

认识产品， 讲清业务。

康比特全产品销售培训材料
软件能做什么 · 硬件怎么配 · 客户业务如何覆盖

- 三大系统
- 37 组硬件与配套
- 5 个配置练习
- 10 道基础自测

配合3小时主培训使用；完整手册同时用于课前预习与课后补练。可离线打开；图片已内嵌。编制于 2026-10-08，依据本地知识库与本次会议材料。



全产品地图：三大系统分别服务谁

先记住三大系统的业务分工，再认识各自的软件与设备。

01	02	03	04	05
采购与验收	库存与领料	人员与菜品准备	加工与食安记录	供餐与结算
06				
营养反馈与经营查看				

营养结算服务系统

主要使用者：就餐者、档口人员、食堂运营、财务、营养管理人员。管理人员账户、菜品、消费、补贴、订单和营养数据；终端采集就餐数据，后台管理，手机端提供个人服务。

智慧采购管理系统

主要使用者：采购、验收、仓管、供应商和财务。管理采购单、验收入库、领料、退货、盘点与对账；收货秤和盘点机采集现场数据。

智慧食安监管系统

主要使用者：食安负责人、现场操作人员、后勤和监管人员。管理人员资质、晨检、留样、消毒、快检、环境与视频风险记录，帮助发现问题并跟进处理。

先统一两个概念：硬件负责识别、称量、检测、展示或交互；软件负责配置规则、记录业务、分析数据。三大系统有关联业务，并不意味着所有版本和项目的数据已经自动互通。

使用端	销售应如何理解
PC 后台	管理人员配置人员、菜品、权限和规则，查询业务记录、报表。
手机端	就餐者查账户、订餐和营养记录；食安人员登记和处理任务。不同系统与角色的入口不同。
设备端	现场发生业务的入口，例如结算台、收货秤、晨检仪。
展示端	把已有数据展示给对应对象；展示屏本身不会自动产生营养或风险数据。

本章依据：S1 · S2 · S3 · S6

营养结算服务系统：一次就餐怎样形成记录

用“餐前准备—餐中消费—餐后查看”串联功能，不按后台菜单逐项背诵。

01	02	03	04	05
建人员与账户	配菜品与规则	识别身份 / 选择菜品	采集份数或重量并结算	查看订单与营养反馈

业务环节	软件能做什么	谁来用 / 讲解要点
人员与卡务	人员档案、部门、身份类别；发卡、挂失、冻结、补卡、退卡。	管理员：把“这个人是谁”与账户、部门、身份关联。补卡后旧卡不能继续使用。
账户与补贴	现金账户与补贴账户；手动、批量、规则发放补贴；流水查询。	财务：补贴是可管理、可核对的业务记录。审核层级与权限按实际配置。
菜品与排菜	维护菜品、食物成分、菜谱；复制菜谱、按规则排菜；向设备推送。	运营 / 营养人员：菜品、食材配比与份量信息是营养计算的数据基础。
消费规则	按身份、部门、档口、餐次设置优惠、服务费及消费限制。	后勤：先确定谁能在哪儿、什么时候、按什么规则消费，再配置系统。
订单与退款	查看消费、充值、退款、提现等订单；受控退款申请、审核与留痕。	财务：消费订单退款与账户余额退款是不同业务，演示时要区分。
营养服务	个人 / 团体膳食分析；健康指标趋势；手机端膳食记录、营养日报和阶段反馈。	个人看自己的饮食，管理者按权限看群体；缺失的餐次数据不能当作全天完整摄入。
经营查看	餐厅收入、菜品销量、菜品营养统计、部门消费和充值补贴统计。	运营 / 财务：从订单查明细，从报表看汇总。菜品受欢迎度与实际销售数据相关。

给客户的 30 秒介绍

“这套系统把人员账户、就餐结算和营养记录放在同一业务流程里。食堂能管理菜品、补贴和消费，员工能查看自己的订单与营养反馈。具体采集到什么数据，取决于餐线设备和菜品资料。”

新人最容易混淆

刷脸、刷卡、扫码主要回答“是谁”；图像识别回答“选了什么菜”；称重回答“取了多少”。付款成功不等于已经获得精确的菜品和摄入量。

本次会议口径：营养能力并入基础版本，不作为额外剥离的独立营养 SKU。实际营养分析仍依赖人员、菜品、份数 / 重量及配方等数据。只扣固定金额、没有菜品明细的消费记录，不能直接算出准确的个体营养摄入。

本章依据：S1 · S2 · S3 · S8 · S9

03 / 产品基础课

三类结算方式与三个软件版本

选择结算方式看业务；选择软件版本看食堂范围与结算模式组合。

结算方式	现场怎样发生业务	软件需要什么数据	适合的业务
消费机	工作人员选菜 / 录入金额，或按固定额度扣费；通过所配设备支持的卡、码、人脸核验身份。	人员、账户、规则和交易金额；要做菜品级营养分析，还需菜品与份数等信息。	风味档口、套餐、按次扣费及移动收银。
图像识别	将小碗菜等放到识别区域，识别菜品并核对，再完成支付。	菜品识别库、价格、份量与营养资料；需验证餐具、摆放、光照及菜品变化。	以小碗菜、相对标准份量为主的自选餐。
按克称重	先建立人员与餐盘的关联，或使用指定无需绑盘终端的设备；取菜时记录重量并结算。	人员、餐盘 / 设备关联、菜品单价、重量与配方营养信息。	自助取餐，按实际取用重量计价，并进行更细的取餐数据采集。

软件版本（本次会议）	判断条件	练习示例
标准版：单食堂单餐线	按本次会议的餐线类型口径，一个食堂采用一种结算模式；设备数、许可量仍需确认。	一个食堂采用档口消费机结算；不能把每增加一台消费机都自动理解为升级。
单食堂多餐线版	同一食堂同时采用两种及以上结算模式。	同一食堂既有档口消费机，又有按克称重自助区。
多食堂版	多个独立食堂，需要跨食堂汇总、分发或对比等管理能力。	总部看多个食堂，现场按各自餐线完成日常业务。范围、权限和配置需确认。

不要混为一谈：软件版本不等于云端 / 本地部署方式；同一种结算模式的多台设备不必然等于“多餐线”。多食堂是否还叠加其他许可或费用，以最终定稿配置为准。

本章依据：S1 · S8 · S9

订餐、取餐与营养服务：选配设备解决什么事

围绕业务环节选配，先判断是否有相应业务，再决定是否增加终端。

01	02	03	04	05
手机 / 自助点餐机选餐	支付并生成订单	后厨接单与备餐	叫号或存入取餐柜	交付取餐与评价

产品 / 能力	业务作用	销售必须问清
线上订餐 + 自助点餐机	提供选菜、下单、支付入口；点餐机可展示已选菜品营养信息。	哪些档口开放预订？订餐、取餐时间如何设置？采用堂食、自提还是取餐柜？
小票打印机 + 排队叫号	将订单传递给后厨；用取餐号展示备餐与待取餐状态。	订单归哪个档口？谁扫码出餐？屏幕和打印机放在哪里？
智能取餐柜	存放已备好的订单餐品，按对应柜格取餐。	高峰订单量、柜格数、存取规则、餐品适配和设备网络。
自助售卖柜 / 售货机	选商品、支付、出货，服务自助零售。	售卖什么商品？如何补货？与食堂账户及订单的对接范围？它不同于存放订单餐的取餐柜。
电子菜牌 / 电子价签	展示当餐菜品、价格及营养信息。	屏幕样式、点位、菜品来源、更新方式；价签展示不等于识别或称量菜品。
查询交互一体机	触屏查询餐厅、档口、菜谱、营养知识和满意度调查等。	展示范围、触屏内容及后台维护人。
膳食营养分析指导一体机	按身份查看个人膳食记录、营养分析及科普。	人员身份和膳食记录来源、可见内容；与综合查询终端的用途不同。
体测仪 / 体脂秤	采集健康指标，辅助建立健康档案和趋势。	精确型号、采集指标、身份关联及数据接口。体脂秤需使用已适配型号。
手机端 AI 营养服务	基于用户资料与记录进行营养问答、食物记录等一般健康服务。	已开通服务、个人授权、数据完整性和演示版本；不把建议描述成诊断或保证效果。

订餐演示需确认档口开放状态、菜谱、时段和订单路由；手机端下单、打印、叫号与取餐柜按已配置的流程组合。

本章依据：S1 · S3 · S8 · S9

智慧采购管理系统：从下单到验收、库存与对账

认识采购、供应商、验收、仓管和财务如何交接，再理解对应功能与设备。

来源与边界：知识库中的本部分包含后厨管家（厦门走云）合作产品。纳入全产品培训，不代表全部为自研标准功能或已与营养结算自动互通。当前版本、授权、接口及交付责任仍按项目确认。

01	02	03	04	05
维护商品与供应商	采购下单与审核	供应商配送	称重验收与入库	领料 / 退货 / 盘点

06
单据核对与报表

业务	软件能力	现场操作与理解要点
基础资料与下单	商品、规格单位、供应商、定价、仓库、权限；申请下单、审核及供应商协同。	先选对组织、供应商、商品及单位，再让采购单成为收货依据。
询比价与版本	学校版突出基础验收库存；政府版突出询比价、审核留痕与对账；集团版突出多级组织和统筹。	按清单定位理解，不能把所有版本的选配能力都讲成默认授权。
收货验收	智能秤记录重量、扣皮扣罚、照片与入库；双摄版增加人员操作视频。	选采购单和商品→核对称重、扣皮及数量→查看照片→确认入库→后台回查。AI匹配结果仍需人工核对。
库存流转	库存查询、领料出库、退料、退货、调拨和盘点。	下单数量≠验收数量；入库≠领料。盘点机用于扫码、数量核对及移动作业。
对账与追溯	采购、验收、入库、退货及供应商对账记录和报表。	财务根据有效单据核对净额，不能只看采购意向数量。

教学例

订购20kg蔬菜，到货需扣除包装和不合格部分。验收人员核对实收重量、原因及照片，再形成有效入库记录；仓管领料后查库存变化。此为虚构练习。

向客户这样介绍

“采购单、称重验收、库存和对账各有对应记录。验收秤留存重量和照片，仓管查出入库与批次，财务查单据。具体合作版本和接口需结合您的流程确认。”

06 / 产品基础课

智慧食安监管系统：记录现场，跟进异常

设备产生记录和线索，责任人完成核查、处理与留痕。

01	02	03	04	05
资质与点位准备	晨检 / 留样 / 消毒 / 检测	设备或人工形成记录	发现异常并核查	整改与复核归档
业务	软件功能	现场硬件或操作	销售应讲清的条件	
人员与晨检	人员健康证、晨检记录、异常提示和查询。	晨检仪采集身份、体温及对应型号支持的检查项；也有手动登记。	晨检仪不是体测仪；AI 手部检查范围按型号确认。	
食品留样	记录菜品、重量、时间、位置和留样人员，查询记录。	智能留样柜或留样称，配合称量、拍照、标签与存放。	留样称不等于冷藏柜；要确认完整存放设施及制度。	
消毒与日常台账	记录消毒、废弃物、设备检查等日常事项。	现场人员登记，按配置上传照片或设备数据。	电子台账不能替代现场实际执行。	
快检	登记、查看和追溯现场快速检测结果。	食品安全检测仪及匹配试剂、操作流程。	检测项目取决于仪器、试剂和方法，不能说“一台测所有风险”。	
视频与 AI 风险	视频查看、异常事件、预警与证据查询。	摄像机+匹配算法的 AI 盒；录像机和硬盘负责录像存储。	普通摄像头不自动等于 AI 识别；确认路数、算法、视角、光照和保存周期。	
环境监测	温湿度记录、异常提醒与查询。	温湿度传感器 / 监测仪，部分方案需中继器汇集。	点位、温度环境、供电、通信、阈值和告警处理人需确定。	
异常处置与驾驶舱	汇总风险、处理进度和执行数据；移动端跟进预警。	PC / 手机处理，管理屏展示。	具体是否支持多级复核及流转步骤按部署版本核对；告警不等于问题已解决。	

教学例：晨检异常

设备形成一条异常记录→负责人核查人员及原因→按现场管理制度处理→记录处置结果→回看记录和完成状态。销售应同时展示“发现”和“处理”。

给客户的 30 秒介绍

“这套系统把晨检、留样、消毒、检测和视频风险放到可查询的记录里，让负责人知道哪里有问题、谁在处理、有没有留下处置结果。我们按现场点位和管理制度配置设备及流程。”

07 / 产品基础课

硬件图文速查：看得懂、分得清、会搭配

37 组设备与配套认知项；型号用于识别资料，不替代正式配置单。



资料参考图 · 同类不同型号外观可能不同

营养结算

消费机

CPT-P200 / P180 / P160 / P128

档口、套餐与移动收银；完成身份核验和扣费。

配置前问：选择安装方式、网络和身份方式；纯金额交易缺少菜品级营养信息。

依据：S1 1-营养结算:40-43



资料参考图 · 同类不同型号外观可能不同

营养结算

图像识别结算台

CPT-S20A / S30A / S40A

识别小碗菜等菜品并辅助结算。

配置前问：核对餐具、菜品库、光照、份量标准和识别纠错流程。

依据：S1 1-营养结算:34-36



资料参考图 · 同类不同型号外观可能不同

营养结算

膳识智能台 / 按克称重

CPT-N410 / N450 / N450D / N400 / N402 / N460

采取取菜重量，结合菜品与身份形成消费和营养记录。

配置前问：单秤 / 双秤及是否需绑盘按型号选择；不能将 N460 流程套给所有型号。

依据：S1 1-营养结算:16-21



资料参考图 · 同类不同型号外观可能不同

营养结算

智能绑盘终端

CPT-BP001；BP002 待核细节

把用餐人员与餐盘建立关联。

配置前问：需与所选称重方案、餐盘识别方式兼容。

依据：S1 1-营养结算:22-23

营养结算

布菲炉与配套餐盘

C320MNL / C320WL；餐盘按方案选

布菲炉盛放保温；餐盘配合身份绑定及取餐。

配置前问：单 / 双秤组合、餐台尺寸、条码与餐盘型号分别确认。

依据：S1 1-营养结算:24-28

营养结算

智能称重收银机

CPT-P280

在收银环节称重并计价结算。

配置前问：不同于分散在菜品位采取取菜重量的自助称重台。

依据：S1 1-营养结算:44



资料参考图·同类不同型号外观可能不同

营养结算

智能取餐柜

CPT-QCG300

暂存订单餐，按对应柜格自助取餐。

配置前问：柜格、餐品、存取规则和与订餐的对接范围。

依据：S1 1-营养结算:48



资料参考图·同类不同型号外观可能不同

营养结算

自助点餐机

CPT-DCJ300

触屏选餐、查看营养、支付与打印。

配置前问：菜单来源、开放档口、支付与后厨订单路由。

依据：S1 1-营养结算:61



资料参考图·同类不同型号外观可能不同

营养结算

自助售卖柜 / 售货机

CPT-LSG150（清单名：自助售货机）

自助选货、支付、出货。

配置前问：商品规格、补货维护、账户与订单连接方式。

依据：S1 1-营养结算:64

营养结算

电子菜牌

CPT-EM43

显示当餐菜名、图片、价格和营养标签。

配置前问：内容更新、安装点位和显示尺寸。

依据：S1 1-营养结算:60

营养结算

电子价签

E6

在菜品附近显示价格及营养信息。

配置前问：确认批量下发方式、模板与现场更新流程。

依据：S1 1-营养结算:55

营养结算

排队叫号屏与软件

CPT-PD230 / CPT-PD231

展示订单取餐号与备餐进度。

配置前问：屏端配置与软件条目不同；谁确认出餐、订单来自哪里。

依据：S1 1-营养结算:10、62

营养结算

膳食营养分析指导一体机

CPT-N600 / N601 / N602

个人膳食查询、分析展示与营养科普。

配置前问：不同尺寸 / 安装方式及身份、记录来源。

依据：S1 1-营养结算:56-59

营养结算

查询交互一体机

CPT-JH100

餐厅导览、档口菜谱查询、知识展示和满意度调查。

配置前问：与个人膳食分析终端的用途不同。

依据：S1 1-营养结算:63

营养结算

小票打印机

XP-C58H / XP-N260L

打印订单，辅助备餐、分餐和存餐。

配置前问：网络、打印模板及档口绑定。

依据：S1 1-营养结算:46-47

营养结算

体测仪 / 健康体检一体机

SH-V20 / HW-V91

采集对应型号支持的身体指标。

配置前问：不同型号的指标范围不同；健康档案数据同步需确认接口。

依据：S1 1-营养结算:50-51

营养结算

体脂秤

具体适配型号待核

采集体重、体脂等并辅助查看趋势。

配置前问：手机端手册只说明特定型号可绑定，不能说任意蓝牙秤可接。

依据：S1 S3 体重章节；S8 结构图

营养结算

发卡器与 M1 智能卡

FK-MU-10 / FM1108

读取卡号并绑定人员账户，支持实体卡消费。

配置前问：利旧卡片要做兼容性测试。

依据：S1 1-营养结算:66-67

营养结算

营养运营数据大屏

CPT-NS65 / CPT-NS651

查看就餐人次、菜品热度和营养运营数据。

配置前问：硬件屏与软件条目分清；数据来源要实际接入。

依据：S1 1-营养结算:7、52

营养结算

菜品余量看板

CPT-NY43 / CPT-NY431

辅助后厨了解余量并补餐。

配置前问：本次会议限定与按克称重采集链路关联，不能由普通消费机直接推导余量。

依据：S1 1-营养结算:8、53；S8

营养结算

智能排菜终端 / 平板应用

CPT-571

创建、复制菜谱并向称重终端远程排菜。

配置前问：应用、平板与目标设备的配置关系需核对。

依据：S1 1-营养结算:11、54

营养结算

信息发布盒

HLF-H313

将内容显示到匹配的电视或一体机。

配置前问：确认显示设备、分辨率、网络和内容软件。

依据：S1 1-营养结算:68

营养结算

自助餐岛台

现场定制

承载设备、菜品并组织取餐动线。

配置前问：尺寸、材质、配电、网络、装修及安装责任另行确认。

依据：S1 1-营养结算:70



资料参考图·同类不同型号外观可能不同

采购

AI 智能收货秤

C-F150

称重、验收、拍照取证，关联采购与库存单据。

配置前问：合作方案；核对采购单、商品、扣皮扣罚及操作人。

依据：S1 3-智慧采购:8



资料参考图·同类不同型号外观可能不同

采购

双摄收货秤

C-F160

拍摄食材并记录验收人员操作视频。

配置前问：确认网络、视频留存、权限和实际设备参数。

依据：S1 3-智慧采购:9



资料参考图·同类不同型号外观可能不同

采购

库存盘点机

C-I100

扫码盘点、出入库核验、批次追溯。

配置前问：商品条码、仓库权限及软件接入。

依据：S1 3-智慧采购:10

采购

采购分析中心大屏

DS-D6B55UH-DB（显示设备）

展示采购与库存分析。

配置前问：屏幕与软件授权分清，确认数据来源。

依据：S1 3-智慧采购:11



资料参考图·同类不同型号外观可能不同

食安

摄像机+AI分析盒

DS-2CD3146WD-I；CPT-Box600-08 / TB600-04

采集视频并分析所配算法支持的异常。

配置前问：路数、算法类型、摄像头兼容、视角和光照逐项确认。

依据：S1 2-智慧食安:8、10-11



资料参考图·同类不同型号外观可能不同

食安

晨检仪

Y-6 / S-1 / DW-1

上岗前身份核验、健康证检查和对应型号的晨检采集。

配置前问：不同型号功能和接口状态不同；培训演示应标明使用型号。

依据：S1 2-智慧食安:12-14



资料参考图·同类不同型号外观可能不同

食安

智能食品留样柜

LYG-0706G / ST-LY-6 / ST-LY-12

配合留样称量、拍照、标签和冷藏存放。

配置前问：柜门数、容量、联网、身份方式及留样制度。

依据：S1 2-智慧食安:16-18



资料参考图·同类不同型号外观可能不同

食安

食品留样称

ST-LYY-156

称重留样、录入信息、打印标签与追溯。

配置前问：需与留样存放设施配合，不具备“称量即完成冷藏”的含义。

依据：S1 2-智慧食安:19



资料参考图·同类不同型号外观可能不同

食安

温湿度监测设备

TH3000+GT3000；TM-TH-4G

采集环境数据并按规则形成提醒。

配置前问：前者为传感器与中继器组合；后者为另一监测方案，点位环境需匹配。

依据：S1 2-智慧食安:20-22



资料参考图·同类不同型号外观可能不同

食安

食品安全检测仪

YP-G1200

对适配的项目进行现场快速检测并留存结果。

配置前问：检测能力随试剂与方法确定；需实际操作与耗材配套。

依据：S1 2-智慧食安:23

食安

食安监管驾驶舱

CPT-FSD-V1.0；配显示屏

汇总风险、晨检、检测及处理进展。

配置前问：按权限与已采集的数据展示，不是独立检测设备。

依据：S1 2-智慧食安:6、26

配套

网络与录像存储

PoE 交换机、NVR、硬盘

设备联网、视频记录、历史回放。

配置前问：路数、码流、留存周期、容量及网络由技术确认。

依据：S1 2-智慧食安:28-30

配套

服务器与云资源

本地服务器 / 云端资源

运行应用与数据库，承载业务。

配置前问：部署方式、人数、并发、备份、运维责任与服务周期。

依据：S1 1-营养结算:12-13；S8

拓展

炒菜机器人

清单未明确型号

知识库列有自动烹饪、控温、翻炒等功能描述。

配置前问：作为拓展认知；型号、现货、可售状态和系统协同均待确认，不纳入默认配置。

依据：S1 1-营养结算:65

图片为知识库中的产品参考图，不作为本次新型号的外观验收依据。选配件也需配合主系统及对应软件流程；照片、型号、接口与实际供货须在项目配置时一致核对。

本章依据：S1 · S3 · S8 · S10

08 / 产品基础课

把产品放回客户业务：六类行业，七种讲法

学校分为高校与 K12。行业不同，关注重点不同；产品能力必须按项目核对。

行业场景	先和谁沟通	先讲哪些业务	进一步确认
政府机关	后勤、财务、信息化	补贴与对账、职工营养、多食堂管理。	内网、本地化 / 信创、访客、权限和接口。
企事业单位	行政后勤、人力 / 工会、运营	员工就餐体验、园区运营、营养反馈与经营查看。	多园区、档口商户、人员来源、餐补规则。
学校 · 高校	后勤、财务、信息化、食堂运营	多校区、多身份、多档口结算和营养服务。	校园卡、师生访客、商户对账；不套用 K12 家校公开叙事。
学校 · K12	学校、食堂、教育主管部门	食安记录、采购验收、食谱与群体营养管理。	监管层级、未成年人数据、家长可见范围与对应版本。
医养机构	后勤、营养相关人员、护理	多人群供餐、膳食记录、营养反馈与食安。	特殊膳食与专业审核；不承诺替代诊疗。
部队	保障、炊事、营养相关人员	供餐、营养保障、食安及分级管理。	保密、内网、国产化及组织权限。
专业训练	教练、科研、营养师、保障人员	分人群 / 训练阶段查看膳食与身体指标。	指标模型、历史数据、专业人员解释和人工审核。

行业方案是讲解角度，不是自动附送的功能包。首次培训只要求学员能找到业务切入点，具体参数和个性化方案交由产品、售前进一步确认。

本章依据：S11

部署、接口与报价组成：销售先把范围问完整

本课只讲组成与边界，不使用旧价格表或会议讨论价作正式报价。

类别	是什么	售前问什么
云端部署	应用与数据运行在云资源上，按约定服务范围运维。	客户是否允许？人数、并发、网络、服务期限、续费及备份责任？
本地部署	系统运行在客户的本地服务器环境。	服务器谁提供？操作系统 / 数据库 / 网络条件？备份、远程支持与维护谁负责？
信创适配	按指定国产化环境适配并验证。	明确实际服务器、系统和数据库版本；“支持信创”不等于所有组合无需测试。
我方标准接口	在已有标准 API 范围内由第三方调用。	接口清单、权限、安全、文档和调用方责任；免费开放口径不等于所有联调工作免费。
我方对接第三方	调用对方可用接口获取或同步数据。	接口文档、测试环境、字段、联调人员和验收标准，单独评估工作量。
数据迁移	把约定历史数据转换、导入并校验。	迁移哪些数据、范围、质量、映射和核对方式？
利旧 / 个性化开发	改设备端程序、界面或新增未有功能。	先查设备平台、SDK / 接口与授权，再评估，不能按普通接口费包办。
餐台与实施	安装、调试、培训、跟餐及现场支持等。	现场尺寸、强弱电、网络、运输安装、培训及验收责任；清单中的实施不含强弱电施工。

产品组合

选择软件版本 + 必配结算硬件，再按业务增加选配设备。设备数量来自现场配置，不凭就餐人数直接拍脑袋。

服务组成

服务器 / 云资源、接口、迁移、定制、餐台、实施与维保单独确认。产品名、型号、数量、周期和职责应一致。

四类需求分法

标准功能：现有版本具备；标准选配：已有设备 / 能力按条件选择；第三方对接：需接口评估；定制开发：需单独评审。

本章依据：S1 · S8 · S9 · S11

讲师演示脚本：三条业务各跑一遍

建议用独立培训环境与虚构账号。以下是演示路线，不代表已登录系统完成现场验证。

演示	准备	按顺序展示	请学员复述
营养结算 · 8分钟示范	培训用户 A、测试账户、已维护配方的菜品、可用终端。	①查身份账户；②看菜谱和终端菜品；③完成一笔测试消费；④回查订单；⑤查看对应膳食记录；⑥查看收入或菜品汇总。	谁消费？什么菜 / 多少量？扣了多少钱？数据在哪些地方可查？
采购验收 · 5分钟示范	测试采购单、商品、仓库与已配置收货秤。	选采购单→选商品→核对重量、扣皮及照片→确认入库→查看库存；说明出库和盘点的区别。	采购、验收、入库各是什么记录？
食安处理 · 5分钟示范	培训角色、一条教学异常、对应晨检 / 留样记录。	①查今日记录；②打开异常来源；③核查证据；④由责任人填写处理结果；⑤按版本展示复核或完成状态；⑥回查台账。	数据来自哪里？谁处理？怎样知道处理过？

没有实机时可用已核实的产品图和操作手册讲解流程，并把设备实操列入补训。演示前检查网络、授权模块、账户余额、菜品映射和设备状态；不要在真实生产账户上发补贴、退款或产生测试消费。

开场话术

"今天不要求背技术参数。学完后，每个人都要说清三个问题：产品帮谁做什么事，现场配什么设备，哪些条件需要进一步确认。"

结束复述模板

"客户要解决的是____；由____系统覆盖；主要软件功能有____；需要____设备采集 / 展示；还要确认____，再形成配置方案。"

本章依据：S2 · S3 · S4 · S5 · S6

场景配置练习：先作答，再看参考

每组选择一题，填写“业务—软件—硬件—条件”，再用 3 分钟介绍。

练习 1

单食堂档口

一个单位只有一个食堂，采用档口选餐结算，希望统一餐补，并让员工查看饮食情况。

业务需求：_____ 软件：_____
硬件：_____ 待确认条件：_____

▼ 展开参考思路

参考：按本次会议口径初步考虑标准版+消费机。配置人员、账户、补贴、菜品与消费规则；要做个人营养分析，需确保交易带菜品和份数等数据。追问身份方式、档口数、就餐高峰、是否只有固定金额扣费及部署环境。

练习 2

单食堂混合餐线

同一个食堂既有档口消费机，也希望增加按克称重自助取餐区。

业务需求：_____ 软件：_____
硬件：_____ 待确认条件：_____

▼ 展开参考思路

参考：考虑单食堂多餐线版+两类对应硬件；称重区按所选型号确定绑盘与餐盘配套。可以评估余量看板，但须有称重采集链路。追问菜品位、动线、配电网络、补餐流程与配置许可。

练习 3

多园区管理

客户有三个独立食堂，总部希望看统一数据；各食堂的结算方式不同。

业务需求：_____ 软件：_____

硬件：_____ 待确认条件：_____

▼ 展开参考思路

参考：考虑多食堂版及各现场配置；确认组织权限、汇总与下发范围、人员跨食堂使用、部署方式和各餐线设备。不能只买一块大屏就承诺跨食堂全部打通。

练习 4

采购验收留痕

客户采购单、到货重量与对账经常不一致。

业务需求：_____ 软件：_____

硬件：_____ 待确认条件：_____

▼ 展开参考思路

考虑智慧采购管理系统合作方案与收货秤，贯通采购单、称重验收、入库和对账记录；是否双摄、授权版本、接口与交付责任需确认。

练习 5

后厨异常跟进

客户能看监控，但晨检、留样和异常处理记录分散。

业务需求：_____ 软件：_____

硬件：_____ 待确认条件：_____

▼ 展开参考思路

参考：考虑智慧食安监管系统，按业务选晨检、留样及视频分析设备；明确记录、预警和处理人。先核对现有摄像头、可用算法、点位和网络；无需为所有问题都增加同一类硬件。

参考答案为教学配置思路，不含真实数量与价格。讲清条件比背一套固定设备清单更重要。

本章依据：S1 · S8 · S9

12 / 产品基础课

基础自测：把容易混淆的地方讲明白

先独立完成，再看解析。笔试后还需通过一次产品复述。

1. 本轮培训覆盖哪些系统？

- ☐ 营养结算服务系统、智慧采购管理系统、智慧食安监管系统
- ☐ 基础结算、集团大屏
- ☐ 收银、服务器

2. 只记录固定扣费金额，能直接得到准确的菜品营养摄入吗？

- ☐ 可以，金额就是摄入量
- ☐ 不能，还需菜品和重量 / 份数等数据
- ☐ 只要有体脂秤就能

3. 同一食堂有消费机和按克称重两种方式，初步考虑哪个版本？

- ☐ 标准版，因为只有一个食堂
- ☐ 仅买大屏
- ☐ 单食堂多餐线版

4. 体脂秤、晨检仪的用途应怎样区分？

- ☐ 都只用于收银
- ☐ 体脂秤采集身体指标；晨检仪服务上岗前检查
- ☐ 所有测量指标都相同

5. 库存增加应依据哪类业务记录？

- ☐ 有效验收入库记录
- ☐ 采购意向数量
- ☐ 消费机订单笔数

6. 已有普通摄像头，就能承诺所有 AI 行为识别吗？

- ☐ 能，全部自动支持
- ☐ 能，只要多买硬盘
- ☐ 不能，需确认算法、点位、设备与接入条件

7. 客户要重做旧设备屏幕程序，应怎样处理？

- ☐ 视为定制开发并评估设备平台、授权与工作量
- ☐ 按标准 API 免费开放直接包办
- ☐ 等同于数据迁移

8. 取餐柜与售卖柜的主要差别是什么？

- ☐ 没有差别
- ☐ 前者存取订单餐，后者选货支付出货
- ☐ 前者必然包含视频分析软件

9. 发现食安预警后，怎样才算完成业务处理？

- ☐ 只要出现告警就已处理
- ☐ 买一块驾驶舱屏幕就自动解决
- ☐ 由责任人核查、处理并留存结果，按版本完成复核或归档

10. 本次会议对营养功能的口径是什么？

- ☐ 从基础版剥离单独卖
- ☐ 并入基础版本，分析仍依赖相应数据
- ☐ 只多食堂版有营养

▼ 讲师答案与解析

1. **A** 三大系统全覆盖，分别认识业务、功能与设备。
2. **B** 支付金额与菜品营养不是同一数据；需要明确吃了什么和取用了多少。
3. **C** 本次会议按同一食堂的结算模式组合区分，多模式需考虑多餐线版。
4. **B** 二者业务目的和采集项目不同，均需核对型号与数据接口。
5. **A** 下单不等于收货，库存按有效出入库记录变化。
6. **C** 视频采集、AI 分析和录像存储承担不同职责。
7. **A** 设备端程序开发不同于调用已有 API，需单独评审。
8. **B** 两者对应不同订单和运营流程，不应只按外观选设备。
9. **C** 设备提供异常线索，人员承担处理责任，系统记录过程和结果。
10. **B** 产品分档按场景与管理范围，不能沿用旧版将营养剥离的 SKU 思路。

口述检查	合格表现
业务理解	能说清目标角色与完整业务流程。
软硬件关系	能说明设备采集什么、软件怎样使用数据。
配置判断	能初步选择版本与设备，并提出关键条件。
边界表达	不把合作能力、历史清单、规划功能和具体项目承诺混为一谈。

本章依据：S1 · S2 · S3 · S8 · S9

13 / 产品基础课

销售常见问答与随身检查

初次培训先掌握这些答案；技术参数和商务权限另设专题。

▼ 营养结算是不是多加一个收费营养模块？

按本次会议的新口径，营养能力并入基础版本。软件按单食堂单餐线、单食堂多餐线、多食堂划分；分析结果仍需要对应的数据采集与配方基础。

▼ 能不能使用客户原有卡、摄像头、秤和屏幕？

先确认型号、接口、协议、授权及适配测试。屏幕能显示，不等于系统业务已经打通；设备能联网，也不等于接口可用。

▼ 为什么手机端看不到某个档口？

先确认该档口是否开放线上预订、菜谱和订餐时段是否配置正确，再核对用户权限。能线下消费，不等于已开放手机端预订。

▼ 是不是装了设备就不用人工了？

设备辅助采集、提示与留痕，菜品维护、订单处理、食安异常处理和运营管理仍需要责任人。

▼ 能承诺识别率、节省多少人工或改善多少健康指标吗？

不能直接把旧材料数字当作通用承诺。技术指标需绑定型号和测试条件，运营成效需有可验证基线和项目证据。

▼ 销售第一次见客户要带什么？

一页产品地图、对应行业的简版介绍、适用设备图和需求记录表。客户明确场景后，再提供配置、演示和报价。

售前阶段	用什么材料
线索初识	产品地图 + 行业切入点。
需求沟通	业务流程与角色清单，记录人数、食堂、结算方式、原有设备。
方案组合	软件版本 + 硬件配置草案 + 需确认条件。
演示验证	三条演示路线中选适用部分，记录验证结果。
配置报价	正式型号、数量、版本、接口、实施与服务范围。
交付验收	已确认的配置、职责与验收项。
运营复盘	真实使用记录、问题清单与新增需求，不直接承诺效果。

新人课后任务：3 个工作日内完成一遍营养结算流程复述、一份场景配置练习和一次 5 分钟介绍。带教同事按上章四项标准检查，薄弱环节安排补讲。

资料依据与讲师校准清单

把“资料能力、会议口径、项目承诺”分别说清。

资料状态：本材料于 2026-10-08 基于本地知识库快照及用户附件编制。未登录生产系统验证全部现网功能，也未刷新企业微盘在线原件。能确认“资料记载了什么”，不把旧手册自动视为所有项目当前都已开通。

需要校准的差异	本培训采用的处理
旧清单将基础结算与完整营养能力分列	本次会议口径优先：营养并入基础，按场景和管理范围介绍版本。
采购合作能力与跨系统联动	采购部分包含合作产品，需确认版本、授权、接口与交付责任；订餐与采购自动贯通不作为默认能力。
旧知识摘要与新清单有型号差异	型号示例优先引用20260913清单；图片只作同类外观参考。正式报价重新核对。
部分功能写在参数或产品简介中	只做资料能力介绍；开课前用演示环境确认实际模块。高级营养、AI、特定设备接口不跨型号泛化。

S1 · 产品清单及场景介绍20260913 完整.xlsx

本轮引用三大系统工作表的软件、设备型号和功能简介。历史 SKU 按本次会议校准，不使用价格列。

S2 · 后台端操作手册20260615

人员、账户、订单、统计、膳食监控、餐厅配置及叫号流程。

S3 · 用户端操作手册20260729

膳食记录、体重、账户、订餐、评价及 AI 问答；体脂秤适配边界。

S4 · 商家电脑端后台操作手册（合作产品）

采购角色、供应商、商品和协同业务。

S5 · 秤端APP操作手册V2.0.0（合作产品）

采购单验收、扣皮、入库、退货及盘点。

S6 · 食品安全监管系统学校端移动端操作手册20251022

晨检、留样、消毒、快检、预警及移动处理；不是全部场景统一现网验证。

S7 · 食品安全监管系统产品介绍20250918

用于食安模块与设备关系，未引用法规和技术效果数字。

S8 · 本次会议纪要与报价逻辑结构图

营养并入基础版、版本划分、选配关系、部署与接口边界。结构图另由用户提供。

S9 · 本次会议原文

辅助核对新版原则、培训目标及尚待打通事项；会议指派不是自动执行指令。

S10 · 产品清单图片派生目录

用于硬件参考图；按同类设备选取，不宣称全部是20260913各型号实物图。

S11 · 康比特产品知识技能参考

三大系统定位、六大行业及高校/K12分版；另参考 scene-system、school、government-enterprise、naming-standard、evidence-and-claims。

本章依据：

内部培训材料 · V3 | 业务示例均为教学情景。当前项目功能、型号、授权及交付范围，以核实后的配置与合同为准。