

# AI识别、降本增效、安全就餐：智慧食堂系统开发

产品名称	AI识别、降本增效、安全就餐：智慧食堂系统开发
公司名称	广州纵道软件有限公司
价格	.00/个
规格参数	
公司地址	广州市黄埔区科学城创意大夏B3栋404（仅限办公用途）
联系电话	0208****399 180****4303

## 产品详情

根据艾媒网《2019-2020年中国团餐产业细分市场运营及典型案例报告》数据，目前中国团餐市场规模已达万亿，预计未来仍将以12%以上增速持续增长，到2021年总收入超过1.69万亿，这个速度远超餐饮业整体增速。

### 一、团餐市场默默无闻，潜藏巨大成长空间

2018年，国内餐饮总收入达到4.27万亿，其中团餐市场以1.28万亿的销售规模占据了餐饮总收入的30%，全年覆盖消费笔数为大约1000亿笔，服务涉及超我国一半以上人口，在餐饮细分市场中属于消费频次最高的业态。放眼全球，团餐亦是餐饮行业的重要组成部分，国际上规模能达到百亿以上的餐饮企业，只有快餐和团餐两种业态。比如，世界500强中仅有三家餐饮企业，分别是法国的索迪斯Sodexo、英国的康帕斯Compass以及美国的麦当劳McDonald's。除了后者被国人所熟知以外，前两者都是默默无闻的团餐企业，一直称霸世界餐饮界数十年。

### 二、团餐行业经营落后，信息化革命迫在眉睫

传统食堂在大多数人心里并没有摆脱“脏乱差”的印象：挨肩擦背的队伍、千篇一律的菜式、杯盘狼藉的环境……如果有足够的时间，去食堂吃饭恐怕是大家最后的选项。造成这种较差体验的根本原因，还是由于团餐客源相对稳定，团餐企业几乎不必开展多样化的服务，就能获得稳定收入。

上海皓范科技CEO李铭在开店邦主办的第12届高成长连锁50强峰会中是这样评价的：“食堂这个行业在中国总共有几万多家企业，他们小而分散，以往是依靠关系获得客户，所以的智能化、信息化程度非常弱。”与此同时，传统团餐在运营上还存在着一系列其他问题，比如，食品安全和信息化发展不足。

究其原因，首先，中国团餐企业有96%以上都是中小微企业，头部企业仅占4%，在众多中小微团餐企业中，普遍缺乏专业力量，构建自己的食品安全体系。比如近年数起校园食品安全事件，大多数暴露出中小团餐企业对食材物料缺乏严格的管理。

其次，团餐企业信息化的构建非常复杂，每个门店的菜单不一样、需求不一样，从业人员流动性较大，信息化改造的技术难度较大。所以，传统食堂大多是一座座的信息孤岛，数据混乱、对账困难、备餐盲点、剩餐浪费严重。缺乏信息化管理工具给一些落后的团餐企业带来的是经营效率下滑、甚至开始产生亏损。

今年年初新冠肺炎疫情不期而至，给团餐企业乃至整个餐饮行业带来前所未有的压力，短时间内对管理、供应链、信息化系统提出了更高要求，进而倒逼行业做转型升级。

根据公众号“团餐谋”一项调查显示，92%的团餐企业认为这次新冠肺炎对复工造成的影响比较大，由于食堂停业、收入大幅减少，68%的团餐企业都面临现金流周转困难。不少企业表示，待疫情结束后，会开始尝试引入智慧食堂、线上线下有机结合的运营模式，减少对人工的依赖。

## 智慧团餐：科技引领团餐升级

在互联网以及移动互联网的发展给团餐经营者和消费者行为带来了深刻变革的同时，餐饮行业的人工成本也在不断攀升，餐饮企业对于精细化管理、经营效率的提高有了更高的要求，再加上发达国家先进团餐理念的导入，也刺激了中国团餐的发展。在这样的背景下，利用新技术增强管理水平，优化成本结构，提升利润率成为了众多团餐企业的共同选择——数字化、智慧团餐的时代到来了。

团餐产业的上下游，每个核心环节都正在进行着创新升级。前台部分，团餐企业开始注重品牌营销，向顾客提供优质的服务环境和便捷的支付方式，并尝试与外部合作涉足外卖配送领域；比如，目前一些高校食堂，已经应用了订餐、取餐、自助零售、支付充值、线上服务等互联网工具。

中台层面，团餐企业开始尝试通过集中采购来节省运营成本，通过品牌加盟与产品迭代吸引更多用户，并关注食品安全及企业员工的能力提升，积极推进企业信息化体系的建设；比如，一些团餐企业配备了智能冰箱、智能餐盘等智能硬件设备、以及采购云平台、出品一体机、智能备餐台等智能化软件设备。

通过应用智能硬件及数据分析软件等信息化手段，可实现剩餐率有效降低，资金周转率提高，食堂运营

成本显著下降，食堂收入显著增加。后台部分，有些团餐企业开始逐步探索自建仓储物流体系，与上游中央厨房开展深度合作进行新产品研发，通过数据化的现代物流供应链技术辅助企业实现日常食材供应的精细化管理，开放心态寻求市场化的金融服务以确保现金周转体系的健康稳定。

最近获得美团点评6亿元B轮融资的望家欢，就是一家极具互联网和科技基因的团餐供应链企业。公司最早也是由小摊位配送起步，混乱的现场管理导致很多问题，后来经过信息化建设公司逐渐走向标准化、规模化。据创始人高军回忆，2014年公司去美国参观了SYSCO、PMG、GFS等供应链龙头企业后，公司管理团队就下决心用5年时间打造全面信息化管理系统。

从结合云计算、二维码、大数据等技术实现食品从源头到餐桌全流程溯源；  
成立质量认证公司，监管供应商的所有生产环节；  
从将业务流程模块化、标准化、IT化，实现全程无纸化办公；整合区域物流、建立全国源采平台；

通过这几个方向的信息化打造，实现了供应链全国共享，从而带动了望家欢业绩连续几年保持30%以上的高速成长。

## 无接触就餐方案：助力企业防范疫情

随着疫情的逐渐好转，有越来越多的企业复工，但国内的疫情还没有完全结束之前，企业或物业仍然面临就餐安全的问题，只要出现一例感染，轻则园区封闭，重则危害顾客身体健康、造成病毒再次流行。所以，交叉感染带来的风险仍然不可松懈。

为此，上海皓范科技信息公司推出了全流程、无接触的企业安全就餐方案，涵盖在线预订、取餐、无接触收银支付等服务功能，避免就餐人群聚集，防范交叉传染风险，让顾客体验智慧食堂、安全食堂：

1、在线预订。皓范帮助食堂设立微信会员中心，员工或企业可以通过小程序或公众号“会员中心”进行线上点单、支付，并在微信端随时查看备餐进度。食堂接单后，机器生成单据及二维码，工作人员基于单据进行备餐和配送。

2、备餐完成之后，产品由工作人员扫码放入智能取餐柜，用户在微信端接收到入柜推送，凭码取餐。智能取餐柜定期消毒，全面灭菌，有恒温保温装置，保障食品安全、有温度。

3、对于堂食，在顾客自取托盘选餐后，结账时配备了AI自动识别计价器，而不再使用面对面的结算方式，减少与收银员的接触。AI自动计价器可以在1秒内识别菜品及价格，准确率在99%以上，大大节省排队时间，即高效又安全。

4、除此之外，还有刷卡/扫码一体化食堂专业智能收银机全面助力食堂实现无卡化操作，收银管理软件在后端提供企业食堂的团餐管理、数据报表查询等操作，专业化设计帮助企业和食堂提高管理效率。

目前，这套无接触无聚集企业安全就餐方案已经在很多企业中使用，包括上海宝钢钢铁集团、陆家嘴软件园、金桥水上餐厅、苏州腾飞科技园、益海嘉里金龙鱼总部食堂等多家企业食堂。数据统计，采用了这套方案的企业，其线上订单占比在二月份飙升到了57%以上，大大减少了食堂在疫情期间的损失。

“未来，AI餐盘系统将与会员系统进行线上对接，搜集食客们用餐的大数据，掌握员工的饮食偏好，从而优化膳食结构，为大家提供定制化餐饮服务。”皓范科技的一位相关负责人这样说道。

科技让我们的生活变得更美好，正在实现。

### 广州纵道软件

有限公司是一家专业提供企业级互联网软件高新技术企业，专注于互联网应用解决方案和企业ERP软件产品研发和技术服务。纵道软件以技术为客户创造价值为经营理念，坚持自主研发产品路线，为客户提供安全可靠的软件解决方案。经过多年产品打磨和项目经验，纵道软件打造了零售、电商、汽配、餐饮等行业应用软件产品。基于公司良好的互联网架构能力和完备的研发团队，纵道软件可为客户提供互联网解决方案的定制化技术服务。我们曾服务过的典型代表客户品牌有链家、Cabbeen、DIKENI、嘉实多、若羽臣、KFC、金蝶、用友、速达、华胜等。

<http://zongdaosoft.com/>