

全流程可视化餐饮平台

商业计划书

汇报人：熊伟

时间：2025年



目录

CONTENTS

前言

01

项目背景

02

市场分析

03

项目介绍

04

商业计划

05



01

前言

◆ 科技与狠活无处不在





02

项目背景

国内整体大环境-经济稳步增长，群众具有更高的消费能力

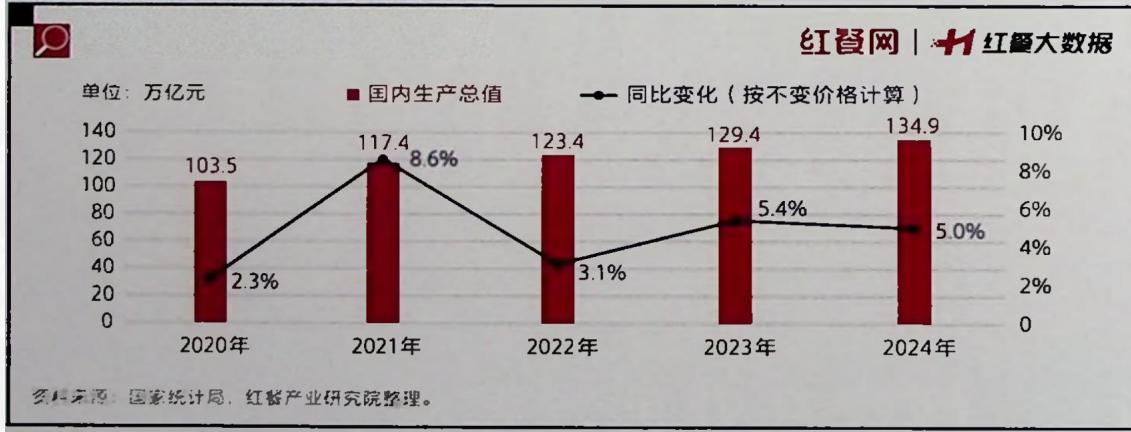


图 1-1 2020—2024 年国内生产总值概况

GDP 稳步增长，扩内需成国内经济稳步增长主要着力点

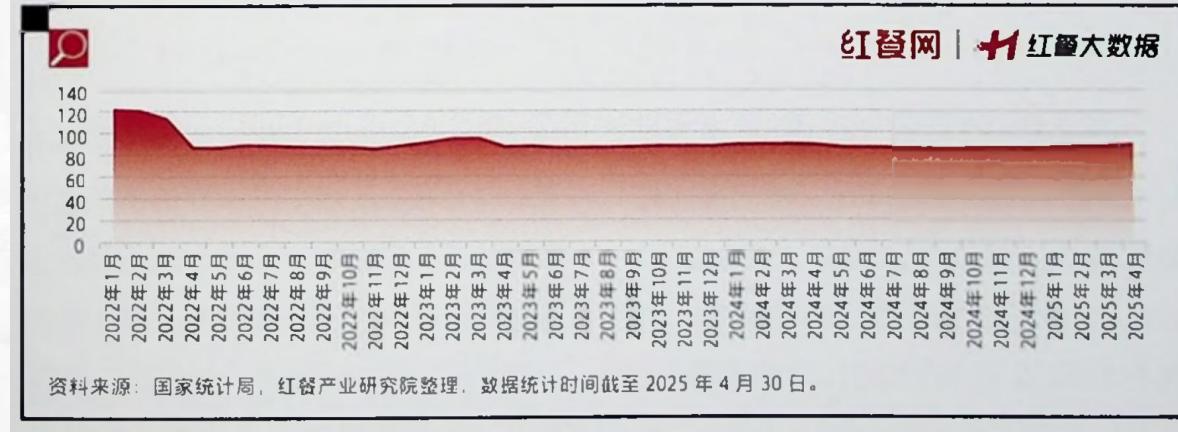
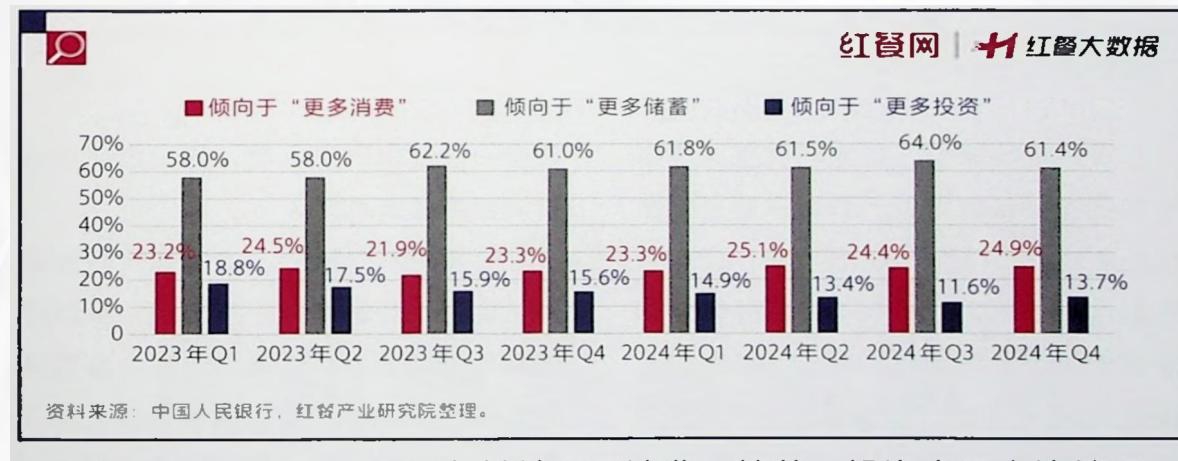
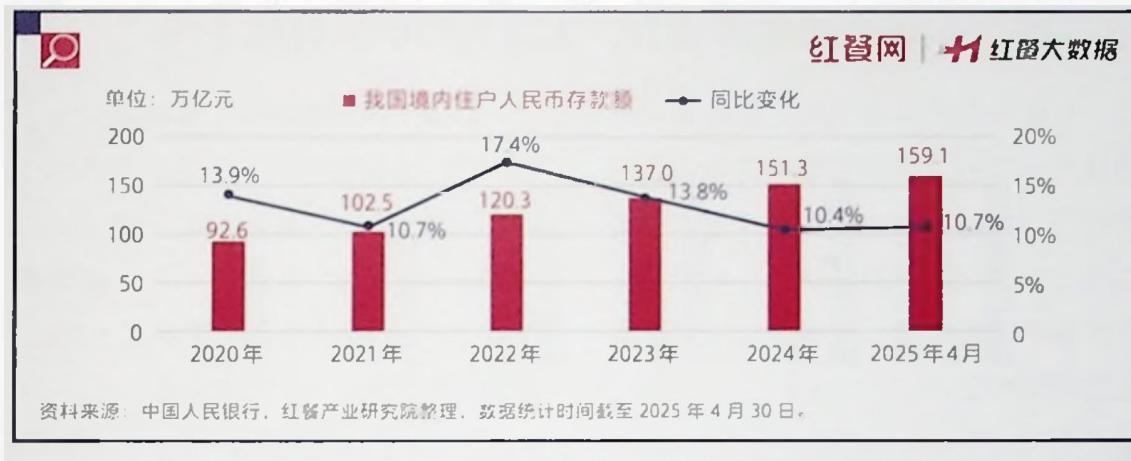


图 1-3 2022 年 1 月至 2025 年 4 月消费者信心指数情况
消费者信心指数逐步回升



居民存款稳定上升，具有提高消费的能力

◆ 传统餐饮行业困境-市场增长疲软，利润收窄

➤ 行业竞争格局

食品企业普遍面临渠道成本高、**同质化竞争**与供应链效率低下的多重压力。传统商超及流通渠道入场门槛攀升、账期延长、压货严重，叠加线上流量红利消退，使得增长愈发艰难；**产品缺乏差异化导致陷入价格战**，同时供应链协同不足、数据缺失又使得企业难以精准响应市场需求，最终制约企业盈利与可持续增长。

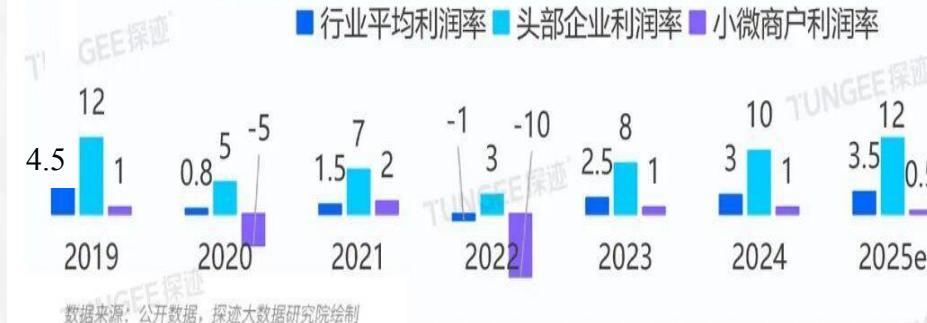
➤ 行业规模：餐饮市场增长疲软，利润空间持续收窄

国家统计局最新数据显示，2025年1-5月，全国餐饮收入22,773亿元，同比上升5.0%；限额以上单位餐饮收入6583亿元，同比增长4.5%。餐饮市场整体表现呈现结构性分化。近六个月来，全国餐饮收入增速与社会消费品零售总额增速基本持平或略低；而限额以上餐饮企业增速疲软态势更为明显——除今年3月外，已连续8个月低于社零总额增速，并在2024年末转入负增长区间。

2024年9月-2025年5月全国社零、餐饮大盘、限额以上餐企增速对比 (单位: %)



2019-2025e餐饮行业利润率 (单位: %)



餐饮行业利润率自2020年以来整体承压，在人工、租金和食材等门店运营成本持续上涨的背景下，降本增效与差异化竞争已成为餐饮企业的普遍诉求。

◆ 传统餐饮行业困境-现有技术方案难以实现全流程透明化与高效管理的深度融合

从消费者信任层面来看，食品安全事件频发导致消费者对餐饮品质的关注度持续攀升，但现有追溯体系存在显著局限性：

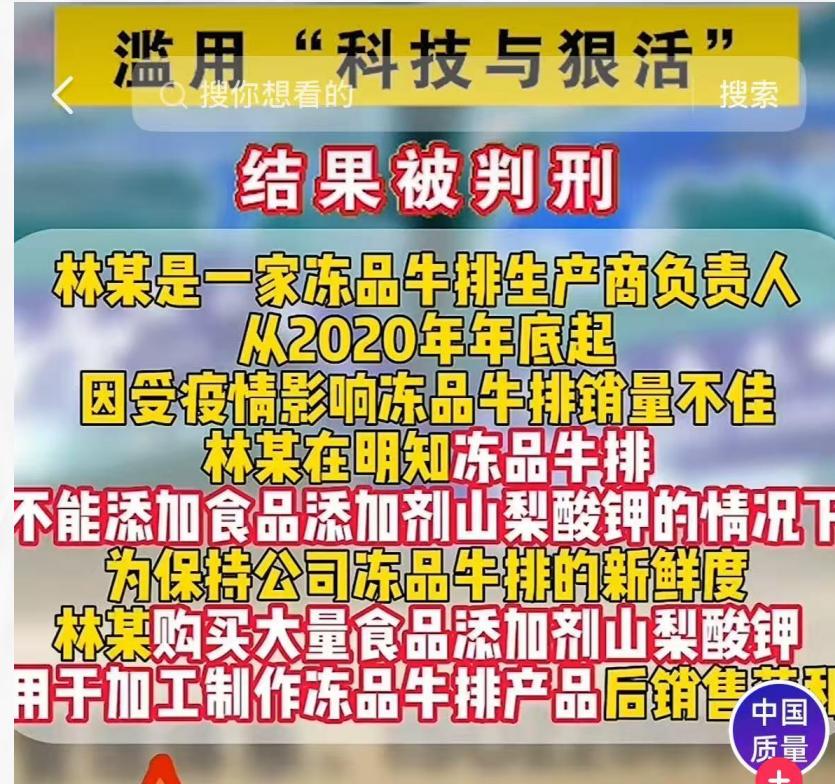
- 多数餐饮企业仅通过文字标签标注食材产地或保质期，缺乏生产源头（如种植基地的施肥记录、养殖场所的疫病防控过程）的可视化证据，消费者难以验证信息真实性；
- 部分企业虽尝试公开后厨监控，但多为固定角度的实时画面，未与食材采购、加工等前置环节关联，形成“信息孤岛”，消费者无法追溯一盘菜从“田间到餐桌”的完整链路，信任度提升效果有限。
- 外卖场景中，食材新鲜度、制作卫生条件等信息完全依赖商户自报，平台缺乏有效监管手段，消费者对“线上点餐”的食品安全疑虑长期存在。



◆ 传统餐饮行业困境-现有技术方案难以实现全流程透明化与高效管理的深度融合

从商户管理层面分析，传统餐饮运营存在效率与风险双重挑战：

- 库存管理依赖人工盘点，易出现漏记、错记，导致食材积压过期或突发断供，而现有库存系统多独立于采购、加工环节，无法通过溯源信息验证库存食材与公示品类的一致性，给“以次充好”“替换食材”留下操作空间；
- **服务模式固化**，多数商户仅提供到店消费或基础外卖服务，难以满足消费者对“个性化餐饮”的需求——例如家庭聚餐时对大厨上门服务的需求、健康管理人群对食谱定制及食材溯源的需求，但现有平台缺乏标准化的大厨技能认证、食材供应衔接及服务评价体系，导致此类增值服务难以规模化开展。



◆ 传统餐饮行业困境-现有技术方案难以实现全流程透明化与高效管理的深度融合

从**行业技术整合**来看，现有餐饮数字化工具呈现“**碎片化**”特征：

- 点餐系统、支付系统、溯源系统、库存系统多**由不同服务商提供**，数据接口不互通，商户需在多个系统间重复录入信息，**操作繁琐且易产生数据误差**；
- 消费者则需切换不同小程序或 APP 才能完成点餐、支付、查看溯源信息等操作，**体验割裂**。

这种“**各自为战**”的现状，使得餐饮全流程的可视化管理成为行业共性难题，亟需一套集成化系统解决上述痛点。



◆ 传统餐饮行业困境-解决方案

市场需要差异化—引流



◆ 餐饮本质上是一门流量生意

流量是什么？

话题！ 民生！ 群众热切关切！



03

市场分析



健康、卫生餐饮市场空间



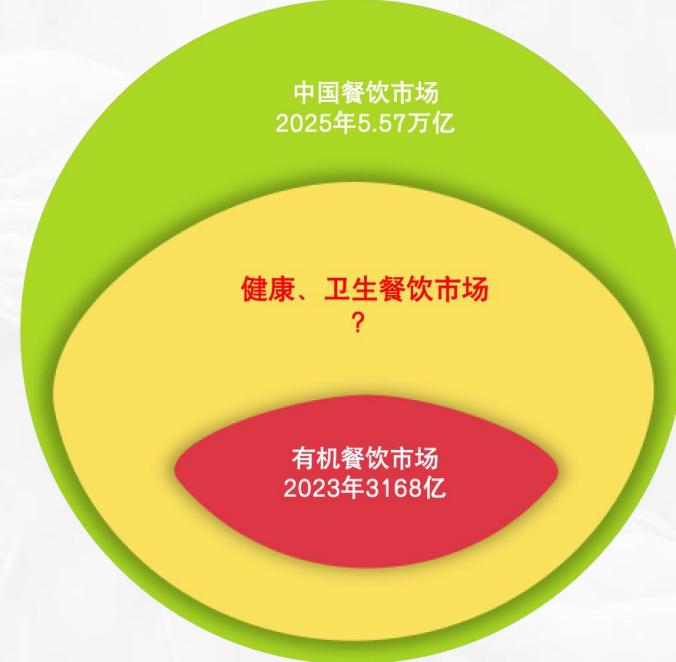
资料来源：企查查，红餐大数据



食材健康



备菜干净



明厨亮灶



健康、卫生餐饮市场空间

美团外卖携手中国烹协发出“提升食安管理 打造放心外卖”倡议

原创 中国烹饪协会 中国烹饪协会 2025年09月12日 17:16 北京

9月11日，2025年全国食品安全宣传周主场活动在北京国家会议中心成功举办。国务院副总理张国清出席会议并强调指出，要强化餐饮外卖、生鲜电商、直播带货等网络食品销售新业态的监管。为尽快落实和提升餐饮外卖食品安全水平，今日，美团外卖携手中国烹饪协会向全行业发出《提升食安管理 打造放心外卖》倡议如下：

一、明厨亮灶可视化，让后厨操作“看得见”

鼓励餐饮商户“明厨亮灶”，主动向消费者展示食品加工制作环节，或接入外卖平台的“后厨直播”、环境图展示功能，公开操作过程。外卖平台优先为接入后厨直播功能的中小商户提供流量支持和标识展示。

二、食材溯源全链条，让原料来源“说得清”

餐饮商户应严格落实食材采购索证索票制度，建立完整的进货台账，确保食材来源可查、去向可溯。选择具备合法资质的供应商，避免使用来源不明或过期变质的原料。鼓励商户通过店铺页面或平台“食安日记”功能上传关键食材的检验检疫证明、批次等相关信息。

杨柳会长出席2025年全国食品安全宣传周主场活动

原创 中国烹饪协会 中国烹饪协会 2025年09月11日 18:24 北京

以“尚德守法 共享食安”为主题的2025年全国食品安全宣传周主场活动于9月11日在京举办。主场活动参会代表来自有关政府部门、地方政府、社会团体、企事业单位、新闻媒体等。中国烹饪协会会长杨柳应邀出席了会议。

中共中央政治局委员、国务院副总理张国清出席并讲话。他强调，深入贯彻习近平总书记关于食品安全的重要论述精神，认真落实党中央、国务院决策部署，坚持问题导向、结果导向，严格落实“四个最严”的要求，全面提升食品安全治理水平、全力守护人民群众“舌尖上的安全”。

张国清副总理指出，食品安全是千家万户餐桌上温暖的底色。在以习近平同志为核心的党中央坚强领导下，我国食品安全形势持续稳中向好。迈上新时代新征程，要一体推进法治监管、信用监管、智慧监管，依托大数据、人工智能等新技术，实现“穿透式”监管，增强及时发现问题、及时解决问题的能力，要推动监管资源向基层倾斜，强化一线监管力量，持续提升各级监管部门和各级监管人员的能力水平。要强化餐饮外卖、生鲜电商、直播带货等网络食品销售新业态的监管，压实平台管理责任和相关经营者主体责任，大力整治证照不全、虚假宣传、幽灵外卖等行为，加快推进线上线下同标同质，纵深推进“互联网+明厨亮灶”全覆盖。切实筑牢食品安全人民防线，构建多元共治的格局，营造全社会“尚德守法 共享食安”的浓厚氛围。



04

项目介绍



全流程可视化餐饮平台

收入=[新流量+旧流量×(复购率+转介绍)]×转化率×客单价



全流程可视化餐饮平台定位

为特色化、健康化餐饮企业服务，以**健康、可溯源**作为话题，为餐饮企业**引流、提高客单价**

针对的是科技与狠活，与预制菜不冲突，预制菜企业也可以以此证明菜品的健康



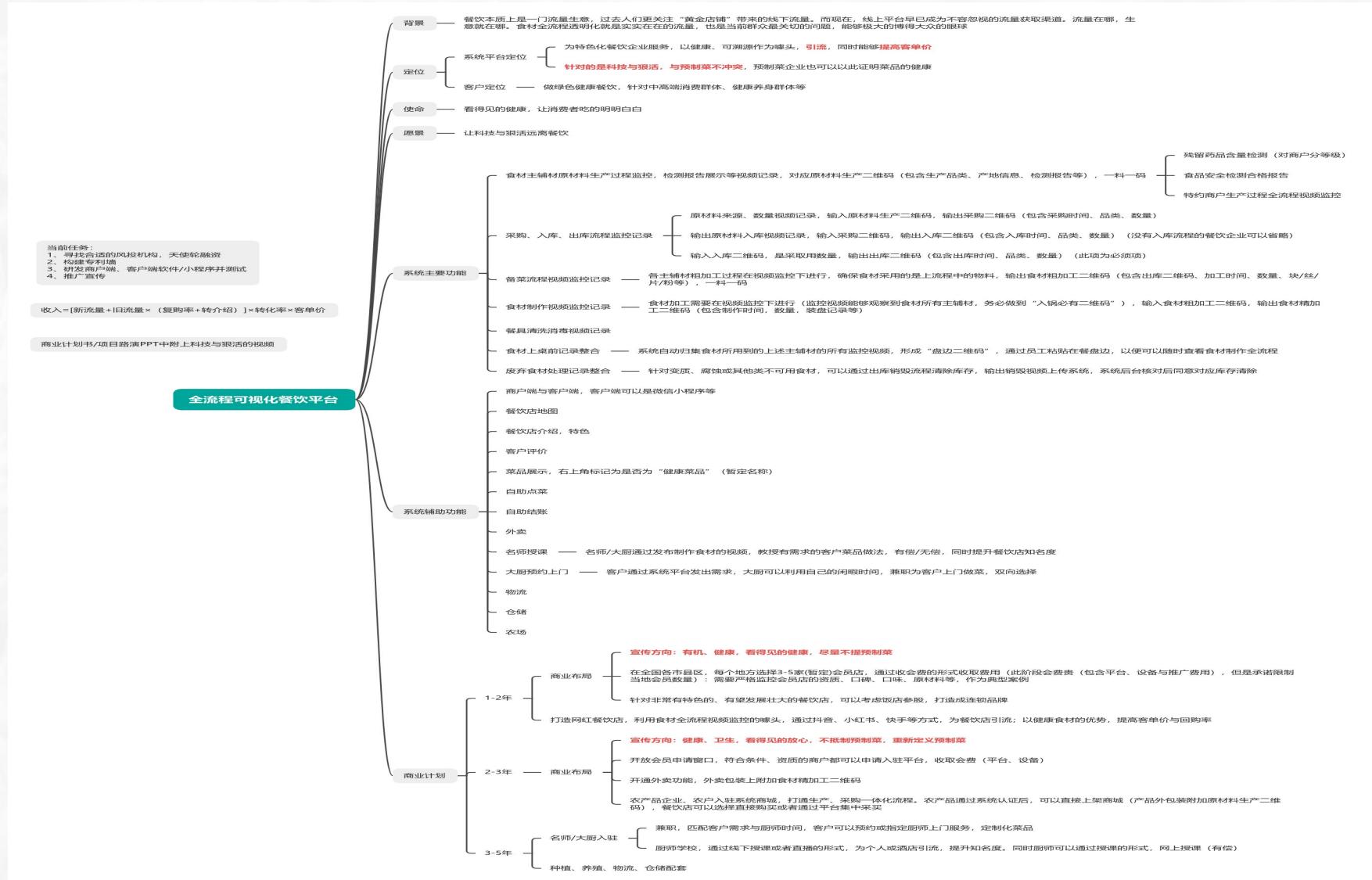
全流程可视化餐饮平台使命愿景

使命：看得见的健康，让消费者吃的明明白白

愿景：让科技与狠活远离餐饮



全流程可视化餐饮平台主要功能及流程介绍-耳听为虚，眼见为实



本页为思维导图，现场展示



全流程可视化餐饮平台专利受理书

优势：已经申请了专利，正在构建专利墙

劣势：相较于美团、饿了么等平台起步晚，缺少资金；

尚未搭建平台



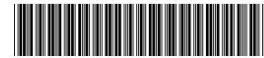
国家知识产权局

100080

发文日：

北京市海淀区花园东路 15 号 7 层 2706 北京盛凡智恒专利代理事务所（普通合伙）
段凯(13366774829)

2025年10月31日



申请号：202511578768.1

发文序号：2025103101820250

专利申请受理通知书

根据专利法第 28 条及其实施细则第 43 条、第 44 条的规定，申请人提出的专利申请已由国家知识产权局受理。现将确定的申请号、申请日等信息通知如下：

申请号：2025115787681

申请日：2025 年 10 月 31 日

申请人：熊伟

发明人：熊伟,胡妍

发明创造名称：一种餐饮全流程可视化系统及方法

经核实，国家知识产权局确认收到文件如下：

权利要求书 1 份 1 页,权利要求项数：6 项

说明书 1 份 6 页

说明书附图 1 份 2 页

说明书摘要 1 份 1 页

专利代理委托书 1 份 2 页

发明专利请求书 1 份 4 页

实质审查请求书 文件份数：1 份

申请方案卷号：zIA238269573323810

提示：

1. 申请人收到专利申请受理通知书之后，认为其记载的内容与申请人所提交的相应内容不一致时，可以向国家知识产权局请求更正。

2. 申请人收到专利申请受理通知书之后，再向国家知识产权局办理各种手续时，均应当准确、清晰地写明申请号。



审查员：自动受理

联系电话：010-62356655

审查部门：审查及流程管理部

专利审查业务章

200101
2023.03

纸件申请，回函请寄：100088 北京市海淀区蓟门桥西土城路 6 号 国家知识产权局专利局受理处收
电子申请，应当通过专利业务办理系统以电子文件形式提交相关文件。除另有规定外，以纸件等其他形式提交的
文件视为未提交。



05

商业计划



短期与中长期发展规划

发展规划

2026-2027年

平台宣传方向：有机、健康，尽量不提预制菜

目标客户

健康、有机餐饮企业

- 打造网红餐饮店：在全国各市县区，每个地方选择3-5家(暂定)会员店，通过收会费（或通过对赌）的形式盈利（此阶段会费贵（包含平台、设备与推广费用），但是承诺限制当地会员数量）：需要严格监控会员店的资质、口碑、口味、原材料等，打造网红餐饮店，利用食材全流程视频监控的话题，通过抖音、小红书、快手等方式，为餐饮店引流；以健康食材的优势，提高客单价与回购率
- 针对非常有特色的、有望发展壮大的餐饮店，可以考虑参股，打造成连锁品牌

战略举措

2028年

平台宣传方向：健康、卫生，看得见的放心，不抵制预制菜，重新定义预制菜

健康、卫生餐饮企业，可以销售预制菜

- 开放会员申请窗口，符合条件、资质的商户都可以申请入驻平台，收取会费（平台、设备）
- 开通外卖功能，外卖包装上附加食材精加工二维码
- 农产品企业、农户入驻系统商城，打通生产、采购一体化流程。农产品通过系统认证后，可以直接上架商城（产品外包装附加原材料生产二维码），餐饮店可以选择直接购买或者通过平台集中采买

2029-2030年

沉淀，积累实力

名师/大厨入驻：

- 兼职，匹配客户需求与厨师时间，客户可以预约或指定厨师上门服务，定制化菜品
- 厨师学校，通过线下授课或者直播的形式，为个人或酒店引流，提升知名度。同时厨师可以通过授课的形式，网上授课（有偿）

2030年以后

商业一体化
加码全流程

- 种植
- 养殖
- 物流
- 仓储配套

◆ 融资计划

本轮融资为天使轮融资，计划融资400万

- 构建专利墙：计划申请5-10个专利，10-20万
- 开发商户端、客户端软件/小程序并测试：100万
- 推广宣传：全国公域宣传，预计200万（谈合作）
- 团队组建：（运营、法务、财务等）50万
- 流动资金



謝謝