

企业后勤食堂信息化管理应用研究

沈书正

青海山金矿业有限公司, 青海 都兰 816101

[摘要]随着信息技术和社会经济领域相互渗透,当前传统企业后勤食堂管理亦面临着巨大变革和转变。本篇文章立足中国企业现代化管理的发展趋势,全面研究企业后勤食堂信息化管理的概念、架构体系、主要应用系统以及建设过程。文章通过明确概念和梳理发展历程,形成理论依据、框架构成和支撑技术三位一体的企业后勤食堂信息化管理体系,并从采购储存到生产加工再到营销服务和食品安全四个主要方面进行信息化应用分析。最后针对具体的实施流程、组织措施、信息维护以及绩效评价等问题,给出具体可行的操作方案及保障措施。

[关键词]后勤食堂; 信息化管理; 体系架构; 食品安全

DOI: 10.33142/mem.v7i1.19134

中图分类号: F203

文献标识码: A

Research on the Application of Information Management in Enterprise Logistics Canteens

SHEN Shuzheng

Qinghai Shanjin Mining Co., Ltd., Dulan, Qinghai, 816101, China

Abstract: With the mutual penetration of information technology and socio-economic fields, the management of traditional enterprise logistics canteens is also facing significant changes and transformations. This article is based on the development trend of modern management in Chinese enterprises, comprehensively studying the concept, architecture system, main application systems, and construction process of information management in enterprise logistics canteens. The article clarifies the concept and outlines the development process, forming an enterprise logistics canteen information management system that integrates theoretical basis, framework composition, and supporting technology. It analyzes the application of information technology from four main aspects: procurement and storage, production and processing, marketing services, and food safety. Finally, specific feasible operational plans and safeguard measures will be provided for specific implementation processes, organizational measures, information maintenance, and performance evaluation issues.

Keywords: logistics canteen; information management; system architecture; food safety

伴随着企业的信息化发展需求越来越高,单纯的签卡、统计报表管理食堂财务的方式已无法适应企业以及后勤发展的需要,应用信息系统对企业食堂财务管理进行管理,能够进行各类经营信息的数据采集、查询、统计以及报表等功能来达到对企业食堂财务管理的信息及考勤系统统一管理的目的,从而能够让企业食堂的财务管理变得更加系统化、规范化、精准化。

1 后勤食堂信息化管理的发展历程与现状

回顾中国企业员工后勤食堂管理模式的发展历史,其信息化进程大致经历了由最初单一电子化至部分联网再到集成化和智慧化的几个阶段,最早的时候,是以应用单独的电子秤或者单纯的单机版收银系统为主,这些初级的应用确实降低了某些环节的人力劳动强度,但是各系统之间互相独立互成信息孤岛,无法实现信息交互互联;然后便是伴随计算机网络技术的发展,有些企业对采购、存货、成本等部分业务单元进行了有限度整合,实现了对局部业务线的信息管控,一定程度上解决了孤立的信息小岛局面;而在新时代背景下,基于物联网、大数据、云计算、人工智能为代表的新一代信息技术迅速发展,后勤餐饮信息化

迎来了发展的黄金时代,逐渐朝着集成化、智能感知和数据分析的方向快速发展,目前在国内一些超大型企业或者集团中食堂管理系统已初步形成了全流程业务的一体化信息系统平台,并对智能备餐、膳食营养分析等方面进行了一些积极的实践。但不得不承认的是整个行业来看,企业后勤食堂管理系统信息化的应用程度很不平衡,大多数中小型企业食堂的信息化程度仍然偏低,普遍存在意识薄弱、投资不足、人才缺乏等问题。

2 后勤食堂信息化管理的概念与内涵

公司后勤食堂信息化管理,实质就是把当前先进的信息技术、通信技术以及科学先进的管理理念系统地应用到食堂经营的各个方面,在对饮食相关的各种信息进行收集、传递、运算、存储、分析、利用的基础上,达到对服务全过程的数字化,网络化,智能化的管理。这不仅仅是简单意义上的技术堆积。还包括管理理念、组织架构流程、服务方式、资源分配等一系列的深度调整,信息化管理要求在日常经营管理中以及及时准确、全面的信息为基础,让管理者可以随时了解食品流动状况、精确控制加工过程中的各项指标、迅速完成服务过程的结账,并对公司食品安

全隐患做到全天候监测。其根本宗旨就是要借助信息化手段来消除信息不对称造成的障碍，合理调配资源，减少运营投入，提高服务水平和安全保障，从而更好地为企业员工们提供更加可口方便卫生的膳食体验^[1]。

3 企业后勤食堂信息化管理的体系架构

3.1 后勤食堂信息化管理体系架构设计

建立合理稳固的系统框架结构是实现信息化的基础。常见的框架可以分为基础环境层、数据管理层、应用支持层、业务处理层以及客户端访问层五个层面。其中，基础环境层负责提供网络、服务器、存储设备和智能终端等物理设施。数据管理层基于标准接口，对采购、仓储、生产、销售、监控等方面的各类关系型或非关系型的数据进行集中化的收集、清洗、存储和管理，从而构成数据仓库或数据湖。应用支持层抽象出用户角色管理、工作流引擎、消息传递机制、分析算法模型和集成服务等通用功能模块，以服务于上层业务逻辑。业务处理层针对不同的管理和运营活动场景构建起原材料采购供应管理、中央厨房加工制作、智慧食堂服务以及食品安全追溯等子系统之间的相互连接。客户端访问层则向管理者、职员以及供应商等相关主体提供了 PC 端、手机移动端 APP、微信小程序等多种访问途径。系统的设计应当遵循标准化、开放兼容、可扩展性和安全性的要求。

3.2 信息化管理的关键技术支撑

系统高效运行需要多种核心技术协同支持。物联网技术借助 RFID、传感器、摄像头等装备完成食材流通、冷藏条件、后厨状况、就餐场景中实时状态监控和信息收集。云计算提供了灵活计算与储存功能，减少小微企业信息化成本，维护稳定可靠。大数据技术致力于大量运作数据分析处理，可探索消费趋势、预估需求、考核效益和预警风险。移动互联网技术扩大管控时空界限，让移动审核、查看、点单、付费变为现实，增强便利性和满意度。而人工智能技术应用于图像辨识结账、智能机械人帮助以及需求预测建模等领域亦具备前景。

4 企业后勤食堂信息化管理的核心应用模块分析

4.1 食材采购与库存管理信息化

原辅材料采购与仓储管理是食堂成本管控、运作保障的基础环节，信息化运用的关键点是要做到全流程可视化、可管理化、优化。在采购过程中，信息化可以构建起合格供应商资源池，对供应商进行动态考核评估，食堂可通过历史损耗统计分析、菜单编排计划以及当前库存状态，借助软件形成采购申请单，之后在网上完成比对价格、审批、订购的过程，并且全程公开透明可追溯。如实际案例中所述，为了严格把控物资计划申报、验收入库环节，则需从采购计划申报开始做起，严格执行物资采购计划申报规则，对所申报物资数量、型号逐一核实把关。另外，落实原材料采购询价机制也是保证餐饮质量、节约开支的有效举措

之一，比如每周六有专人牵头相关部门对下周原材料采购计划进行询价定价等。严控原材料验收入库，需由食堂管理员、供货商等相关方一起参与称重计量、检验质量，经双方确认无误后才能入库并开具相关票据。

在库存管理过程中，利用物联网技术的应用，能够实现食材入库、出库、移库、盘点等一系列工作的高效自动化的数据采集，库存数据实时更新。物资领用采用钉钉系统申请审批的方式，由各部门主管把控审批环节，审批完成后由保管员处发放签字登记，严禁私自发放行为的发生，推行无纸化申请可节省办公耗材费用。出库时，食材保管人员按需发放领取；保管员应及时登账记簿，做到日清月结，账实相符。另外要对存放库房的布局做出调整，强化库房管理工作，严格实施物资定位化管理要求，依据物资消耗特征对库房进行细致分工划分，如厨房用品库、办公室用品库等，根据实际情形对物资做到定位放置、合理堆放；科学设立库区区域界限，标识清楚标明货位。务必做好物资的定期盘点和监督管理工作，对公司所有库存物资实施月盘、季盘、年的盘点制度。盘点时财务部、企业管理部同步监督。对库房食材同样实施月盘、季盘、年的盘点，生活会计监盘，相关人员一起参与盘点并出具报告，盘点是保证公司资产完整真实、及时发现问题、完善工作的必要手段，并为企业决策提供信息参考。系统能够自动监控库存量与保质期，进行预警提示，减少积压与损耗。

4.2 餐饮生产与加工过程信息化管理

生产制作精益化管理是保障品质、提高效率和降低损耗的核心工作，信息化的作用主要是体现在菜谱数字化以及生产计划智能化安排上，系统能够构建标准化数字菜谱库，每一道菜品都具有精准的主副材料配比、工序及烹制参数指标，在后厨工作人员可以通过终端获取到生产制作通知单，同时会自动匹配到所对应的菜谱标准，规范作业流程^[2]；系统可以根据历史销售、预定餐等相关数据对需求进行预判，来为生产计划和排班方案提供参考建议，连接智能化能源监控装置可以实现实时监控能耗信息并进行比对分析，便于管理人员查找原因，杜绝浪费。

4.3 销售服务与智能结算系统

售餐服务以及结账流程直接影响就餐体验以及工作效率。食堂引入智慧自助结算系统较为普遍，通常使用基于 RFID 的智能餐具或者采取图像识别的方式，职工放置托盘之后即可秒速完成菜品识别和结算，再通过刷脸、刷卡、扫码等手段即时完成付款，大大节省了排队等候的时间。系统支持多种订餐方式，职工可以事先登陆平台浏览菜单、预约订餐付款，食堂根据预订情况采购原料，降低无序准备的随意性和原材料的消耗量。另外职工可以通过后台打分留评，管理人员能够及时获取信息进行调整菜品，形成有效沟通交流的服务闭环。

4.4 食品安全与卫生监控信息化

食品安全是经营红线，信息化提供强有力监管手段。源头追溯层面，系统强制录入并产生追溯码，对供应商资料、食品原料批次，检测证书等重要信息进行完整登记，以实现出现问题可迅速倒查，精确定位。环节把控层面对关键点位布置感应器、摄像头等设备，系统即可对其环境质量指标、消杀结果、人员行为是否规范等全程自动检测。指标超标、发现违规立刻告警通知管理员。监督管理层面，系统能够把日常清洁消毒、消杀记录和员工健康情况等所有步骤都电子化、流程化，并自动生成报告、确保措施无遗漏，也为监管留下完备电子凭证。

5 企业后勤食堂信息化管理的实施路径与保障机制

5.1 信息化管理的实施步骤与策略

推进信息化要稳步推进，可以分为前期调研、试点测试、全面铺开、深化完善四个阶段。在前期调研阶段需要领导层的支持，成立项目组进行实地考察调研、梳理分析、确定需求目标等，做出整体方案设计及蓝图，慎重筛选合作公司；在试点测试阶段采用“快速迭代”的方式，选取基础好的食堂或重要功能模块先进行试用，收集建议并对系统不断改进；在全面铺开时要做好具体的工作安排与实施方案以及相关培训，把成功的经验复制到各个点位上；在深化完善方面要建立长效的运维和服务响应制度，根据发展情况和技术革新不断升级功能。

5.2 组织架构与人力资源保障

配套组织变革和人才培养是最基本的实现保障。从组织结构上看，公司应当考虑设置专属信息维护岗或者团队，划分责任归属关系，厘清与餐厅、采购部以及财务科之间的关系。从人员安排上看，培训要全覆盖全流程，管理层要学会用数据说话，一线人员要掌握新机器新流程的操作方法，维护人员要加强自己的技术水平，还要设立奖励惩罚制度，把遵守系统的使用规则、输入的数据准确无误、绩效得到了优化等作为考核指标，鼓励全体员工充分利用新的管理方式。

5.3 数据安全与系统运维管理

伴随系统使用的依赖度变大，系统的安全保障及稳定运行变得尤为重要。在数据信息安全上，公司应该构建综合的安全保障体系，设置防火墙，安装入侵防御系统，进行严格的访问控制等措施；并且需要将重要数据信息进行加密以及存储传输，定期进行安全风险的评估。此外还应建立有效的数据备份和灾难恢复策略，制定应对突发事件计划。运维保障方面，要制定规范化的机制，对系统运行

的状态和性能指标进行实时监测分析^[3]。维护人员需要定时地巡视检查、升级优化系统，设立及时反馈用户的帮助通道。

5.4 信息化管理的效果评估与持续优化

对成效进行合理评价是对投入产出的检查考核也是进一步改进完善的动力源泉。评价要建立多元化、质与量相结合的评价指标体系。定量指标体现了效率提高与成本节省包括采购费用压缩、库存周期缩减、结账时长压缩、耗能减少及损耗降低等。具体经济效益表现为：大力开展节能减排、修旧利废，对废旧物品及时收回并登记注册，重复使用，减少了支出；材料申领、后勤维修推行无纸化办公，用钉钉申请减少了成本；定性指标则是服务质量、管理水平的变化情况例如职工用餐满意程度、食品安全合格率等。公司应该定时收集指标数据加以比较研究，评价的目的是找到问题所在，针对出现的问题，领导层应该牵头召集相关人员进行原因分析并提出解决方案。如此循环往复保证了对信息化管理不断升级改进，而这一切都离不开对物资管理模式的革新，也就是完成了低值易耗品、食材采购计划编制、收发存仓管、盘点、报废回收再利用的全流程闭环管理系统。

6 结束语

推动后勤食堂信息化管理工作是适应数字时代需求，提高后勤服务现代化的必然趋势。文章全面分析了后勤食堂信息化的概念、理论、框架、应用以及相关保障措施等问题，发现成功的信息化管理系统可以充分运用信息技术融入到后勤食堂各个工作流程当中，对食堂的供应链、生产线、服务线进行信息化改造升级并进行智能化处理，从而大大提高工作效率、节约成本、严格保障食品安全，更重要的是可以给员工带来更好的就餐感受，增加归属感。但信息系统是一个复杂而庞大的系统性工程，信息系统的构建不仅仅需要强有力的技术支撑与解决方案，还需要强有力的领导支持、管理人员的支持以及全体职工参与和体制机制改革。

[参考文献]

- [1]殷铭.企业食堂食品安全与营养搭配管理策略研究[J].食品安全导刊,2024(29):31-33.
 - [2]金亚平.中职院校食堂会计信息化建设策略探讨[J].中国乡镇企业会计,2025(3):4-6.
 - [3]覃宝帮,欧文辉,黄国倩.基于大数据与云计算的智慧食堂餐厅信息化系统的研究[J].办公自动化,2025,30(2):7-9.
- 作者简介：沈书正（1995.4—），男，毕业院校：山东建筑大学，学历：本科，专业：房地产开发与管理，单位：青海山金矿业有限公司。