

团 体 标 准

餐饮供应链智能管理系统

编 制 说 明

《餐饮供应链智能管理系统》
标准起草编制组

二〇二三年十二月

目 录

一、工作简况	错误！未定义书签。
二、标准编制原则和主要内容	2
三、主要试验和情况分析	4
四、标准中涉及专利的情况	5
五、预期达到的效益（经济、效益、生态等），对产业发展的作用的情况	5
六、与有关的现行法律、法规和强制性国家标准的关系	5
七、重大意见分歧的处理依据和结果	5
八、标准性质的建议说明	5
九、贯彻标准的要求和措施建议	5
十、废止现行相关标准的建议	6
十一、其他应予说明的事项	6

一、工作简况

（一）任务来源

根据 2020 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。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，中国中小商业企业协会决定立项，武汉傲胜科技有限公司等相关单位共同制定《餐饮供应链智能管理系统》团体标准。于 2023 年 11 月 10 日，中国中小商业企业协会发布了《餐饮供应链智能管理系统》团体标准立项通知，正式立项。

（二）编制背景及目的

在餐饮行业竞争激烈、供应链管理日益复杂的背景下，为了提高餐饮企业的运营效率、降低成本、提升顾客体验，需要建立一套科学、智能化的供应链管理体系。

这项团体标准的目的是为餐饮企业提供一套规范和指导，帮助其建立和优化供应链管理系统。通过标准化的流程和严格的管理要求，旨在实现以下目标：

- 1、提高供应链的透明度和可视化程度，实现餐饮企业对供应链各个环节的全面掌控和监管；
- 2、优化供应链流程，降低库存成本和运输成本，提高配送效率；
- 3、强化供应商管理，确保供应商质量和合规性，降低风险；
- 4、加强与供应链伙伴的合作，促进信息共享和协同，提高供应链的响应速度和灵活性；
- 5、利用信息技术和数据分析手段，提高供应链的智能化水平，实现预测性和精确化供应链管理；

6、提升餐饮企业的服务质量和顾客满意度。

通过制定这项团体标准，可以引导餐饮企业按照科学、规范的方式进行供应链管理，提高整体的竞争力和长期发展能力。同时，也有利于推动行业的标准化进程，促进餐饮行业的可持续发展。

（三）标准编制过程

1、组建起草小组，前期调研（2023年10月）

为保证标准编制工作的顺利开展、提高标准的质量和实用性，由标准编制起草单位和相关技术专家、标准化专家共同组建了标准起草小组，负责对整个标准的编制。通过制订工作方案，标准起草小组进一步明确了目标要求、工作思路、人员分工和工作进度等。标准起草小组对当前的建筑垃圾处置及再生产工艺涉及的相关技术、工艺内容等进行了调研，搜集了众多相关的标准、文献、技术要求、技术指标、案例等资料，就其中的重点和难点进行逐一讨论，并系统分析、评价申报团体标准的可行性及必要性。

2、确定标准架构，形成草案（2023年11月）

起草小组结合前期的调研和资料，开展了多次内部研讨会，形成标准大纲，并邀请了专家和相关企业对标准进行技术指导，对《餐饮供应链智能管理系统》的标准编制工作重点、标准制定依据和编制原则等形成了共识，同时完成标准草案稿的撰写，并在小组内部对标准草案的内容进行初步审查，依据相关意见进行修改、完善。

3、形成征求意见稿，征求意见（2023年12月）

标准起草小组对标准草案进行修改完善，根据收集到的意见反馈，包括调整基本原则内容、修改错误用词和格式等，在反复讨论和论证的基础上，修改形成了《餐饮供应链智能管理系统》（征求意见稿）。

（四）主要起草单位

武汉傲胜科技有限公司等。

二、标准编制原则和主要内容

（一）编制原则

1、严格按照 GB/T 1.1—2020《标准化导则 第 1 部分：标准化文件的结构和起草规则》的规定起草；

2、标准应符合国家有关法律法规、强制性标准及相关产业政策要求；

3、标准应具有科学性、先进性、经济性，切实可行。

（二）标准主要内容

1、范围

本文件规定了餐饮供应链智能管理系统的术语和定义、系统架构、业务流程及主要业务模块、供应链智能管理关键活动、基本服务、信息系统要求、测试范围及测试方法等内容。

本文件适用于餐饮供应链智能管理系统的建设、实施和管理。

2、规范性引用文件

GB/T 15532-2008 计算机软件测试规范

GB/T 20270-2006 信息安全技术 网络基础安全技术要求

GB/T 20988-2007 信息安全技术 信息系统灾难恢复规范

GB/T 22239-2019 信息安全技术 网络安全等级保护基本要求

GB/T 25000.10-2016 系统与软件工程 系统与软件质量要求和评价（SQuaRE） 第 10 部分：系统与软件质量模型

GB/T 25000.51-2016 系统与软件工程 系统与软件质量要求和评价（SQuaRE） 第 51 部分：就绪可用软件产品（RUSP）的质量要求和测试细则

GB/T 30882.1-2014 信息技术 应用软件系统技术要求 第1部分：
基于 B/S 体系结构的应用软件系统基本要求

GB/T 35273-2020 信息安全技术 个人信息安全规范

JT/T 385-2008 水路、公路运输货物包装基本要求

3、术语和定义

文件规定了餐饮供应链智能管理系统的术语和定义。

4、系统架构

文件阐述了餐饮供应链智能管理系统的系统架构设计。

5、业务流程及主要业务模块

文件规定了餐饮供应链智能管理系统的业务流程及主要业务模块，
包括系统基本业务流程、主要业务模块等内容。

6、供应链智能管理关键活动

文件规定了餐饮供应链智能管理系统的供应链智能管理关键活动，
包括客户服务、运输管理、库存管理、订单处理、仓储管理、库存管理、
财务管理、统计分析等。

7、基本服务

文件规定了餐饮供应链智能管理系统的基本服务，包括信息服务、
集中采购、物流分销等内容。

8、信息系统要求

文件规定了餐饮供应链智能管理系统的信息系统要求，包括基本要
求、系统设计要求、可靠性要求、数据安全要求、数据存储要求、故障
处理要求等内容。

9、测试范围及测试方法

文件规定了餐饮供应链智能管理系统的测试范围及测试方法。

三、主要试验和情况分析

结合国内外的行业测试和企业内部管控项目进行试验验证。

四、标准中涉及专利的情况

暂不涉及。

五、预期达到的效益（经济、效益、生态等），对产业发展的作用的情况

本标准编制、宣贯和实施，将会促进本行业及本公司产品的销售及管理规范化和升级，预计将会增加公司的销售业绩及经营管理升级，对于行业生态也会有可持续的促进作用，对于餐饮供应链上下游企业的发展也会提供前进方向。

六、与有关的现行法律、法规和强制性国家标准的关系

本标准属于团体标准，是餐饮供应链智能管理系统标准体系的重要一环，满足《中华人民共和国标准化法》和《团体标准管理规定》的相关要求，符合现行法律法规和上级标准的规定，符合安全性要求及有关强制性标准要求。

七、重大意见分歧的处理依据和结果

暂无。

八、标准性质的建议说明

本标准为团体标准，供社会各界自愿使用。

九、贯彻标准的要求和措施建议

1、本标准由武汉傲胜科技有限公司负责牵头组织制定工作计划，邀请同行相关公司等参与标准的制定，深入餐饮供应链上下游企业，调查了解餐饮供应链智能管理系统技术要求，完成标准的制定。

2、通过制定标准操作手册、标准生产口袋书等标准宣贯材料并发放

给标准实施单位，加强经营主体对标准的认识；在区域范围内开展标准宣贯会，深入餐饮供应链上下游企业开展一对一标准实施指导等形式，使企业了解标准、熟悉标准、执行标准；通过电视、报纸、杂志、信息平台、微信公众号等媒体平台进行标准宣传，并通过网络留言的方式完成标准实施反馈意见收集。

3、加强标准实施反馈。对在标准实施过程中发现的问题及提出的意见，要进行深入探讨和研究，做好标准的修订和完善工作。

十、废止现行相关标准的建议

暂无。

十一、其他应予说明的事项

暂无。

《餐饮供应链智能管理系统》标准起草编制组

2023年12月