

中国饭店协会：

# 疫情加速餐饮行业数字化进程

**本报讯** 当前,各地餐饮企业加快启动市场恢复、扩大消费。为推动餐饮业疫情常态化下产业化、智能化的高质量发展进程,加速餐饮业数字化纾困行动落地,近日,由中国饭店协会主办、美团协办、企业微信支持的“2022中国餐饮数字化产业纾困峰会”在北京召开,中国饭店协会餐饮数字化专业委员会同步成立。

据悉,专委会吸纳了美团、英特尔、哗啦啦、微盟、有赞等20多家餐饮数字化服务企业代表的加入,并发布《餐饮业数字化赋能纾困行动宣言》,倡议从强化人才、传播知识、建立标准、搭建平台等四方面着手,帮助餐饮企业运用数字化能力精准纾困解难。

受疫情影响,餐饮业面临较大挑战。中国饭店协会对全国百家餐饮企业的调研数据显示,2022年4—5月中旬,90%的餐饮企业营业额低于上年同期,其中28%的餐饮企业同期营业额降

幅超8成。

为了应对营业收入大幅下降的困境,餐饮企业积极尝试数字化转型,采用拓展线上外卖、远程点餐到店自提、线上商城售卖预制菜等一系列措施来努力实现复苏。

会上,数字化专委会成员也围绕餐饮行业数字化产业“新技术、新产品、新模式、新消费”开展交流,探讨疫情常态化下餐饮行业数字化纾困解决方案,从餐饮数字营销、全渠道管理、配送提效等维度深度剖析,挖掘纾困方案,解决企业痛点,提升经营效率。

“疫情对整个中国的餐饮业打击很大,但同时也让餐饮创业者认识到餐饮经营必须强化核心竞争力,不能靠天吃饭,数字化运营已经变成餐饮核心竞争力的六大支柱之一。”美团餐饮生态发展部负责人王东峰分享了疫情下餐饮行业的趋势与变革,“餐饮数字化已经从最初的管理驱动走向运营驱动和数

据驱动,并逐步帮助企业完成日常业务决策和业务变革。”

“相比大型连锁企业,小微餐企受到的冲击更大,他们迫切需要拓展除线下门店以外的新渠道去保障业务的基本运行。”餐道CEO李振宏表示,要尽可能帮助小微企业快速搭建线上渠道,“数字化时代的决策一定是建立在数据支撑下的,加速数字化转型可以提升企业面对危机的应对能力。”

“疫情加速了行业数字化进程,数字技术在这个阶段显得尤为重要。”中国饭店协会会长陈新华表示,“大数据、云计算、物联网、区块链、人工智能等新一轮技术革命可以逐步降低餐饮业的交易成本、生产成本和组织成本,实现企业降本、增效、增值,期待更多行业数字化解决方案供应方、优秀的餐饮企业的加入,共同研究推进行业数字化高质量发展。”

(北京日报客户端)

三五分钟一个菜 油盐酱醋按克放

## 炒菜机器人“精确”破题中餐标准化

**本报讯 杨天悦** 省人工、出菜快、调料使用量精准可控、口味口感稳定……最近,炒菜机器人正在逐渐得到市场和食客的认可,使用各种炒菜机器人的智能餐厅悄悄地遍地开花。除了方便卫生,炒菜机器人还解决了连锁中餐标准化的重大难题,瞄准这片广阔市场,碧桂园等大型企业也纷纷跨界展开布局。炒菜机器人会成未来智慧餐厅的大势所趋吗?

### 电脑屏幕操控自动炒制

近来,在崇文门中国石化加油站里,一家新开的咔哥精致家常菜外卖档口吸引了不少周边食客线上点餐。红烧茄子、酸辣土豆丝等各式家常菜组合而成的两荤一素套餐售价在30元至40元,单点菜品则在几元至十几元。

“味道不错”“干净卫生”是外卖平台上许多用户共同的评价,更让许多食客感到惊讶的是,这些菜品竟然都出自炒菜机器人之手。

“您有新的外卖订单,请及时处理。”小店里的提示声响个不停,店员则有条不紊地在机器人面前忙碌着。“都是公司发来的原材料,直接放进机器就会自动翻炒,三五分钟出锅。”店员介绍。

在这家外卖档口正式营业之前,一台便民移动餐车已在崇文门公交场站附近开了近半年,位于东单北大街的咔哥智能厨房也已开了三年多。据了解,这几家都是由咔哥智能厨房餐饮公司开设的智能餐厅。虽然营业形式有所不同,几家店的炒菜机器人倒都大同小异。工作人员只需把食材放入锅中,通过电脑屏幕操控,几分钟后,热气腾腾的菜品就自动炒制出锅。

### 卡路里精确到小数点后两位

在位于东城区银河SOHO的丫米

数字健康餐厅,也是由一台炒菜机器人包揽了所有餐食的制作。电脑控制程序启动后,机器自动往锅里喷油,炒锅翻转5秒后下葱姜蒜,再转5秒,肉和菜也依次加进去。最简单的快手菜1分半就能出锅,耗时最长的咖喱鸡也只需5分钟。

和咔哥智能厨房主打快餐不同,丫米数字健康餐厅主打低卡中餐,菜单上精确标注着每道菜的热量,受到许多正在减肥、健身等对身材和饮食有严格要求的食客的青睐。

“每道菜所需的所有调料的量都是精准设定的,所有调料都通过吸管和喷头精准投放,几乎没有误差。”餐厅创始人陈芸说,这正是自己选择使用炒菜机器人的初衷,“我们开发了小程序,为顾客建立健康档案,根据身高体重提供每日建议摄入热量的参考值,用户就可根据这个数字精准点餐。”从点餐小程序里看到,店里每份餐食都标注了热量,卡路里精确到小数点后两位。

尽管销量不错,但这家店里只有两名固定员工,另有两名钟点工在午餐时段来帮忙打包。“机器平均两分钟出一道菜,可以做大、中、小份,小份是一人份,大份可以做成20人份。”陈芸算了一笔账,“机器人的购买成本相当于一名师厨几个月的工资,而一台机器满负荷运转状态下,可以在一个用餐时段做出400人的餐食,是一名普通厨师的几倍。”

### 助力连锁中餐标准化

对于许多餐馆和食客来说,用机器

人炒菜还是个新鲜事,但实际上,炒菜机器人已经多地开花。不少大型企业也在这一领域展开跨界布局。从碧桂园集团获悉,其子公司千玺机器人集团从2019年就开始投入研发,目前已自主研发出80多种机器人设备及软件系统,并在广州开出机器人中餐旗舰旗舰店。碧桂园集团有关负责人介绍,这家餐厅里配置的智能设备包括炒锅机器人、双臂煲仔饭机器人、地面送餐机器人、调酒机器人、甜品站机器人等,可在短时间内快速制作出炒菜、快餐、火锅、煲仔饭等多种特色美食,部分机器人单机设备已进入量产阶段。

在食品产业分析师朱丹蓬看来,炒菜机器人一定是餐饮业未来的发展方向之一。“国家层面一直扶持机器人产业,资本端也看好这个差异化赛道,从产业端而言,标准化是未来连锁餐饮的趋势。现在最关键就是消费端对于炒菜机器人的认可度。”朱丹蓬认为,随着科技赋能在餐饮业逐渐普及,机器人炒菜会像预制菜一样逐渐被大众所接受。由于具有标准化程度高、可复制性强等优势,也将成为中餐文化向国际市场输出的重要抓手。



(资料图)

## 北京多家餐企 节日推“老爸”套餐

**本报讯 王萍** 6月19日是父亲节,北京多家餐企和老字号都推出了父亲节套餐和优惠活动。加之父亲节后,就迎来了夏至节气,多个老字号的“夏至面”也已备好,供消费者体味民俗、降火开胃。

同春园饭庄推出了包含干烧黄鱼、鳊鱼糊、香炒鹌鹑、鸡粒豆腐等多道“硬菜”在内的父亲节专享套餐。在鼓楼马凯餐厅推出的父亲节特惠套餐中,除了镇店经典毛氏红烧肉、招牌菜八宝鸡丁,还包含了酸甜爽口的话梅小柿子和清爽果盘。同春园饭店第三代技艺传承人、行政总厨王鸿庆表示,干烧黄鱼、鳊鱼糊等都是很受男士欢迎的“下酒菜”,加上燕京啤酒的买一送一活动等,“希望老爸们可以在父亲节吃个够、喝到爽。”

老北京讲究夏至吃面,新川面馆的麻辣凉面、担担面都颇受市民消费者喜爱。北京华天集团相关负责人介绍,每年夏天,新川面馆各店的麻辣凉面平均每天都要售出上千碗,是名副其实的“明星产品”。延吉餐厅也是华天集团旗下的“面条大户”,曾创下“一年销售近百万碗”的佳绩。

据了解,华天延吉餐厅的冷面半成品也成为“明星产品”,很多顾客表示,半成品冷面买回家煮着吃,味道和店里相差无几。

## 老字号夏至面 还能“个性化订制”

**本报讯 杨天悦 阎彤** 6月21日是夏至节气,老话说“冬至饺子夏至面”,在夏至这天吃碗面是不少老北京人的讲究,凉面、冷面、刀削面等特色面条都格外受欢迎。今年许多食客都习惯了外卖打包,不少老字号饭馆也把百姓关心的事想了个“面面俱到”,不仅能预订外卖、错峰取餐,有的餐馆还能实现“个性化订制”。

峨嵋酒家的峨嵋凉面一直是京城百姓夏至的宠儿,既有普通口味,也有加上鸡丝的鸡丝凉面。今年由于疫情原因,不少市民选择在家吃面。不少食客发现,今年订外卖时还可选择加料汁包、多来点配料等选项,比往年更方便了。

“最近点外卖的人一直很多,我们今年特意开通个性化订制服务,为的就是让大家在家里也能吃上心仪口味的面条。”峨嵋酒家连锁店总经理张玉明介绍道,“我们在接单时还会提前安排好领取时间,尤其是几十份上百份的订单,需要煮面、晾凉后才能装盒配送,这些都会与顾客提前沟通好。”

新川面馆今年的外卖也更加贴心,不光是面,配料也有严格要求。“像黄瓜丝、酱肉的打包,都必须在规定时间内完成,保证顾客能吃上和店里一样的口感。”新川面馆连锁店经理朱崇涛说。

在杏园刀削面馆,店里除了提前备好地道的小炖肉刀削面,还备足了糖醋里脊、过油肉等最受食客欢迎的佐面菜原料。此外,同春园饭店的葱油拌面、新川面馆的麻辣凉面和担担面、护国寺小吃阜成门店的羊肉烩面等京城名面也都纷纷登场,就连曲园酒楼湘菜馆里的酸豆角米粉也格外受欢迎,外卖销量是平时的三四倍。