通連鎖業



開店店面清潔、商品陳列、交班結算即時回報

MMF1.2.工作提醒設定



其他機動

工作子站	提醒條件	提醒條件(分鐘)	提醒事項標題	提醒內容	備註	說明圖片	停用
01開早作業	開始時間前	10	01開早作業	1.開店準備：機台、音樂		說明圖片	<input type="checkbox"/>
02早班銷售陳列	開始時間前	10	02早班銷售陳列	1.銷售推廣、新品陳列拍		說明圖片	<input type="checkbox"/>
03銷售/晚班到班收銀	開始時間前	10	03銷售/晚班到班收銀	1.收銀點1.開店準備：機台、音樂、冷氣、招牌燈、延長線開啟(拍) 戶外活動版放置、促銷品櫃台放置、集點換購商品架整理(拍)		說明圖片	<input type="checkbox"/>
04早班下班收銀	開始時間前	10	04早班下班收銀	收銀結帳 販賣器充電(拍)		說明圖片	<input type="checkbox"/>
05清點/開店收銀	開始時間前	10	05清點/開店收銀	21點後 2.收銀點收：開早確認收銀櫃金額與前晚一致(拍)		說明圖片	<input type="checkbox"/>
06清潔/管理	開始時間前	10	06清潔/管理	1.關店後貨物接收 庫存整理		說明圖片	<input type="checkbox"/>
07安全檢查	開始時間前	10	07安全檢查	店面安全		說明圖片	<input type="checkbox"/>
月盤、季盤作業	開始時間前	10	月盤、季盤作業	月盤、季盤作業		說明圖片	<input type="checkbox"/>
周清、月清作業	開始時間前	10	周清、月清作業	周一：周二：周三：周		說明圖片	<input type="checkbox"/>
其他機動	開始時間前	10	其他機動	尚未建立提醒內容		說明圖片	<input type="checkbox"/>



SOP 自動化工作提醒 - 醫療長照



定期身體測量、用餐、服藥與盥洗紀錄

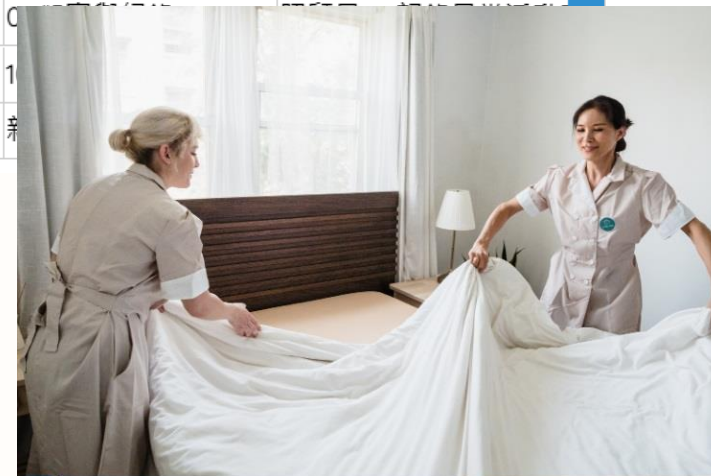
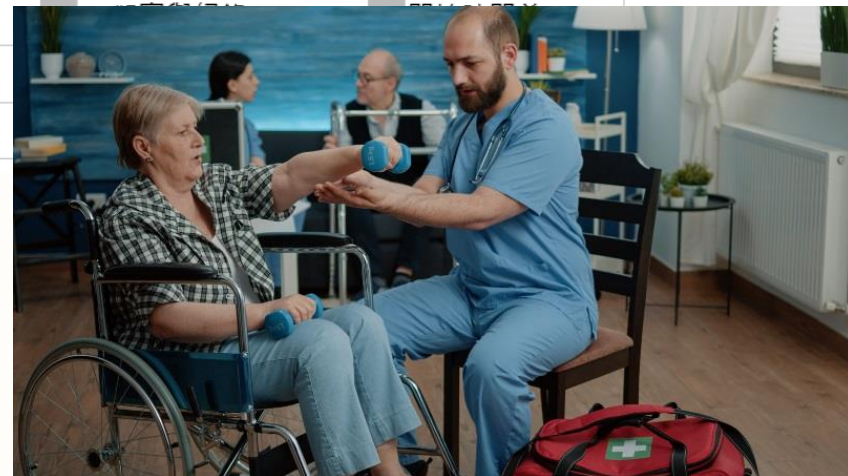


MMF1.2.工作提醒設定

公司別 排崗單位 工作站

新增/修改

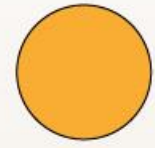
工作站	工作子站	提醒條件	提醒條件(分鐘)	提醒事項標題	提醒內容	備註	說明
綜合護理站	01基本護理	開始時間前	15	01基本護理	護理人員：測量和記錄		說明
綜合護理站	02日常生活照顧	開始時間前	15	02日常生活照顧	照顧員：換衣(拍2-1)進		說明
綜合護理站	03康復計劃制定和執行	開始時間前	15	03康復計劃制定和執行	康復師：制定康復計劃		說明
照顧與社團活動	04健康檢查、病患護理	開始時間前	15	04健康檢查、病患護理	護理人員：協助醫師診		說明
照顧與社團活動	05日常生活照顧、衛生安	開始時間前	15	05日常生活照顧、衛生照顧	康復師：制定康復計劃，準備當天的康復活動(拍3-1)		說明
照顧與社團活動	06康復器材使用教學	開始時間前	15	06康復器材使用教學	康復師：進行康復訓練和活動，監督患者進度(拍3-2)		說明
紀錄和支援	07病患護理、記錄和報告	開始時間前	15	07病患護理、記錄和報告	護理人員：健康檢查和		說明
紀錄和支援	08康復器材使用教學	開始時間前	15	08康復器材使用教學	康復師：進行康復訓練		說明



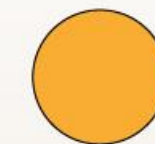
多國跨國展店與管理



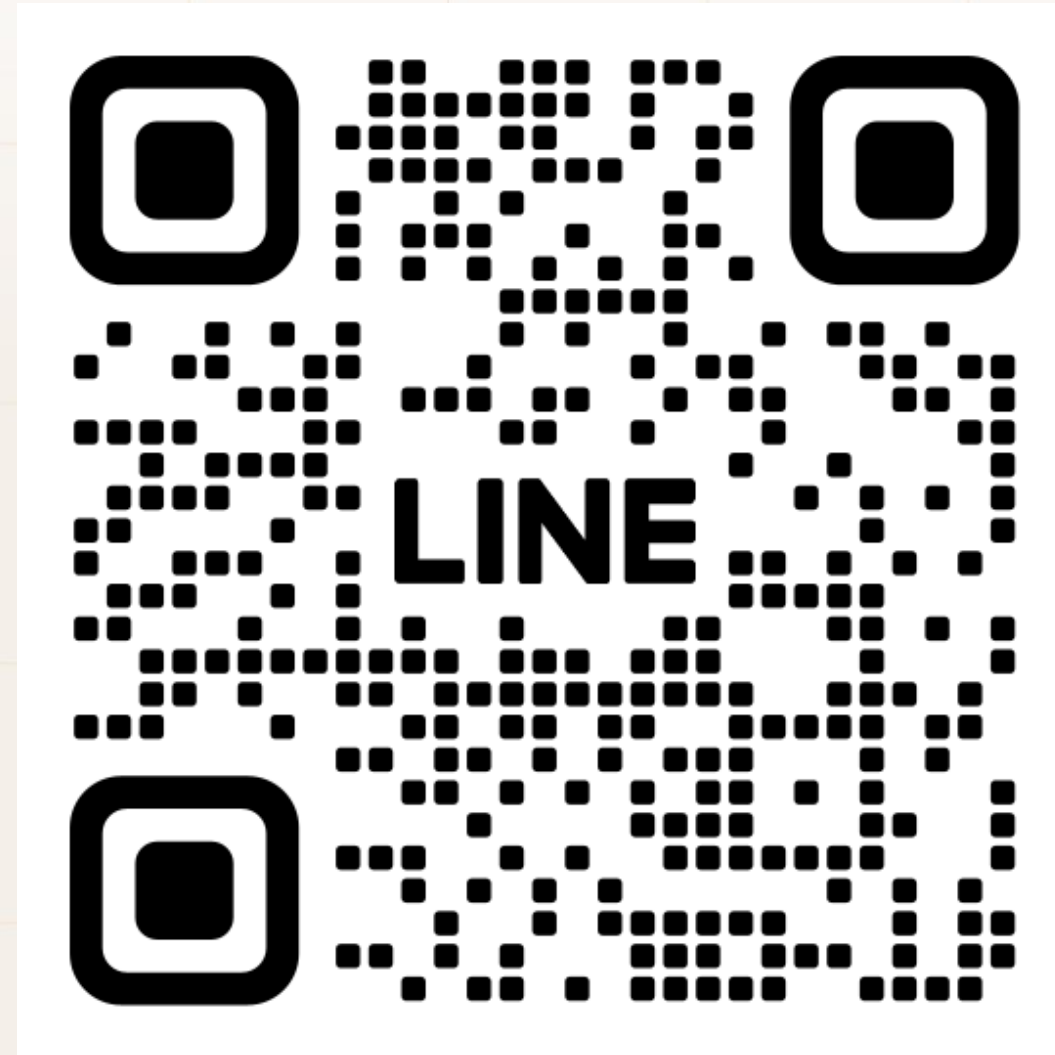
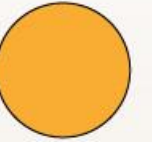
體驗自動導入



填寫回饋問卷



THANK YOU



了解更多

