

智能炒菜机器人加速餐饮业变革： 标准化与“锅气”能否兼得？

据中央广播电视总台经济之声报道，近年来，随着人工智能与自动化技术的快速发展，智能炒菜机器人正逐步从餐厅后厨走向社区、家庭，掀起一场餐饮行业的效率革命。从“凭经验”到“凭数据”，从“靠厨师”到“靠机器”，这场变革不仅关乎成本与效率，更触及中餐文化的核心——“锅气”能否被机器复刻？消费者又是否愿意为此买单？

“钢铁大厨”登场成本大幅降低

在人力成本持续走高的背景下，智能炒菜机器人成为越来越多餐饮经营者的选择。近日，锅圈食品和熊猫大师联合研发的“智能炒菜机”正式亮相，它能够自动投料、精准控温、稳定翻炒，短短三分钟，一道菜就能出锅了。

熊猫大师创始人黄天勇以川菜辣子鸡为例，展示了“智能炒菜机”的效率优势：“传统厨师制作辣子鸡需要5到7分钟，人工成本约7元，而炒菜机仅需2分40秒，成本降至0.5元。”他进一步强调这一技术带来的深远影响：“使用炒菜机后，餐饮企业的人力成本预计下降40%，供应链整体成本降低10%至15%，这将显著增强企业在市场中的竞争力。”

从后厨到社区重构都市人用餐方式

锅圈食品负责人安浩磊描绘了智能炒菜技术的场景创新：“我们将通过‘锅圈小炒’模式，把标准化中餐后厨搬到社区，实现‘去厨师化、去堂食化、去服务化’的创新模式。”关于未来发展路径，他透露了明确规划：“第一阶段计划三年内在中国开设1万家锅圈小炒店，第二阶段将在两年后把炒菜机推广至家庭场景。锅圈致力于打造新的消费方式，让不会做饭的消费者也能轻松享受现炒美食。”

技术是否成熟？机器能炒出“锅气”吗？

针对消费者关心的“锅气”问题，工信部信息通信经济专家委员会委员盘和林指出，若将“成熟”定义为从洗菜到出餐全流程自动化，目前技术尚未达到。但在“炒”这一核心环节，他认为机器人已展



出显著优势：“当前炒菜机器人通过精准的参数控制，能够充分模拟传统爆炒所生成的‘锅气’，还原中餐的关键风味。”

从B端走向C端：成本与功能是关键

尽管家庭场景存在需求，但盘和林认为炒菜机器人要普及仍面临高门槛。他指出，产品必须证明其“综合收益高于使用成本”，并可通过“降低成本”或“提升功能”两条路径实现。他判断：“当前的市场重心仍在B端，因为餐饮业的工业化、标准化需求更为迫切和明确；家庭市场则因替代选择多、成本收益比不足而挑战更大。”

“去厨师化”不是失业而是就业结构转型

盘和林认为，“去厨师化”并非导致失业，而是引发餐饮业就业结构的一次

转型。他分析道：“自动化技术将复杂的烹饪过程分解为多个标准环节，这降低了对单一厨师综合技能的高要求，转而创造出一系列如食材预处理、设备操作等新岗位。因此，行业整体用工量可能增加，只是就业形式从‘大厨’转向了分工更细的‘产业工人’。”

技术赋能而非替代中餐文化期待新传承

在追求标准化与效率的工业浪潮中，如何平衡其与个性化体验、人文温度及文化多样性之间的关系？技术的意义在于赋能，而非替代。我们期待，在效率提升的同时，能借助新技术为历史悠久的饮食文化找到符合当代语境的新传承路径，守护那份独特的“烟火气”——这既是摆在眼前的时代课题，也是我们共同肩负的时代使命。（陈奕延）

家门口的“海淀食堂”再填两家

本报讯 景天 热腾腾润燥饮、30年担担面、12元清蒸海鲈鱼、1.5元现炸油条……继2024年首家养老服务中心“海淀食堂”落成后，近日，北京市海淀区紫竹院街道化大餐厅“海淀食堂”与眉州小吃“海淀食堂”双双亮相，分别以“高校平价风”和“连锁品质味”独特定位，共同织密辖区养老助餐服务网，让居民“舌尖上的幸福”再升级。

位于北京化工大学西校区紫竹院街道98号的化大餐厅“海淀食堂”，在经过重新高规格装修后，已焕然一新。

改造前餐厅较为破旧，如今则是宽敞明亮的现代化就餐空间。食堂面积达1309平方米，可容纳500人同时就餐。一到饭点，各个档口热气蒸腾，人头攒动，充满了烟火气息。

这家食堂的最大特点是亲民的价格与丰富的选择。它依托大学食堂基础兴建，不仅承袭了大学食堂的亲民价格，并在此基础上进行了全面的适老化升级和功能拓展。改造后，食堂新增了老人专属就餐区，加装了防滑扶手和轮椅通道，并全面提供早餐、午餐、晚餐，全年无休服务居民。

在餐食方面，食堂提供了极为丰富的菜品选择，涵盖100多种菜品。

负责人吕金兰介绍，食堂在街道与校方指导下加入“海淀食堂”体系，凭借母公司明和餐饮在医院食堂领域十几年的专业经验，组建了专业营养师团队，为老年人量身定制“低盐低脂、软糯易咀嚼”的食谱。针对60岁以上老人，食堂还推出9折优惠，就餐更划算。

不仅如此，食堂营业时间充分考虑了老年人的作息，对于行动不便的老人还提供送餐上门服务。其服务范围可覆盖周边3公里。未来，这里还将拓展健康讲座、厨艺课堂等活动，打造综合性社区服务平台。

眉州小吃“海淀食堂”则是紫竹院街道首家在连锁餐厅基础上创建的“海淀食堂”。它位于魏公村民族大学北路18号-2，面积300平方米。其最大优势在于背靠知名餐饮品牌“眉州东坡”，品控严格，口味经典，拥有广泛的受众基础。

据店长罗晓林介绍，成为“海淀食堂”后，店面环境更加温馨舒适，服务群体也更加多元，从老年人、儿童到附近职工、学生都能在此找到心仪餐食。

眉州小吃“海淀食堂”营业时间为5:30至22:00，覆盖三餐。早餐提供近80种产品，包括现炸的30厘米长大油条（可半根销售，亲民价1.5元/根）。午晚餐则提供经典的招牌担担面、小份菜等。值得一提的是，60岁以上老人享受9折优惠，还有打卡赠送银耳羹等暖心活动。

采访当天，70岁的张先生带着小孙子正在吃午饭：“我基本上天天在这里吃饭，离这儿一公里多也愿意来。这里的饭菜质量非常好，价格也非常亲民，特别干净。”

该食堂还与一帘之隔的眉州东坡餐厅联动，能为居民提供从个人简餐到家庭桌餐甚至20人规模的团餐和包间服务，满足了不同场景的用餐需求。改造后的前厅与厨房焕然一新，新增了智能结账系统，方便快捷。

紫竹院街道办事处副主任李宁表示：“目前辖区内已建成3家‘海淀食堂’，分别是养老服务中心‘海淀食堂’、化大餐厅‘海淀食堂’、眉州小吃‘海淀食堂’。我们将在现有的资源基础上，综合考虑辖区人口规模、助餐服务需求、服务半径等因素，有效整合资源，统筹点位布局，进一步织密服务网。”

烧烤、火锅、饺子唱“主角” “暖经济”催热餐饮市场

本报讯 王萍 冬季气温降低，“暖经济”逐渐成为近期餐饮市场的消费主流。近日，笔者从多家餐饮企业了解到，烧烤、火锅、饺子等成为消费者在外用餐青睐的选择。

日前，“冬韵燃味 京炙之选——第三届丰宁采摘式烤羊暨农副产品及非遗产品推介会”在怀柔启幕。采用非遗工艺的采摘式烤羊、“一羊六吃”的独特吃法，都成为与初冬时节最搭配的美食。据介绍，丰宁传统烤全羊技艺发展至今已近二百年历史，在清代，烤全羊等肉制品曾先作为军粮、后作为宫廷宴会的特色菜品被保留和延续下来，2020年丰宁烤全羊被评为市级非物质文化遗产。

丰宁烤羊协会会长刘磊介绍，目前，全县烤羊餐饮经营户达760余家，年销售量突破10万只。严格遵循2023年发布的《丰宁采摘式烤羊》团体标准的专业烤羊师团队可携全套标准化烤制

设备上门服务，满足多个消费场景。

热气腾腾的火锅也在立冬节气到来后显示出更强劲的消费热力。日前，笔者在东来顺APM总店、湊湊合生汇店看到，中午用餐高峰时段，吃火锅的消费者早已在门口排队等候。呷哺呷哺方面相关负责人在接受媒体采访时表示，立冬后，呷哺呷哺在周末的客流较之前增长了10%至15%。尤其是以北京、石家庄等为代表的北方城市，客流环比出现大幅增长。“除了九宫格套餐等新品受到顾客欢迎，季节性的热饮也在最近成为爆款，例如红布蕾奶茶等单日可以卖出1万杯左右。”该负责人介绍，进入11月，全国陆续新开业呷哺呷哺门店及自助新模型店10家，其中上海凯德星贸门店开业当日翻台率超平日的1.6倍。今年以来，全国重点商圈A类门店的营收比去年同期增长3倍以上，平均翻台率超5.6倍。

东来顺方面相关负责人表示，立冬以来，消费者对于老字号涮肉的消费热情越来越高，东来顺也在加紧“清真主题宴”的打造。该负责人表示，在很多消费者心中，东来顺是一个吃涮羊肉的地方，但其实东来顺的清真菜品也一直坚持传承与创新。“清真主题宴”将集中呈现非遗涮肉产品、特色牛羊肉菜品、创新烧烤品类及创意清真面点等东来顺的核心产品矩阵，同时也为新店“东来顺·宴”的开业奠定基础。

冬季节气吃饺子的食俗，让饺子成为每年入冬后毫无悬念的“爆品”。北京华天集团相关负责人表示，立冬当日，旗下惠丰饺子楼的师傅从早上5时就开始上岗，以平均3秒一个的速度为立冬饺子的热销做准备。惠丰饺子楼直到晚上9时闭餐，十几位师傅轮班包饺子，才满足了消费者对于立冬饺子的热情，仅立冬当日的销量就超过2000斤。