

## 杭州首家



## 机器人掌勺餐厅

## 解锁

## 「科技+文化+餐饮」

## 新体验

■ 杭州日报记者 黄冉  
记者 张一昀 通讯员 陈欣媛

AI面诊机器人即时生成个性化药膳食谱,煮面机器人精准抓取面条入锅,炒菜机器人更是“手艺娴熟”——锅铲翻飞间,带着滚烫锅气的浇头香气扑鼻。一碗营养美味的面条,从点单到上桌,全由机器人一气呵成!

近日,西湖区迎来一家融合科技感与人文关怀的餐饮新空间——“二十四节气AI机器人餐厅”。这也是杭州首家全流程AI机器人智能餐厅,首次将全系列餐饮机器人与西湖区本地文化、节气养生理念深度融合,开创了“AI+文化+餐饮”的全新体验模式。



## 全流程智能化运转

餐厅以“顺应节气,品味西湖”为理念,深入挖掘杭州本土饮食文化,围绕二十四节气研发出24道时令特色菜品。每道菜不仅注重口味,更融入了养生智慧与文化内涵,让“吃”成为一场兼具科学、营养与文化的体验。

不久前,记者实地探访这家位于西湖区三墩镇竞舟北路89号的智能餐厅,白色门头充满科技感。餐厅总面积约260平方米,上下两层共设有50个座位。步入其中,仿佛走进“未来餐饮工坊”——炒菜、煮面、冲泡咖啡、制作冰淇淋、清洁地面、配送餐点……十余类机器人分工有序、默契配合,从烹制到送餐全程智能化运转。

将面碗置于感应转盘对应位置,煮面机器人便能自动取面、投面入锅,同时烹煮三份仅需两三分种。一旁的炒菜机器人腕部灵活,翻炒节奏精准。“炒菜机器人内置上百种菜谱,出锅菜品锅气十足,和预制菜的口感完全不同。”餐厅算法工程师朱祺介绍。

## 满足全年龄段需求

在服务设计上,餐厅兼顾全年龄段需求,针对社区老人推出专属优惠:60-79周岁享受8折,80-89周岁享受7折,90周岁及以上享受5折。

老人对着AI面诊机器人,即可通过智能设备进行体质辨识。系统将根据个人体质特征,推荐最适合的节气菜品与养生膳食,真正实现“一人一餐,辨证食养”。

对于年轻人来说,可以在这里喝上一杯咖啡或吃一个冰淇淋。咖啡机器人可以制作美式、拿铁等不同品类的咖啡。手机扫码支付后约三分钟,一杯符合个人口味的咖啡即刻到手。冰淇淋机器人可以制作出草莓、巧克力、抹茶、原味等四种口味的冰淇淋,满足不同人群的口味,付款后一分钟内即可将美味递上。

家住附近的李先生中午品尝了机器人制作的三杯鸡和油麦菜,他感叹:“机器人炒得很快,味道也不错,就像大厨一样,我以后肯定会经常来吃!”

幸福e食堂  
Happy e Canteen  
二十四节气烟火机器人餐厅  
Twenty-four Solar Terms Fireworks Robot Restaurant

## 人与科技温情互动

科技在这里不再冰冷,而是化身懂健康、有温度的专属“膳食顾问”。“我们不是用机器人替代人,而是让人与机器人更好地协作,赋予餐饮更多情感与温度。”项目负责人郭昱辰表示,机器人不仅是高效的生产工具,更是营造氛围、传递服务的伙伴,“顾客在享受科技便利的同时,也能感受到人与人、人与机器人之间的温情互动。”

此外,餐厅还推出了节气养生系列产品,涵盖水饺、面条、茶饮等,既可供应社区食堂,也支持线上订购,让健康饮食轻松走进千家万户。

“今年,我们以‘科技赋能、服务集成’为主线,围绕‘科技+养老’主题,将重点打造退龄荟银发康养生活街区。”三墩镇社会事务办工作人员表示,“这家机器人餐厅有效补强了现有老年食堂的供餐能力,通过科技赋能养老服务,让长者享受更智能、更贴心的餐饮体验。”

据悉,该餐厅所在的退龄荟银发康养生活街区呈“L”字形分布,通过汇聚高端保姆、智慧医疗、机器人应用、零工市场、技能培训、智能餐饮及AI健身等七大核心板块,充分融合科技与养老,为老年人提供全方位、个性化的高品质服务。

