機器人秀廚藝 智慧餐廳省時省成本

聯合報 大陸新聞中心／綜合報導

2018-11-26

太原市民宋小玉和閨蜜一起逛街，不到午餐時間，她就用手機在口碑App上提前預約好了到餐廳取餐的時間。 按照約定，她來到餐廳，在手機上點擊「開櫃」，從智能取餐櫃裡端走兩份熱氣騰騰的蓋飯。

「周末人多，現在只要你提前預約好，到餐廳就可以取飯，非常方便。」宋小玉說。

中新社報導，記者到這家餐廳體驗，剛進門就感受到與眾不同，這裡沒有收銀台、服務員很少、每個餐桌下面的小抽屜裏整齊地擺放著餐具。

掃描餐桌上的二維碼後，記者點餐、下單、買單，不一會兒手機界面顯示取餐的櫃碼，到自助取餐櫃前點擊手機螢幕上的「開櫃」提示，即可取出飯菜，整個用餐過程全部依靠顧客獨立完成。

這是中國中部省分山西的首家「智慧餐廳」，開業一個多月來，受到不少市民喜愛。 然而，這在全國並不是一件新鮮事。 在此之前，「智慧餐廳」就已在北京、杭州等地亮相。

除了點餐環節日益便捷外，中國許多餐廳的廚房內部也在不斷追求智能化。 幾年前，刀削麵機器人走進了中國面館。 近年來，炒菜機器人又在愈來愈多地方「秀廚藝」。

11月初，智能炒菜機器人「現身」北京一家新開的快餐店「咔哥智能廚房」。 這裡沒有廚師，全部採用機器人炒菜，消費者只需通過電子點餐機或微信公眾號點餐，不久便可品嘗到熱氣騰騰的菜肴。

餐飲業攜手互聯網平台不斷發展新技術，為顧客提供便捷服務，實現「人在路上，菜在鍋裏」的同時，也為自身節省了人工成本，提高了工作效率。 「至少可以減少三、四名員工。」山西這家「智慧餐廳」的負責人閆匯偉說，他們與阿里旗下本地生活服務平台口碑合作，推出了這家智慧餐廳。