

深圳市绿色产业促进会团体标准

《数智化中央大厨房日常运营管理规范》

编制说明

Digital intelligent central large kitchen daily operation

and management norms

(征求意见稿)

《数智化中央大厨房日常运营管理规范》

标准编制组

二〇二三年四月

目 录

一、	项目背景.....	3
二、	工作简况.....	3
	（一） 任务来源	3
	（二） 主要起草过程	4
三、	编制原则及技术依据.....	4
	（一） 编制原则	4
	（二） 技术依据	5
	（三） 与国内领先、国际先进标准的对标情况	5
四、	主要条款说明.....	5
	（一） 标准属性	5
	（二） 标准架构	5
	（三） 范围	5
五、	是否涉及专利等知识产权	5
六、	与有关的现行法律、法规和强制性国家标准的关系	6
七、	重大意见分歧的处理依据和结果	6
八、	实施标准的措施建议	6
九、	其他需要说明的事项	6

一、项目背景

“中央厨房”的概念在国外已经盛行多年，主要是为连锁店和餐饮企业制作成品或半成品食物。在美国、日本等发达国家，中央厨房的发展已日趋成熟，但在中国却尚算起步和摸索阶段。也正因如此，中央厨房可谓是目前炙手可热的“朝阳产业”。近年来我国餐饮企业中央厨房的占比在不断提升。根据中国饭店协会调查的近 200 家大型餐饮企业中，截止 2021 年，一半受调查企业已自建中央厨房。中央厨房作为预制菜产业链条中承上启下的核心环节，是当前千亿元市场规模的预制菜产业升级、促进的重要抓手。

但是，目前中央厨房仍处于发展阶段，餐饮企业对中央厨房的认识和管理经验不足，在建设中央厨房时出现盲目建设、重复建设等问题，导致出现部分中央厨房布局不合理、产能不匹配、设施设备配置不合理、经营管理尚需进一步规范等问题。

厨房是公共建筑的重要组成部分，中央厨房的数智化日常运营管理是现代化厨房运营管理的出发点，由于厨房工作繁琐及复杂对从业人员与厨房经营者具有很大的考验，所以提升中央厨房日常运营管理的数智化建设与管理，是现代中央厨房必备的条件。

结合 20220576-T-601《中央厨房 运营管理规范》、20220578-T-601《中央厨房 建设要求》以及现代建筑在厨房设计来看，设备专业、日常经营管理与建筑专业要紧密结合，特别是对中央厨房日常经营管理的要求以及设备设施的提升。数智化中央大厨房日常运营管理系统应用技术应顺应国家有关管理办法与厨房建筑设计发展趋势，从实际出发，结合建筑特点，积极地采用成熟可靠的新技术、新材料、新设备、新工艺、新的管理办法，改进管理模式，提高中央大厨房数智化日常运营管理以及应用效率。

二、工作简况

（一）任务来源

根据 2023 年全国标准化工作要点，大力推动实施标准化战略，持续深化标准化工作改革，加强标准体系建设，提升引领高质量发展的能力。为响应市场需求，需要制定完善的数智化中央大厨房日常运营规范，对中央大厨房进行数智化管理，满足市场质量提升需要。依据《中华人民共和国标准化法》，以及《团体标

准管理规定》相关规定，由深圳市绿色产业促进会提出并归口制定《数智化中央大厨房日常运营管理规范》。本标准计划编号为 T/SGIPA ××××—2023 号，计划完成日期为 2023 年 7 月。本标准的提出和归口单位为深圳市绿色产业促进会。

（二）主要起草过程

1. 前期准备

2. 标准立项

2023 年 2 月，根据项目需要联合成立标准编制组，共同讨论并确定了标准编制原则和内容，填写《数智化中央大厨房日常运营管理规范》立项建议书，并在 2023 年 4 月 11 日提交至全国团体标准信息平台成功立项。

3. 确定标准编制原则

标准编制组充分查阅、对比并分析国内外数智化中央大厨房日常运营管理的相关研究文献，结合国家绿色产业指导目录（2019 年版）的工作目标，确定了本标准的编制原则。

4. 标准起草过程

2023 年 2-4 月，标准编制组根据本标准的编制原则，在查阅大量有关数智化中央大厨房日常运营管理等文献和标准资料的基础上，形成标准草案。

2023 年 4 月，标准编制组组织了多次内部讨论会，对数智化中央大厨房日常运营管理规范的多元化运营模式、各环节运营数智规范化及在线控制、供应链及留样、质量管理和节能低碳等关键性内容进行讨论，形成标准征求意见稿。

三、编制原则及技术依据

（一）编制原则

积极参考国内外现有的相关标准，充分考虑数智化中央大厨房日常运营管理的实际情况，明确规程导则与具体行业技术规范的基本原则，突出体现团体标准《数智化中央大厨房日常运营管理规范》的“先进性”、“创新性”和“可操作性”。

在标准制定过程中，标准起草工作组按照 GB/T 1.1-2020 给出的规则编写，主要遵循以下原则：

(1) 协调性：保证标准与国内现行国家标准、行业标准协调一致。

(2) 规范性：严格按照 GB/T 1.1—2020《标准化工作导则 第 1 部分：标准化文件的结构和起草规则》给出的规则起草，保证标准的编写质量。

(3) 适用性：结合企业管理实践和主要环境影响，提出对企业服务质量要求和经营规范。

(二) 技术依据

1、编写规则是按照 GB/T 1.1-2020《标准化工作导则 第 1 部分：标准的结构和编写规则》及 GB/T 1.2-2020、《标准化工作导则 第 2 部分：标准中规范性技术要素内容的确定方法》的要求进行。

2、以多元化运营模式、各环节运营数智规范化及在线控制、供应链及留样、质量管理和节能低碳的相关技术等为主要技术范围进行撰写方式。

(三) 与国内领先、国际先进标准的对标情况

本文件为首次自主制定，不涉及国际国外标准采标情况。

四、主要条款说明

(一) 标准属性

本标准为全国团体标准。

(二) 标准架构

标准主体内容由范围、规范性引用文件、术语和定义、多元化运营模式、各环节运营数智规范化及在线控制、供应链及留样、质量管理和节能低碳组成。

(三) 范围

本标准规定了数智化中央大厨房日常运营管理规范的多元化运营模式、各环节运营数智规范化及在线控制、供应链及留样、质量管理和节能低碳的要求

本标准适用于数智化中央大厨房布局设置和日常运营的管理。

五、是否涉及专利等知识产权

本文件不涉及专利及知识产权问题。

六、与有关的现行法律、法规和强制性国家标准的关系

本文件与相关法律、法规、规章及相关标准协调一致，没有冲突。

七、重大意见分歧的处理依据和结果

本文件在制定过程中未出现重大分歧意见。

八、实施标准的措施建议

本标准规定了《数智化中央大厨房日常运营管理规范》的多元化运营模式、各环节运营数智规范化及在线控制、供应链及留样、质量管理和节能低碳相关技术标准要求。开展绿色产业发展，宜根据各行业的不同特点制定技术规范。本标准为中央大厨房行业制定绿色产业技术规程明确了总体要求以及技术架构，行业技术规程可围绕中央大厨房日常运营管理技术导则制定的指标体系框架明确行业的特性要求，以及具体的技术指标。标准发布实施后，可即刻指导中央大厨房行业技术规程的研制和绿色产业发展工作的推进，为构建深圳市绿色产业认定规则体系奠定技术依据，进而为进一步理清深圳市绿色产业边界，将深圳市现有政策和资金引导到对推动绿色发展最重要、最关键、最紧迫的产业上发挥重要作用。

九、其他需要说明的事项

无。