

智能排菜

营养供餐场景化介绍

适用客户：园区、学校、医院、企事业单位食堂。

核心目标：让营养菜单更好吃、更好管、更可持续。

关注问题：均衡供餐、慢病友好、成本控制、减少浪费。

适用场景：日常供餐、周菜单、健康餐、特殊人群供餐。

一句话价值

智能排菜帮助食堂把“每天吃什么”从人工经验升级为可持续的营养供餐方案：既照顾就餐者的健康和口味，也兼顾食堂的成本、备餐效率和运营管理。

一、客户为什么需要智能排菜

对食堂客户来说，排菜不是简单把菜名排进菜单，而是在有限预算、有限菜品、固定供餐周期和不同人群健康需求之间做平衡。菜单既要吃得健康，也要吃得习惯；既要减少浪费，也要便于采购、备餐和日常管理。

智能排菜的价值，是把这些原本依赖厨师和管理员经验的判断，沉淀为稳定、可复制的供餐方案。客户看到的不只是一个排菜工具，而是一套能持续提升健康供餐质量、降低运营压力的菜单管理能力。

二、智能排菜能解决哪些客户问题

智能排菜围绕客户日常供餐最常见的六类问题展开：营养结构是否均衡、连续供餐是否吃腻、健康人群是否照顾到、特殊饮食要求是否能落实、用户是否愿意吃、成本是否可控。

客户价值总览

每餐是否均衡：按主食、素菜、荤菜、蛋奶坚果、水果、汤饮等维度组织菜单。菜单结构更稳定，客户能清楚说明“健康餐”健康在哪里。

连续吃会不会腻：为多日菜单控制菜品重复程度，避免短周期内高频重复。提升就餐体验，减少“总是那几样”的投诉。

健康人群怎么照顾：支持高血压、高血脂、高血糖、高尿酸、减重、增肌、贫血等目标。健康管理从宣教变成每日菜单中的真实供给。

禁忌和偏好能否落实：对特定食物成分进行包含或排除，并控制烹调方式。降低特殊饮食遗漏风险，让服务更安心。

推荐的菜会不会没人吃：结合用户近期实际选择和菜品受欢迎程度安排菜单。营养方案更容易被接受，剩菜和浪费更少。

营养是否能兼顾成本：在餐标和菜品价格范围内组织菜单。健康供餐不再只是样板展示，而是可长期运营。

三、客户可以获得的营养能力

智能排菜中的“营养”不是一张营养素表，而是直接体现在菜单生成结果里的供餐能力。客户不需要理解系统如何计算，只需要看到菜单更均衡、更适合目标人群、更符合项目预算，也更容易被就餐者接受。

均衡结构：普通员工、学生、住院/康复人群日常供餐。每餐不再只看菜名，而是看结构是否完整。适用举例：主食、素菜、荤菜、汤饮、水果、蛋奶坚果。

健康目标：慢病管理、体重管理、运动营养项目。菜单能围绕具体健康目标提供选择。适用举例：低钠、低 GL、低嘌呤、高蛋白、低能量。

成分与烹调：过敏、禁忌、少油少炸、清淡饮食要求。特殊要求不再靠人工反复提醒。适用举例：不含猪肉、包含指定食材、减少油炸煎熏。

经营平衡：长期供餐、固定餐标、减少浪费。健康、口味、成本和备餐效率可以一起考虑。适用举例：一周菜单、培训供餐、园区午餐。

四、典型客户场景

1. 日常均衡供餐：让每餐先有营养结构

人群/场景：园区、学校、医院、单位食堂的餐厅管理员与营养师，需要每天为普通就餐者安排早餐、午餐或晚餐。

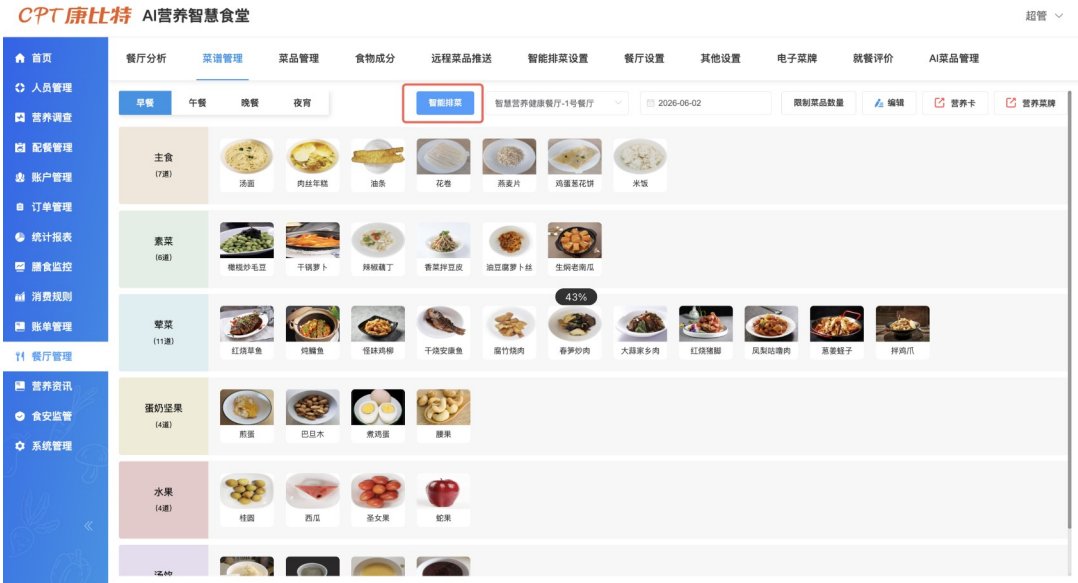
痛点：人工排菜单容易看起来“有菜”，但结构不一定均衡：主食、荤素、汤饮、水果、蛋奶坚果的比例随人而变，长期下来很难形成稳定的营养供餐标准。

解决动作：把一餐拆成客户能理解的营养结构：主食提供基础能量，荤素搭配保障蛋白与蔬菜摄入，水果、汤饮、蛋奶坚果用于补充膳食多样性。

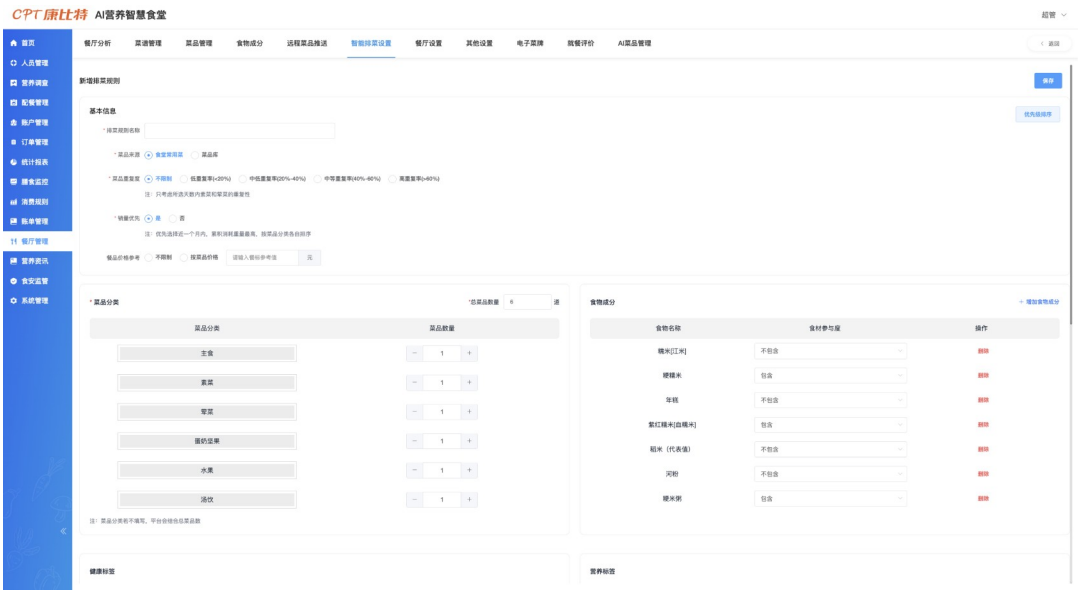
用户价值：就餐者拿到的是更稳定、更完整的一餐，不再只是随机组合；普通员工也能感知到菜品更均衡、选择更清晰。

管理价值：食堂可以形成稳定的供餐标准，减少不同人员排菜单带来的波动，也更容易向甲方、员工或家长说明营养保障方式。

页面说明：客户可从现有菜单出发，按餐次查看菜品结构，并通过规则设置让每餐固定满足主食、荤素、汤饮、水果等基础搭配要求。



菜谱管理页面：按餐次和菜品分类查看菜单，并从“智能排菜”入口生成菜单。



新增排菜规则：通过菜品分类数量控制主食、素菜、荤菜、蛋奶坚果、水果、汤饮等结构。

2. 多日菜单不重样：解决吃腻与排菜效率问题

人群/场景：需要连续 5 天、一周或一个月供餐的食堂运营人员，面向固定人群长期供餐。

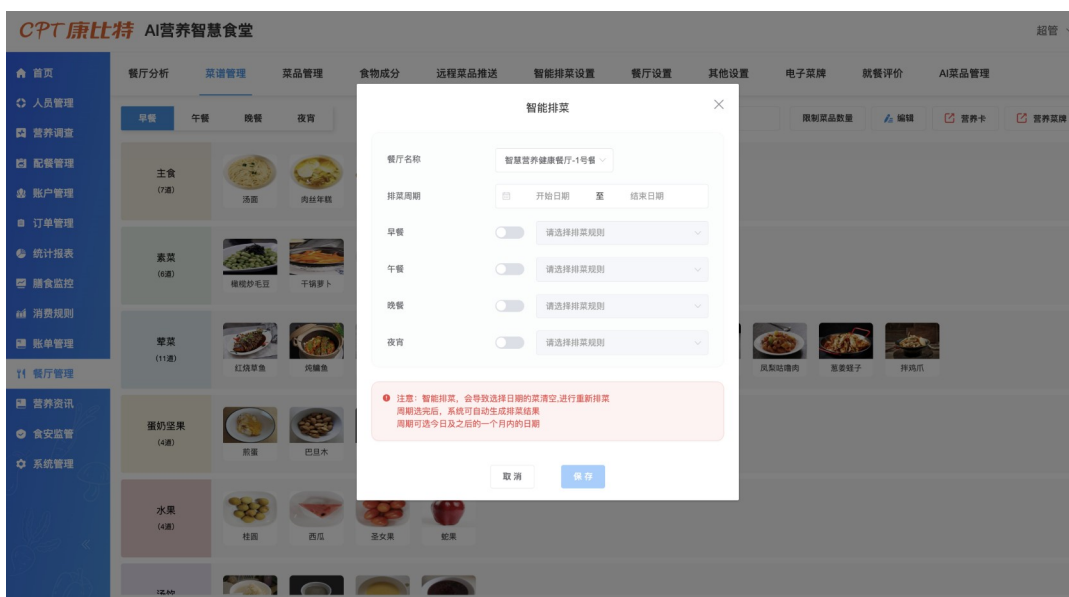
痛点：长期供餐最容易被投诉“总是那几样”。但如果完全追求不重复，又会增加采购、备货和厨师排班压力。

解决动作：根据项目要求控制多日菜单的变化程度：高标准项目更强调丰富度，常规项目可保留适度重复，兼顾口味稳定、采购便利和备餐效率。

用户价值：就餐者看到的菜单更有变化，减少吃腻感；对连续入住、培训、园区办公人群尤其有价值。

管理价值：运营方可以根据项目类型灵活设置：高标准项目降低重复率，成本敏感项目允许适度重复，既讲体验也讲效率。

页面说明：客户可按日期和餐次批量生成菜单，同时通过重复度控制，让一周或一个月的菜单既有变化，也不打乱厨房备餐节奏。



智能排菜弹窗：选择排菜周期，并按早餐、午餐、晚餐、夜宵启用对应排菜规则。

CPT康比特 AI营养智慧食堂

新增排菜规则

基本信息

* 设置规则名称

* 菜品来源 ☒ 食堂现有菜品 ☐ 菜品库

* 菜品重复度 ☒ 不限 ☐ 低重复度($\leq 40\%$) ☐ 中低重复度($40\% \sim 49\%$) ☐ 中重复度($50\% \sim 69\%$) ☐ 高重复度($\geq 70\%$)

注：* 低重复度为菜品库内菜品和食堂现有菜品

* 快捷方式为 ☒ 是 ☐ 否

注：快捷方式为“是”时，菜品库内菜品和食堂现有菜品，按菜品分类名称排序

菜品价格参考 ☐ 不参照 ☐ 按菜品价格 请输入菜品价格

* 菜品分类

菜品分类	菜品数量
主食	1
蔬菜	1
荤菜	1
汤羹类	1
水果	1
粥饮	1

注：菜品分类数量不限，平台会包含菜品数

食物成分

食物名称	食材参与度	操作
糯米(江米)	不包含	编辑
糙糯米	包含	编辑
杂粮	不包含	编辑
紫江糯米(紫糯米)	包含	编辑
糙米(代煮通)	不包含	编辑
淀粉	不包含	编辑
糯米粥	包含	编辑

新增排菜规则：设置菜品重复度，用于控制连续供餐中的菜品变化。

3. 销量优先：把用户爱吃的的数据纳入营养排菜

人群/场景：食堂经理、档口负责人、运营团队希望菜单既符合营养要求，也能被用户接受。

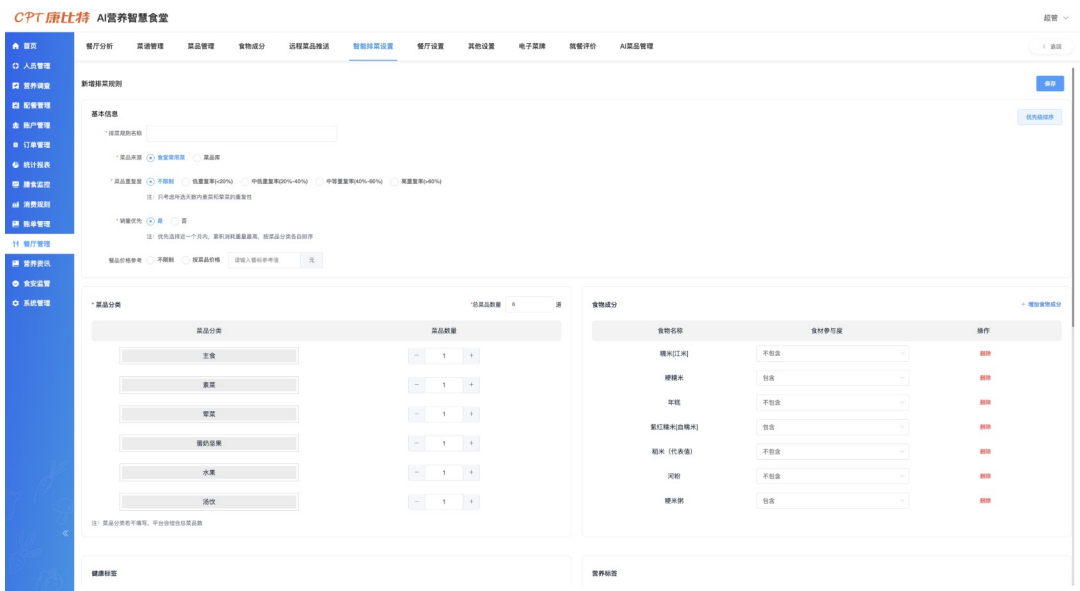
痛点：纯营养逻辑可能推荐用户不爱吃的菜，导致剩菜、投诉和执行阻力；纯销量逻辑又可能牺牲健康目标。

解决动作：在保证营养结构和健康目标的基础上，优先考虑近期更受欢迎、消耗更好的菜品，让菜单既健康，也更贴近真实口味。

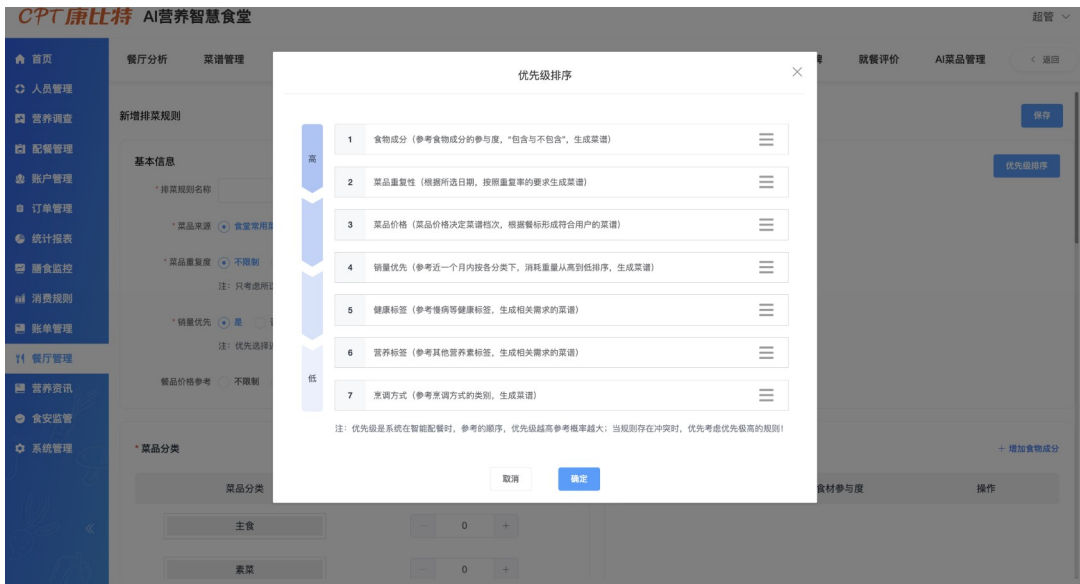
用户价值：用户更容易遇到自己认可的菜品，营养改善不再等于“难吃的健康餐”。

管理价值：减少剩菜和备餐浪费，帮助运营团队用数据解释菜单选择，降低人工拍脑袋争议。

页面说明：客户可把近期更受欢迎、消耗更好的菜品纳入排菜参考，在保证营养方向的同时提升菜单接受度。



新增排菜规则：销量优先开关，支持结合近期高消耗菜品安排菜单。



优先级排序：当多项条件同时存在时，可调整销量优先与其他条件的参考顺序。

4. 慢病与健康目标：把高血压、减重、增肌等需求做成可选规则

人群/场景：有慢病管理、体重管理、运动营养或员工健康项目的单位，面向高血压、高血脂、高血糖、高尿酸、减重、增肌、贫血等人群。

痛点：客户常说“要做健康餐”，但如果没有标签体系，最终只能停留在人工判断和宣传口号上。

解决动作：围绕不同健康目标组织菜单，例如高血压人群关注低钠，高血脂人群关注低饱和脂肪酸，高血糖人群关注低 GL，减重人群关注低能量，增肌人群关注高蛋白。

用户价值：目标人群可以更容易获得符合自身需求的菜品，降低选餐焦虑，提升对餐厅健康服务的信任。

管理价值：客户方可以把健康管理落到菜单供给，不只停留在宣教；管理者也能用更清晰的规则说明餐厅如何服务不同健康人群。

页面说明：客户能直观看到每套规则服务哪些健康目标，并按项目需要选择重点关注的人群标签和营养标签。

CPT康比特 智慧营养健康餐厅管理系统

演示

首页

人员管理

账户管理

订单管理

统计报表

膳食监控

消费规则

餐厅管理

食安监管

系统管理

餐厅分析

菜谱管理

菜品管理

食物成分

远程菜品推送

智能排菜设置

餐厅设置

其他设置

电子菜单

就餐评价

AI菜品管理

请选择规则状态

请输入规则名称

新增规则

序号	规则名称	总菜品数量	菜品来源	营养标签	创建人	创建时间	状态	操作
1	测试	1	食堂常用菜	--	系统测试	2026-01-22 17:19:54		编辑 删除
2	winter	21	菜品库	高血压友好（低钠）,高血糖友好（低糖和脂...	演示	2025-12-13 11:42:16		编辑 删除
3	中秋午餐规则	12	菜品库	--	超管	2025-08-13 15:57:57		编辑 删除
4	夏季晚餐规则	8	菜品库	减重（低能量）	超管	2025-07-09 20:39:52		编辑 删除
5	夏季午餐规则	10	菜品库	高血压友好（低钠）	超管	2025-07-09 20:39:12		编辑 删除
6	夏季早餐规则	8	菜品库	增肌（高蛋白）	超管	2025-07-09 20:38:27		编辑 删除

共 6 条

前往 1 页

< 1 >

智能排菜规则列表：规则中展示高血压友好、高血糖友好等营养标签。

CPT康比特 AI营养智慧食堂

超管

首页

人员管理

账户管理

订单管理

统计报表

膳食监控

消费规则

餐厅管理

食安监管

系统管理

餐厅分析

菜谱管理

菜品管理

食物成分

远程菜品推送

智能排菜设置

餐厅设置

其他设置

电子菜单

就餐评价

AI菜品管理

健康标签

营养标签

健康标签

重点考虑

高血压友好（低钠）

重点考虑

高血糖友好（低糖和脂...

重点考虑

高血糖友好（低GI）

重点考虑

高血糖友好（低糖时）

重点考虑

增肌（高蛋白）

重点考虑

减重（低能量）

重点考虑

减脂（高纤维）

重点考虑

注：最多选择4项

营养标签

重点考虑

高膳食纤维

重点考虑

富含钙

重点考虑

富含铁

重点考虑

富含维他命A

重点考虑

富含维他命B族（B1/B2）

重点考虑

富含维他命C

重点考虑

注：最多选择4项

关联方式

推荐关联方式

参与项

糖

不包含

必需包含

秒

必需包含

油

必需包含

盐

必需包含

其他

不包含

必需包含

推荐关联方式

参与项

肉

不包含

必需包含

蔬菜

必需包含

豆制品

必需包含

蛋

必需包含

其他

必需包含

健康标签与营养标签：选择重点考虑的慢病友好和营养素目标。

5. 食物成分与烹调方式：管住禁忌、偏好和健康烹饪边界

人群/场景：学校、医院、特殊单位、培训项目、企业食堂中存在过敏、饮食禁忌、宗教饮食、少油少炸等要求的人群。

痛点：很多限制依赖厨师记忆或线下沟通，一旦漏掉就会造成投诉甚至安全风险；同时，少油少炸等健康要求很难持续执行。

解决动作：把客户明确提出的食材要求和烹饪偏好纳入菜单安排，例如需要包含某类食材、避开某类食材，或减少油炸、煎制、腌制、熏制等烹调方式。

用户价值：就餐者获得更符合个人或项目要求的菜单，禁忌和偏好被系统记住，而不是每次重新沟通。

管理价值：管理方减少人工审核压力，降低特殊餐饮风险；也能把健康烹调作为可长期执行的标准。

页面说明：客户可把食材禁忌、项目偏好和烹调方式要求固化到规则中，减少人工沟通遗漏，让特殊饮食要求更容易执行。

CPT康比特AI营养师智慧食堂

首页

人员管理

原料库管理

配餐管理

用户管理

订单管理

统计报表

设备配置

系统设置

系统管理

餐厅分析

菜谱管理

菜品管理

食物成分

远程菜品推送

智能标签设置

餐厅设置

其他设置

电子点餐

就餐评价

AI菜品管理

新增菜品规则

新增菜品规则

基本信息

* 指定原料名称

* 菜品来源

* 菜品重量

* 菜品保质期

* 早餐供应

* 午餐供应

* 晚餐供应

* 宵夜供应

* 备注

* 食品分类参考

* 不精制

* 粗加工的粮

* 添加1级食品半选

* 高

* 食品分类

选择食品数量 6 项

食品分类

食品数量

主食

~ 1 +

蔬菜

~ 1 +

荤菜

~ 1 +

蛋奶豆类

~ 1 +

水果

~ 1 +

汤饮

~ 1 +

* 食品分类表仅供参考，平台会根据食品属性

继续编辑

食物成分

增加食物成分

食物名称

食材参与量

操作

糯米江米

不包含

编辑

糙糯米

包含

编辑

杂粮

不包含

编辑

紫江糯米(软糯)

包含

编辑

糯米（代夹馅）

不包含

编辑

淀粉

不包含

编辑

糯米粥

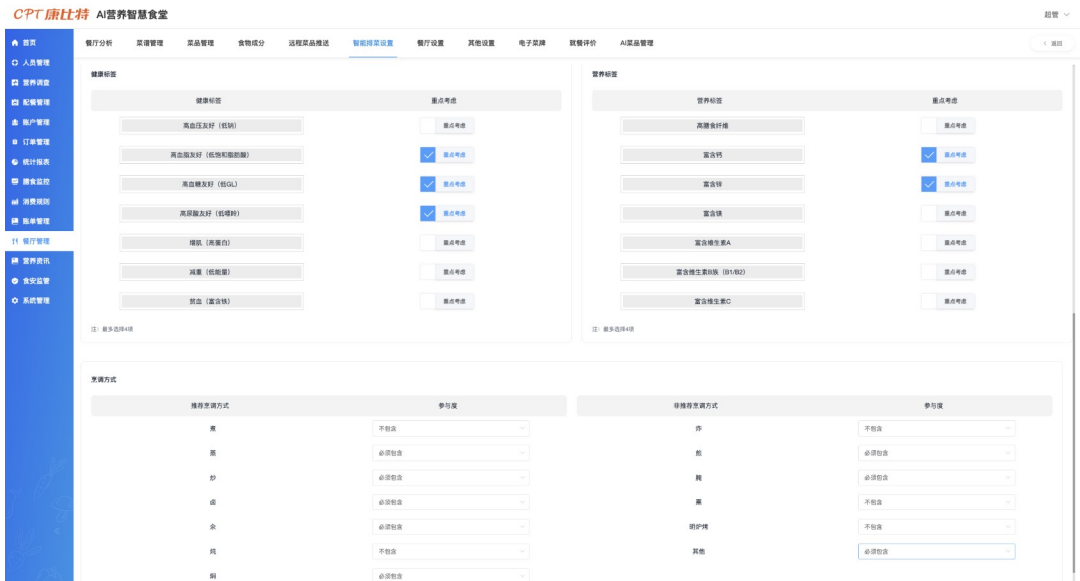
包含

编辑

新增排菜规则：在食物成分区域设置包含或不包含的食材。



添加食物成分弹窗：按分类搜索并勾选食材，形成已选食物清单。



烹调方式：设置推荐或非推荐烹调方式的参与度。

6. 餐标与成本约束：让营养菜单真正可落地

人群/场景：需要在固定餐标、不同价格档位或项目预算内供餐的食堂、运营商和客户管理方。

痛点：只讲营养容易超预算，只讲成本又容易牺牲健康和体验；如果只看功能界面，很难判断健康供餐能否长期落地。

解决动作：在既定餐标和菜品价格范围内组织菜单，让营养搭配、用户口味和经营预算一起被考虑。

用户价值：用户享受到的是在可承受餐标内更稳定的健康供餐，而不是偶尔出现一次的“样板菜单”。

管理价值：管理方可在预算、营养和满意度之间做平衡，减少因菜单成本不可控导致的项目落地困难。

页面说明：客户可在营养目标之外兼顾餐标、菜品价格和执行优先级，让菜单不是一次性样板，而是能长期运营的供餐方案。

CPT康比特

AI营养智慧食堂

超管

首页

人员管理

营养调查

配餐管理

账户管理

订单管理

统计报表

膳食监控

消费规则

膳食管理

餐厅管理

营养资讯

食安监管

系统管理

餐厅分析

菜谱管理

菜品管理

食物成分

远程菜品推送

智能排菜设置

餐厅设置

其他设置

电子菜单

就餐评价

AI菜品管理

返回

新增排菜规则

保存

基本信息

排菜规则名称

菜品来源

菜品重复度

销量优先

菜品价格参考

菜品分类

菜品数量

食物成分

食物参与度

操作

健康标签

营养标签

新增排菜规则：餐品价格参考，可结合餐标约束菜单档次。

CPT康比特

AI营养智慧食堂

超管

首页

人员管理

营养调查

配餐管理

账户管理

订单管理

统计报表

膳食监控

消费规则

膳食管理

餐厅管理

营养资讯

食安监管

系统管理

餐厅分析

菜谱管理

菜品管理

食物成分

远程菜品推送

智能排菜设置

餐厅设置

其他设置

电子菜单

就餐评价

AI菜品管理

返回

新增排菜规则

保存

基本信息

排菜规则名称

菜品来源

菜品重复度

销量优先

菜品价格参考

菜品分类

菜品数量

食物成分

食物参与度

操作

健康标签

营养标签

优先级排序

取消

确定

优先级排序：在成分、重复性、价格、销量、标签、烹调方式之间确定参考顺序。

五、客户常见问题

你们的营养体现在哪里？

体现在每天的菜单结果里。菜单会同时考虑菜品结构、健康目标、食物成分、烹调方式、用户接受度和餐标预算，让健康供餐变成可持续执行的日常能力。

健康餐会不会不好吃、没人选？

智能排菜会兼顾用户近期更愿意选择的菜品，避免只追求营养而忽略口味接受度，帮助客户减少剩菜浪费和满意度压力。

我们有高血压、减重、增肌等人群，能不能支持？

可以围绕不同健康目标组织菜单，例如低钠、低 GL、低嘌呤、高蛋白、低能量等，让特定人群获得更合适的选择。

已有食堂常用菜，还需要推翻重来吗？

不需要。可以优先从客户现有常用菜中做优化，在不改变厨房运转习惯的前提下逐步提升营养结构。

对管理方最大的价值是什么？

把营养师、厨师和运营人员的经验变成稳定标准，减少人工排菜压力，降低投诉和浪费，并便于多餐厅、多项目复制。

六、适合优先落地的客户场景

智能排菜适合从“客户已经有明确供餐压力”的场景切入。以下场景客户感知强、管理价值明确，也更容易形成项目示范。

园区/企业食堂：典型痛点：员工长期吃同一家食堂，容易吃腻、投诉。智能排菜价值：提升菜单变化度，并保留用户爱吃的菜。推荐切入点：从一周午餐菜单优化切入。

学校/培训供餐：典型痛点：供餐周期固定，既要营养也要稳定执行。智能排菜价值：形成结构化菜单，减少人工排菜波动。推荐切入点：从主食、荤素、汤饮结构切入。

医院/康养餐厅：典型痛点：人群健康目标差异大，普通菜单难以兼顾。智能排菜价值：围绕慢病、减重、低钠、低嘌呤等目标供餐。推荐切入点：从重点人群健康餐切入。

大型单位餐厅：典型痛点：食堂规模大，浪费、成本和满意度都需要平衡。智能排菜价值：兼顾销量、餐标和营养结构。推荐切入点：从减少剩菜和提升满意度切入。

特殊饮食场景：典型痛点：禁忌、过敏、宗教饮食或项目要求容易遗漏。智能排菜价值：把成分和烹调边界纳入菜单安排。推荐切入点：从特殊人群保障切入。

健康管理项目：典型痛点：健康服务容易停留在宣教，缺少每日触点。智能排菜价值：把健康目标落实到每天吃什么。推荐切入点：从高血压/减重/增肌菜单切入。