

业务场景

• 餐饮服务

• 外卖配送

• 自助餐（宴会）

大规模多人烹饪、订单高峰、通过人工智能自动化烹饪提高运营效率，解决人力不足、品质一致性和损耗问题。

（所列问题为典型示例，基于我们的假设，并非详尽无遗。）



餐饮服务面临的课题

- 大规模下难以稳定品牌品质
- 过度依赖熟练员工，导致口味不稳定
- 现场差异大，难以保持一致的品质
- 筹备展会或活动时间短，成本高
- 教育培训人员不足
- 食谱复杂，时效管理难度大导致口味下降

外卖配送面临的课题

- 订单集中，烹饪时段难以把控
- 订单高峰时，烹饪时段匹配困难
- 多门店订舱口难以统一
- 人手不足导致配送时间管理困难
- 深夜高峰时段人力负担大
- 多单同时增加时成时困难
- 订单增长时，人员和厨房空间需按比例紧急增加

自助餐（宴会）面临的课题

- 菜品补充时机标准化困难
- 难以保持品质稳定，容易过量烹饪
- 食材损耗发生率高
- 温湿度变化导致调味难以一致
- 即便是简单作业也需要员工
- 不受欢迎的菜品反而先准备
- 分量调整困难

导入全自动烹饪机器人的效果

- 通过菜谱数据标准化，任何场所都能保持统一品质
- 大规模烹饪也能最小化口味差异
- 大批量生产的预先准备程序实现自动化
- 通过人工智能整合报程，优化烹饪效率
- 非专业人员也能实现高品质烹饪
- 轻松实现现场作业标准化，交接给新人也可顺利进行

导入全自动烹饪机器人的效果

- 通过订单数据联动，AI 自动计算最佳时机进行烹饪和配送
- 在订单高峰时也能以稳定价格实现连续运作
- 多门店高品质烹饪，确保品牌一致性
- 自动化使少人数也能处理高订单量
- 适用于咖啡厅/快闪店，并可扩大运营规模
- 标准化厨房流程，适用于 FC 中心和云端厨房

导入全自动烹饪机器人的效果

- 根据需求自动进行小批量烹饪
- 提供新鲜、香味浓郁、温热的菜品
- AI 预测需求，优化补充计划
- 防止食材损耗，减少浪费
- 员工可转向客户服务
- 稳定热门菜单供给
- 优化食材成本、人力成本及水电等费用