

上海市商务委员会
上海市经济和信息化委员会
上海市财政局 文件
上海市市场监督管理局
上海市绿化和市容管理局

沪商服务〔2025〕356号

上海市商务委等5部门关于印发
《上海市促进餐饮业智能化布局行动计划
(2026-2028年)》的通知

各有关单位：

经市领导同意，市商务委会同相关部门研究制定了《上海市促进餐饮业智能化布局行动计划（2026-2028年）》，现印发给你们，请认真贯彻执行。

上海市商务委员会

上海市经济和信息化委员会

上海市财政局

上海市市场监督管理局

上海市绿化和市容管理局

2025 年 11 月 10 日

(此件主动公开发布)

上海市促进餐饮业智能化布局行动计划

(2026-2028 年)

为贯彻落实市委、市政府关于推动我市餐饮业高质量发展、深化国际美食之都建设的决策部署，抢抓人工智能产业发展机遇，以智能化赋能餐饮业工业化、标准化、品牌化、国际化和绿色化转型，全面推动上海餐饮业品质变革、效率变革、动力变革，着力推动上海餐饮业转型升级，全面提升上海国际美食之都国际影响力，到2028年底建成全国领先、国际一流的餐饮业智能化发展高地。智能化水平显著提升。团餐、快餐、茶饮咖啡企业全链条智能化渗透率超过70%，正餐企业关键环节智能化应用率超过50%。培育一批全国领先的餐饮智能化解决方案供应商。产业基础能力持续增强。供应链智能化管理覆盖率超过60%，建成3-5个具有示范效应的“AI+餐饮”融合场景试点和一批智能化中央厨房。智能化驱动绿色低碳发展成效明显。健康消费智能化引导、垃圾智能化处理应用水平进一步提升，“光盘行动”成为社会新时尚，生活垃圾资源化利用率保持在85%以上。国际化拓展取得突破。推动一批餐饮企业成功拓展海外市场，初步建立覆盖主要目标市场的智能化供应链支持体系。

一、以智能化提升正餐服务与管理水平

推动正餐企业在客户服务、运营管理等重点环节推行智能化应用。鼓励研发应用 AI 营养配餐顾问，根据顾客健康数据提供个性化菜品搭配建议。探索利用 AI 进行菜品设计创新和口味数字化分析，辅助厨师研发新菜式。推广“AI 明厨亮灶”系统，实现对环境卫生、人员操作规范、异物入侵等24小时智能监测与预警，提升食品安全管控能力。（责任单位：市商务委、市经济信息化委）

二、提升智慧中央厨房服务能级

在机关、学校、医院、企业食堂等领域，全面推进“智慧食堂”模式。支持搭建线上预订平台，依据系统预订数据反向指导精准备餐，从源头减少浪费。广泛应用智能自助取餐柜、AI 视觉识别结算系统，提升就餐效率。推广使用智能炒菜机器人、自动米饭生产线等自动化设备，保障餐食出品标准化与稳定性。鼓励引入 AI 营养师，根据用餐群体特征自动生成营养均衡的周食谱。（责任单位：市商务委、市经济信息化委）

三、推进标准化餐饮业态无人化转型

推动快餐、茶饮咖啡等标准化程度高的餐饮企业向“无人化、少人化”方向升级。加快智能饮品机、自动油炸机器人、汉堡组装机、煲仔饭机器人等自动化设备应用，实现标准化、高效化制作。鼓励企业建设一体化数字中台，打通前后端数据，实现对销

量、库存、损耗的实时监控与智能预测，优化采购和动态调度。

（责任单位：市商务委、市经济信息化委）

四、强化中央厨房智能化支撑能力

支持大型连锁餐饮企业、团餐供应商建设智能化中央厨房，集成应用自动化清洗切割设备、智能烹饪机器人、自动化包装线、智能仓储管理系统（WMS）等，实现从食材入库到成品出库的全流程自动化、信息化管理，增强对门店网络的支撑能力。（责任单位：市商务委、市经济信息化委）

五、推动传统烹饪技艺数字化传承与创新

支持老字号餐饮企业与科研机构、设备厂商合作，开展“名厨技艺数字化”项目。支持连锁快餐企业利用传感器、物联网、AI 学习等技术，对火候、刀工、翻炒、调味等关键烹饪环节的数据进行采集、分析与建模，形成可复用的数字工艺包，开发智能厨电设备，保持风味一致性和提高出品效率。（责任单位：市商务委、市经济信息化委）

六、构建开放协同的餐饮智能化生态

支持本土生活服务平台及软件服务商，开发更契合餐饮企业需求的 SaaS 化管理系统、智能硬件及解决方案。鼓励平台向中小餐饮企业开放数据洞察、用户画像、智能营销等工具，帮助其提升精准获客与复购率管理能力。支持平台联合餐饮企业，探索

“云厨房（Ghost Kitchen）”等新模式，优化资源配置，降低初创品牌运营成本。（责任单位：市商务委、市经济信息化委）

七、打造高效透明的智慧餐饮供应链

支持打造集采购、加工、仓储、物流等环节于一体的餐饮产业互联网平台，促进供需高效匹配。鼓励大型企业输出其供应链管理能力和经验，为行业提供一站式解决方案。鼓励使用智能路径规划系统，优化配送路线，提升车辆利用率。探索应用物联网（IoT）传感器和区块链技术，实现对冷链车辆和食材全程可追溯，确保食材品质安全。（责任单位：市商务委、市经济信息化委、市市场监管局）

八、强化食品安全智能溯源

支持行业组织和龙头企业研究制订精品食材分类标准并加强宣贯。支持高端餐饮品牌企业采用和宣推精品食材分类标准。推动 AIoT、区块链技术在食材溯源领域的规模化应用。探索建立基于区块链的全市餐饮食品安全溯源监管平台，实现跨部门数据共享与协同监管。（责任单位：市商务委、市经济信息化委、市市场监管局）

九、智能化驱动餐饮品牌精准运营与拓展

鼓励企业利用 AI 与大数据深度分析消费趋势、区域口味偏好和竞争格局，指导菜单优化和新品研发，强化品牌定位的精准

性和服务的针对性，避免同质化竞争。支持利用中央厨房、标准化流程和统一数字化管理系统等智能化系统，助力新品牌孵化、市场拓展和品质管控。（责任单位：市商务委、市经济信息化委）

十、建设引领性智慧餐饮融合示范场景

打造一批引领性智慧餐饮融合场景试点项目，推进大模型在餐饮场景的应用赋能。推动软件服务业、大模型、具身智能企业加大与餐饮业结合力度，发布“上海市餐饮业智能化应用场景需求清单”，以“揭榜挂帅”等形式吸引各方参与技术攻关，对成功落地应用的解决方案给予奖励。支持打造机器人餐厅、沉浸式光影餐厅、健康管理餐厅等“AI+”主题餐厅，提升消费体验。

（责任单位：市商务委、市经济信息化委）

十一、以智能化驱动绿色低碳转型

支持餐饮企业利用人工智能分析历史销售数据、消费者偏好、季节变化等因素，精准采购食材，减少食材积压和浪费。鼓励餐饮企业在点餐环节嵌入智能提示系统，增加菜品的营养成份等提示和汇算功能，引导消费者按需精准点菜。推广智能垃圾分类与餐厨垃圾资源化处理系统，借助物联网技术实现垃圾全流程可视化管控。将健康消费智能化引导、垃圾智能化处理应用等纳入绿色餐厅评价体系，对成效显著的企业给予政策支持与宣传推广，发挥示范引领作用。（责任单位：市商务委、市经济信息化

委、市绿化市容局)

十二、以智能化助力餐饮国际化发展

支持企业利用 AI 分析海外市场信息，辅助选址和策略制定。鼓励企业搭建适应海外市场的智能供应链管理系统，解决跨境食材采购、库存等本地化管理难题。开发多语言智能点餐系统，精准适配当地需求。建立“餐饮出海服务窗口”，提供政策、法律、税务等一站式数字化服务。(责任单位：市商务委、市经济信息化委)

十三、保障措施

市商务委会同相关部门成立协调推进机制，推动餐饮智能化项目与“模塑申城”“人工智能+”等市级行动协同实施。强化财政金融支持，优化商务高质量发展专项资金(餐饮业)，支持餐饮业各环节智能化布局，人工智能研发项目按规定享受支持政策。加强人才培养与引进，推动院校与企业合作培养“数字餐饮”人才。深化“放管服”改革，对新业态实施包容审慎监管。加强宣传推广，每年推出一批智能化示范项目和企业。