



从“炫技”到“实用”，餐饮市场对于智能餐饮设备的需求的确在爆发。

北京2022年冬奥会的智能机器人厨师凭借厨艺征服了中外友人的味蕾。美食与科技不断融合，让智能餐饮不再只是餐厅场景的噱头，其生产与研发也从未间断，餐饮智能设备仍具备巨大潜力。



智能餐饮步入市场实战阶段

都是机器 餐厅没有厨师和服务员

“餐厅场景就像一部科幻电影。”这是一位外媒对于北京2022年冬奥会主媒体中心的智慧餐厅的赞叹，之所以有这样的评价，主要取决于美食与科技的碰撞。北京商报记者了解到，此智慧餐厅既没有厨师烹饪菜肴，也没有服务人员送餐，整个过程均是自动化、智能化的制作和配送。

承担着这项烹饪任务的正是各司其职的“机器人”们。以中餐为例，智慧餐厅中的中餐分为蒸菜、炒菜、煮菜等几大类，而这些不同的菜品均是由分工不同的烹饪机器人制作。其中，有多种针对不同食材智能加工设备，它们完成自动或半自动加工后，由协作机器人将加工好的食材取出，菜和调料按比例自动分配好，依次倒进炒锅里进行烹饪，炒好后自动装进餐盘。

“隔空投喂”减少了人与人的接触，也成为该智慧餐厅实现全程无人化的关键。北京商报记者了解到，餐厅天花板上的“云轨系统”可将菜品通过自动升降设备，准确投放在用餐人员的桌子上方。这也就意味着，传菜、送餐无需人员配送，用餐人员仅需在餐位上等待即可。

由此可见，全程无人化的智慧餐厅让餐饮智能化发展在实际应用上体现得更为具象。

从零起步 智能设备解放人力

餐饮智能设备早已出现在人们身边。在前端，送餐机器人、自助咖啡机成为餐厅的熟悉面孔；在后端，自动上菜机械臂、智能配菜机等智能设备也担任起重要角色。尤其是在疫情以来，餐饮企业的人力成本、空间成本等压力下，让不少企业开始思考通过数字化、智能化来降本增效。

2018年至今，海底捞在部分餐厅投入使用的智慧机械臂、智能配锅机、传菜机器人等新技术设备进一步优化、推广复制。海底捞还先后新建和改造超过100家新技术餐厅，自动上菜机械臂、自动配锅机、中央厨房直配成品菜等设备和技术正在

全国范围内迅速普及。

就在去年6月，吉野家开出了全国首家智能餐厅，门店内增添了送餐小火车、自动米饭机、自动洗碗机等设备。在如今火热的茶饮行业，智能设备几乎贯穿始终：设备代替大多数的人工，完成不同饮品的配比和制作。

奈雪的茶相关负责人直言，数字化应用和自主研发自动和半自动化设备，让整个制茶工作变得更简单。从人泡茶到机器泡茶，从让人主动记住配方到系统主动提醒，奈雪的茶在快速解放人力，甚至在快速摆脱门店对人的强依赖。



不是炫技 装修前规划设备动线

显然，美食与科技早已达成共识，正在改写着整个餐饮行业的篇章。

“从‘炫技’到‘降本增效’，餐饮市场对于智能餐饮的需求的确在爆发。”池晓敏在擎朗智能工作，这是一家生产餐饮智能设备的公司。她直言，餐饮企业早期引入机器人更多是为了吸睛，随着机器人应用场景不断更新，部分餐饮企业便希望通过机器人提升效率。

池晓敏作为从业者，实实在在地看到了行业的瞬间爆发和长足发展。如今，许多餐厅在装修前便开始为智能机器设备的动线进行规划。

成本方面，供应端企业一直在适应市场需要：“早期以售卖智能设备为主，餐饮企业普遍认为费用较高，随着需求激增，擎朗智能改为租赁。”此举大幅减轻了餐企的成本压力，迎合市场发展态势。

一位餐饮从业者坦言，餐饮企业开始逐渐布局并接受智能餐厅，其中一个维度是希望解决顾客体验问题。餐企还需让智能应用在空间、菜品设计、人工成本上进行优化。

因此，智能餐饮绝对不仅仅是一个噱头。