

中国餐饮AI应用 研究报告2026

红餐产业研究院



红餐成长社
只教真本事

更多免费行业报告

并购家

www.ipopo.cn

2026年3月

摘要

- 本报告在红餐大数据的基础上，综合红餐产业研究院的桌面研究、调研数据、专家意见等，从餐饮AI的发展现状、发展趋势、商业价值等角度，综合剖析了餐饮AI的发展情况，旨在为国内餐饮品牌、上游供应链企业以及相关从业者提供参考
- 本文部分亮点如下：

01

餐饮AI发展概况：近年来，我国餐饮AI发展迅速。从投融资情况来看，餐饮AI的应用场景被我国资本市场所看好。据不完全统计，2025年我国餐饮AI领域共发生18起融资事件，累计融资金额约28亿元，同比增幅达55.6%。从餐饮AI的市场参与者来看，中国餐饮AI市场的主要参与者包括头部餐饮巨头、SaaS服务商、垂直AI解决方案商及跨界互联网巨头。其中，头部餐饮企业是探索AI应用落地的先锋力量

02

餐饮AI应用场景：依托感知、决策、交互、执行四层技术架构，餐饮AI已渗透至餐饮经营的多个环节。感知层完成场景数据采集与识别，为智能化奠定数据基础；决策层依托算法输出精细化经营决策，实现资源优化配置；交互层通过人机交互技术优化服务体验与运营效率；执行层以智能化设备和智能机器人等完成标准化作业落地

03

餐饮AI落地痛点：尽管当前我国餐饮AI发展势头迅猛，但其在落地过程中仍然存在着许多难点。第一，餐饮企业品类繁多，结构化数据的缺失导致了AI的容错率高，进而影响了决策与服务的精准度；第二，当前我国餐饮行业充斥着大量“伪AI”，阻碍了具备实际价值的真AI技术的渗透与落地；第三，我国餐饮AI领域面临的复合型人才紧缺、区域供给失衡、供需结构错配等突出问题，已成为制约餐饮AI落地的关键因素

04

未来发展趋势：未来，AI Agent将推动运营向自主智能跃迁，降低开店门槛并优化核心运营指标。未来，具备结构化特征的GEO潜力凸显，将向餐饮全品类深度渗透；企业将重构组织架构，设立AI专项岗位；构建专属知识库是AI精准落地的核心前提，餐饮企业将建立起更立体的AI应用闭环。

目录

01

现状：餐饮AI正处于变速发展期，头部餐饮企业在推动AI应用落地中发挥重要作用

02

应用：凭借感知、决策、交互、执行四层技术架构，餐饮AI已渗透至餐饮经营的多个环节

03

头部连锁餐饮企业AI应用案例

04

AI赋能餐饮主要应用场景案例介绍

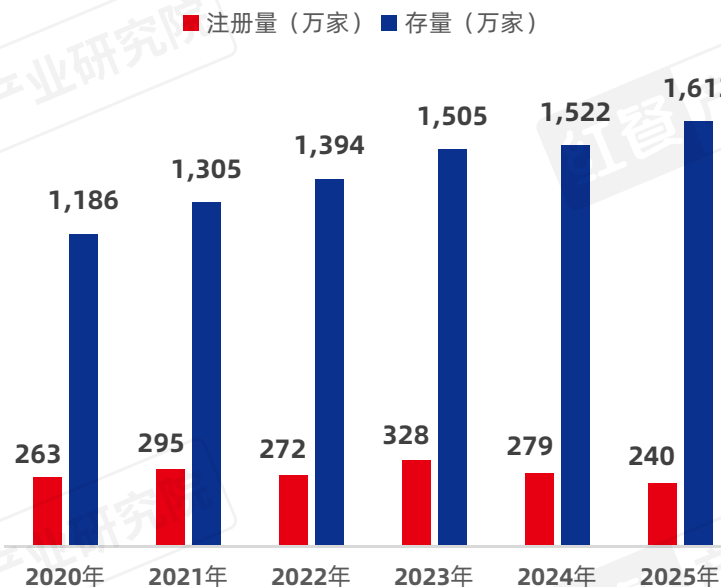
05

展望：未来，餐饮AI将向自主智能运营、GEO深度应用、AI专项岗位体系及专属知识库建设四大方向演进

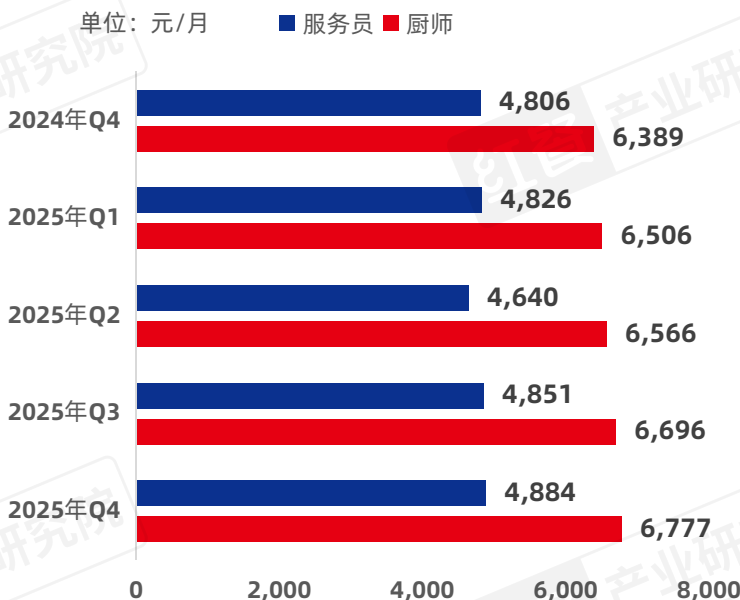
我国餐饮市场已进入存量竞争阶段，餐饮企业降本增效比以往任何时候都迫切

- 近年来，餐饮行业在经历了快速增长后，逐渐进入存量竞争阶段。企查查数据显示，2025年全国餐饮相关企业注册量为240万家，同比下降14%，但企业存量却超过1,600万家
- 与此同时，人工、食材、租金等核心成本持续攀升，企业利润空间不断被挤压。以人工成本为例，据BOSS直聘，2025年第四季度，餐饮行业厨师与服务员的平均薪酬分别达到6,777元/月和4,884元/月，同比增长6.1%和1.6%
- 在此背景下，降本增效成为餐饮企业生存与发展的核心课题。从产业上游供应链到下游餐饮品牌，各方均围绕AI大模型的实际应用，在降本增效端发力，也因此催生了不少新技术新策略

2020—2025年全国餐饮企业注册量与存量情况



近年餐饮行业人员平均薪酬情况



资料来源：企查查、BOSS直聘，数据统计时间截至2025年12月

人工智能技术发展迅猛，AI技术正成为餐饮企业降本增效、应对竞争的重要利器

- 其中，人工智能技术的快速成熟为中国餐饮企业降本增效、应对竞争提供了新的解决方案。从餐饮行业的信息化智能化发展历程来看，其与AI技术本身的发展阶段深度耦合。例如，信息化阶段，用POS收银系统替代人工记账；数字化阶段建立数字中台将运营分析从纯经验转向数据参考；智能化阶段，智能点餐、AI炒菜机器人等的运用，逐渐解放双手。可以说，餐饮行业的每一次转型都立足于技术的更迭
- 特别是，随着大模型与生成式AI时代的到来，AI技术将不再是餐饮企业的“可选项”，而是“必选项”。深度运用AI技术将是存量竞争下餐饮企业突破效率天花板、应对同质化竞争的重要策略

AI技术的发展历程

早期机器学习萌芽期

- 处于早期机器学习与规则算法萌芽阶段，底层算力、算法模型尚未成熟
- 仅具备简单结构化数据统计、模式识别能力，无复杂场景推理与自主学习能力

深度学习爆发阶段

- 深度学习算法全面突破，计算机视觉、自然语言处理、传统机器学习技术成熟
- 具备用户画像、销量预测、图像识别、语音交互等专项能力，落地门槛大幅降低

大模型与生成式AI时代

- 大模型与生成式AI全面崛起，多模态交互、自主推理、小样本学习能力实现质的飞跃
- 从专项弱AI转向通用强AI，无需大量定制开发，即可适配多场景、全流程业务需求

餐饮行业技术应用历程

信息化阶段

- 落地工具：**传统POS收银系统、基础点餐软件、简易库存台账系统
- 替代手工记账，实现订单、库存、财务数据可追溯，数据分散孤立无联动

数字化阶段

- 落地工具：**业务数据中台、BI分析系统、外卖平台数据联动、全域会员管理系统
- 实现订单、客流、库存、会员数据互通，决策从纯经验转向数据参考，仍依赖人工分析

智能化阶段

- 落地场景：**智能点餐、AI后厨管理、动态定价、供应链智能预测、个性化营销、新品研发
- 摆脱人工依赖，实现效率、成本、服务全方位升级，AI成为核心竞争利器

资料来源：公开信息，红餐产业研究院整理

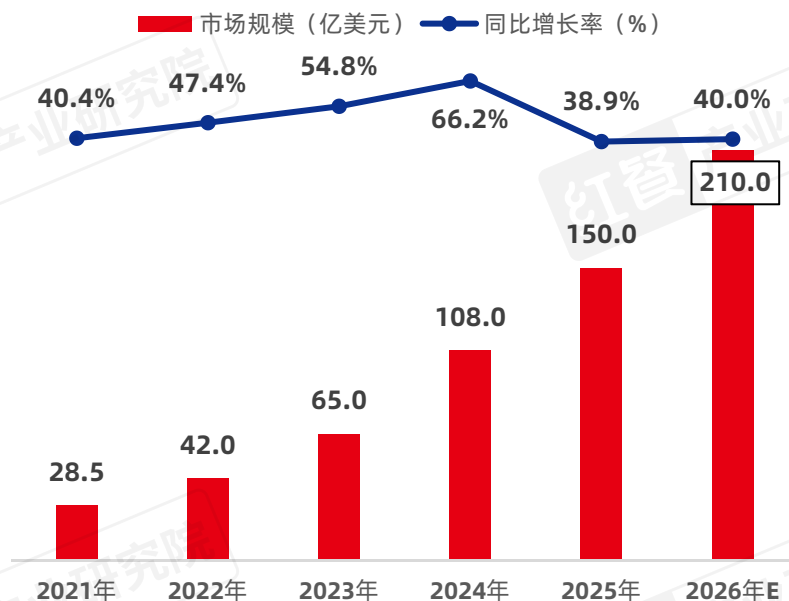
01

现状：餐饮AI正处于变速发展期，
头部餐饮企业在推动AI应用落地中
发挥重要作用

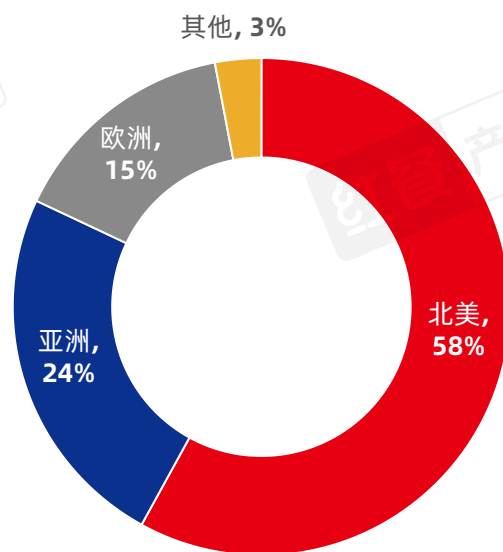
全球餐饮AI市场规模处于高速增长期，呈现出“北美主导、亚洲紧追”的发展格局

- 目前，全球餐饮AI市场正处于快速扩张期，规模与增速双高，展现出强劲发展动能。据公开信息，2025年全球餐饮AI市场规模达到了150亿美元，同比增长38.9%，且预计2026年将突破200亿美元
- 从区域格局来看，全球餐饮AI市场呈现出“北美主导、亚洲紧追”的发展格局。其中，北美以58%的份额占据绝对主导地位，亚洲为第二大增长极，约占24%的市场规模

2021—2026年全球餐饮AI规模及增长率



2025年全球餐饮AI市场区域份额

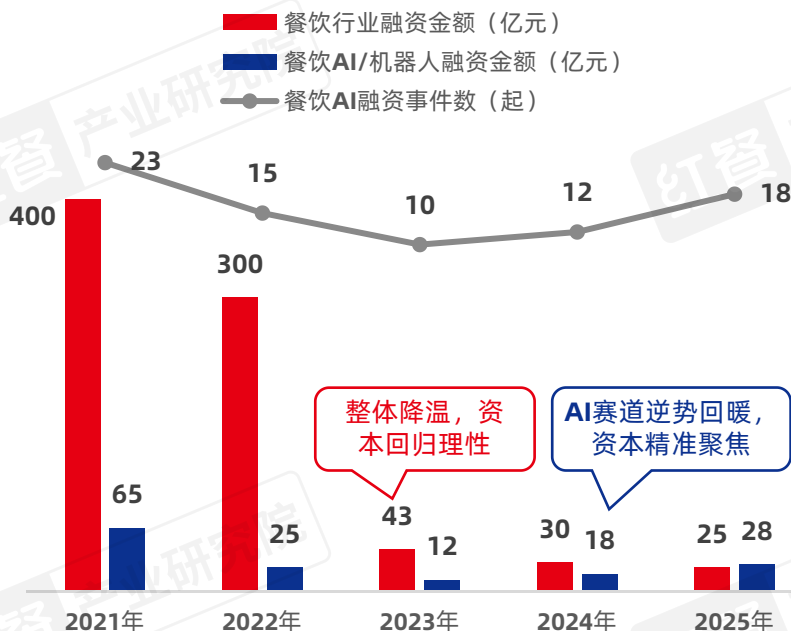


资料来源：Grand View Research、BCC Research、Precedence Research、Market Research、公开信息，红餐产业研究院整理

中国餐饮AI市场正处于蓬勃发展期，资本流向进一步聚焦化

- 具体到我国的餐饮AI应用情况来看，AI在餐饮行业的应用正在高速发展，但普及度还有待提升。例如，从AI应用的渗透率来看，红餐产业研究院调研发现，目前我国餐饮行业的AI应用渗透率仅为15%，但随着餐饮AI技术的进一步应用，红餐产业研究院预估，到2028年该数字将进一步将提升至50%
- 而餐饮AI的应用场景也被资本市场所看好。尽管近年来我国餐饮行业整体融资金额持续下行，但餐饮AI赛道却呈现逆势增长态势，融资金额与融资事件数双双回升。2025年，餐饮AI领域共发生18起融资事件，累计融资金额约28亿元，同比增幅达 55.6%，资本进一步聚焦

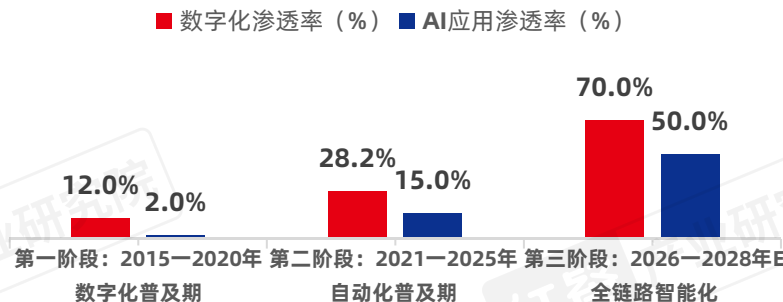
2021—2025年中国餐饮行业及AI细分领域投融资情况（不完全统计）



近年餐饮AI领域代表性投融资事件

时间	企业	融资轮次	金额	投资方	细分领域
2023.12	橡鹿科技	A轮	数千万元	京东	炒菜机器人
2024.6	不停科技	A+轮	近亿元	—	炒菜机器人
2024.7	橡鹿科技	战略投资	近2亿元	京东	炒菜机器人
2025.4	不停科技	B轮	数千万美元	—	炒菜机器人
2025.7	橡鹿科技	再获投资	近2亿元	京东	炒菜机器人
2025.8	熊猫大师	战略投资	数千万级	锅圈资本	炒菜机器人
2025.12	智谷天厨	A轮	数千万元	启赋资本	炒菜机器人

中国餐饮数字化及AI应用渗透率情况

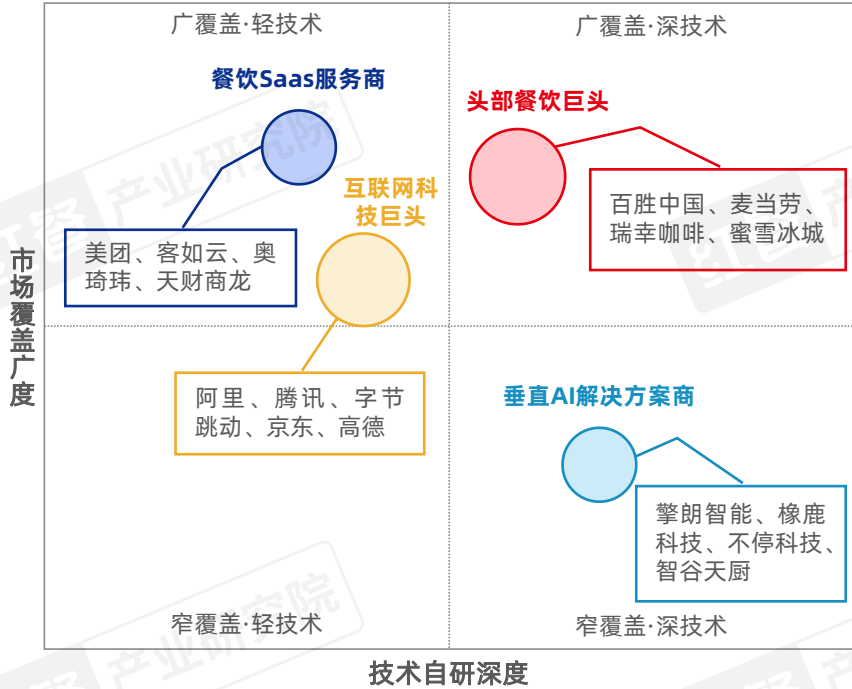


资料来源：调研、专家访谈、公开信息，红餐产业研究院整理

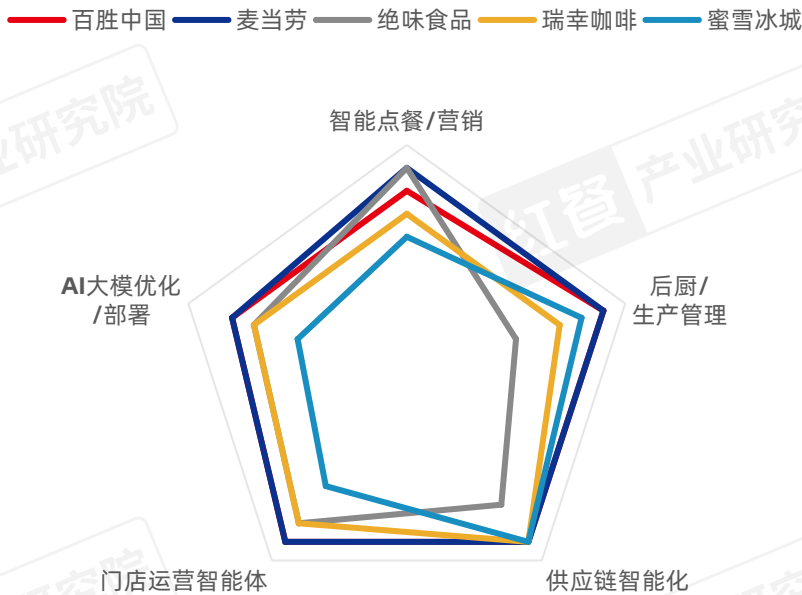
我国餐饮AI市场的主要参与者包括四类主体，其中头部餐饮企业是推动AI应用落地的重要力量

- 从餐饮AI的市场参与者来看，中国餐饮AI市场的主要参与者包括头部餐饮巨头、SaaS服务商、垂直AI解决方案商及跨界互联网巨头
- 其中，以麦当劳、百胜中国、瑞幸咖啡等为代表的头部餐饮企业，凭借庞大门店网络、海量数据沉淀与雄厚资本，在推动餐饮AI应用落地中发挥了重要作用，而考虑到数据安全和开发成本及应用闭环，头部企业的AI应用难以普及到更多餐饮企业

中国餐饮AI主要参与者



头部餐饮企业AI应用布局对比



注：气泡大小代表资源投入规模
资料来源：红餐成长社、IDC、公开信息，红餐产业研究院整理

我国餐饮AI落地过程中存在诸多痛点，准确率低、伪AI泛滥、复合人才缺失等问题尤为突出

- 尽管当前我国餐饮AI发展势头迅猛，但其在落地过程中仍然存在着许多难点。例如，通用模型准确率偏低、伪AI泛滥成灾、复合型人才供需失衡等
- 通过持续观察国内外各大大模型平台案例，垂直餐饮行业的AI应用案例极少。更多餐饮企业仍处在文案生成、视频剪辑、自动客服应答等基础层面

中国餐饮企业AI应用的主要痛点



AI准确率低

餐饮AI在实际应用中，在未投喂企业数据的场景下，通用大模型在餐饮专属任务中平均准确率仅42.6%，即便部署AI系统，受非结构化数据拖累，实际准确率也不足45%，难以支撑精准决策与服务



伪AI泛滥

当前大量技术服务商以自动化工具、固定流程脚本包装为AI解决方案，形成伪AI泛滥的局面。这类产品缺乏自主学习与自适应能力，仅靠概念噱头吸引企业投入，实际无法解决核心经营问题，阻碍了真正具备价值的AI应用渗透



复合人才缺失

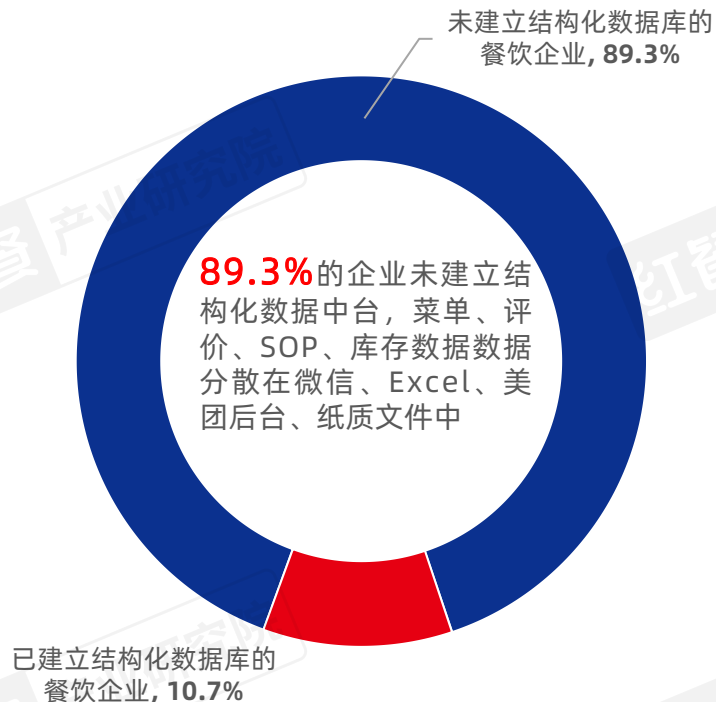
餐饮AI落地高度依赖兼具技术能力与餐饮运营经验的复合型人才，而当前人才供给存在明显断层。传统餐饮从业者缺乏技术理解力，难以将业务需求转化为AI应用场景；技术人才又不熟悉餐饮行业特性，方案设计与实际经营脱节

资料来源：红餐成长社、公开信息，红餐产业研究院整理

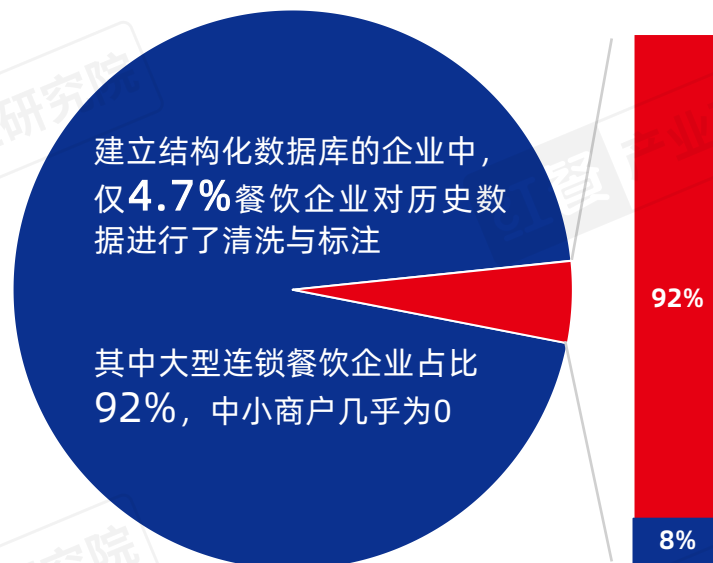
餐饮企业结构化数据的缺失导致了AI的准确率低，进而影响了决策与服务的精准度

- 当前我国餐饮AI应用准确率整体偏低，红餐产业研究院调研发现，在未投喂企业专属数据的场景下，通用大模型在餐饮细分任务中的平均准确率不足50%
- 即便完成企业数据投喂，受结构化数据供给不足制约，AI准确率提升仍存在明显瓶颈。2025年红餐产业研究院“AI数据准备度调研”显示，89.3%的餐饮企业未建立结构化数据中台，且建立了结构化数据库的餐饮企业中，仅4.7%的企业对历史数据进行过清洗与标注。数据的缺失也是造成餐饮企业应用AI准确率低的重要因素

餐饮企业结构化数据库建设情况



餐饮企业数据清洗与标注情况

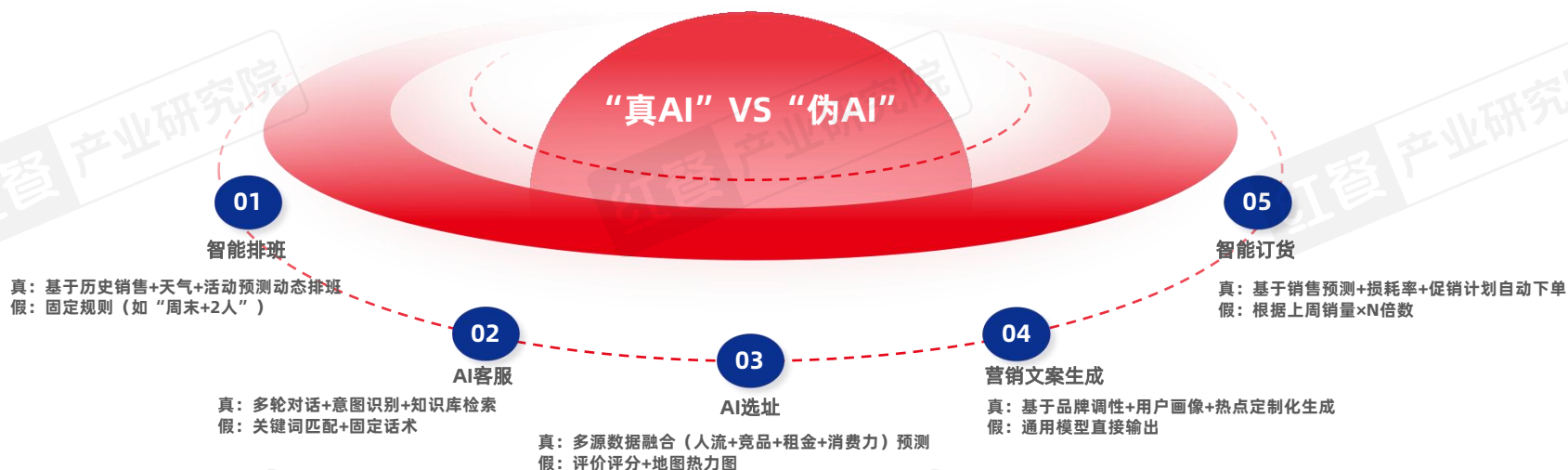


资料来源：2025年红餐产业研究院“AI数据准备度调研”、红餐成长社、公开信息，红餐产业研究院整理

当前我国餐饮行业充斥着大量“伪AI”，阻碍了具备实际价值的真AI技术的渗透与落地

- 据调研，当前餐饮AI市场上约87%的AI工具为伪AI或轻度自动化工具，仅靠规则引擎、固定脚本运行，缺乏自主学习与自适应能力，无法解决核心经营问题，既抬高了企业试错成本，也延缓了真AI技术的渗透节奏
- 据专家访谈，真正有效落地的餐饮AI系统，不是直接采用通用模型，而是拥有企业专属的知识库、支持数据不出域的本地部署，并基于餐饮业务场景深度优化的定制化AI工具

“真AI”与“伪AI”的辨别方式



资料来源：专家访谈、红餐成长社、公开信息，红餐产业研究院整理

我国餐饮AI领域面临着复合型人才紧缺、区域供给失衡、供需结构错配等突出问题，已成为制约餐饮AI落地的关键因素

- 在人才供给方面，餐饮AI核心复合岗缺口显著，AIGO、餐饮AI运维等岗位缺口率高达88%~92%；而基础应用类岗位，如掌握基础Prompt能力的普通店长供给相对充足，人才供需结构呈现向高价值复合能力倾斜的特征
- 在人才分布层面，餐饮AI人才与产业布局高度绑定，北上广深凭借平台型科技与头部连锁企业形成人才高地，人才密度指数均超8.5、平均年薪超35万元；新一线及下沉城市人才供给薄弱，与区域餐饮业态的智能化需求错配，进一步加剧了行业人才供需矛盾

2025年不同岗位AI技能要求与薪资水平对比

岗位名称	核心AI技能要求	平均月薪(万元)	人才缺口率	主要招聘城市
AIGO	大模型选型+业务场景翻译+ROI测算	2.5~4.5	92%	北京、上海、深圳
餐饮数据标注专员	菜品知识图谱构建+评价情感标注+方言清洗	0.9~1.8	85%	成都、杭州、广州
AI店长培训师	Prompt工程教学+AI工具实操培训+效果考核	0.08~0.15(日薪)	78%	区域中心城市
餐饮AI运维助理	私有化部署协助+模型监控+基础API对接	1.5~3.0	88%	一线及新一线城市
普通店长(需学AI)	基础Prompt使用+AI报表解读+异常反馈	0.8~1.5	无缺口	全国

2025年中国主要城市餐饮AI人才密度与薪资竞争力指数

城市	人才密度指数(0-10)	平均年薪(万元)	企业招聘活跃度	主要聚集企业类型
北京	9.2	38	极高	平台型科技公司、头部连锁
上海	8.8	36	高	国际品牌、高端餐饮
深圳	8.5	35	高	科技公司、快餐连锁
杭州	7.9	33	中高	电商系餐饮、茶饮品牌
广州	7.5	30	中	传统正餐、供应链企业
成都	6.8	28	中	地方菜系、区域龙头
武汉	6.2	26	中低	高校周边、初创品牌
西安	5.5	25	低	旅游餐饮、本地老字号
重庆	5.8	26	中	火锅品牌、下沉市场试点
长沙	5.3	25	中	茶饮之都、网红品牌

资料来源：红餐成长社、公开信息，红餐产业研究院整理

02

应用：凭借感知、决策、交互、执行四层技术架构，餐饮AI已渗透至餐饮经营的各个环节

餐饮AI已经应用到餐饮经营的各个环节

- 当下，AI技术正在快速发展，各行各业都掀起了一股学习AI应用AI的热潮。这股风潮也吹进了餐饮行业，餐饮企业正利用AI技术解决运营中的各种问题。红餐成长社2025年通过对超过2,000位受训课程的餐饮人调研发现，人均使用各类AI大模型超过5个，远比正常使用标准（正常使用标准一般≥8）低
- 红餐成长社“餐饮人AI应用全景图”显示，餐饮AI正渗透到从品牌策划、建店筹备、门店落地、开业营运到连锁扩张的各个环节。但进入到小规模连锁扩张阶段，更多是直接购买第三方AI应用服务商。下图展示了餐饮品牌核心环节各个AI工具的匹配情况

餐饮人AI应用全景图2026年1.0版



注：AI模型的正常标准是大语言模型国内外各2个，视觉模型2个，智能体2个，至少在8个以上
资料来源：红餐成长社，红餐产业研究院整理

LLM:大语言模型 VLMs:视觉语言模型 Agent:智能体 KB: 知识库

餐饮AI已形成感知、决策、交互、执行四层技术协同架构，推动餐饮行业降本增效与提质升级

目前，餐饮AI技术已形成感知、决策、交互、执行四层协同架构，为餐饮企业智能化发展提供核心支撑。感知层完成场景数据采集与识别，为智能化奠定数据基础；决策层依托算法输出精细化经营决策，实现资源优化配置；交互层通过人机交互技术优化服务体验与运营效率；执行层以智能机器人完成标准化作业落地

餐饮行业AI技术分层架构及应用场景



资料来源：公开信息，红餐产业研究院整理

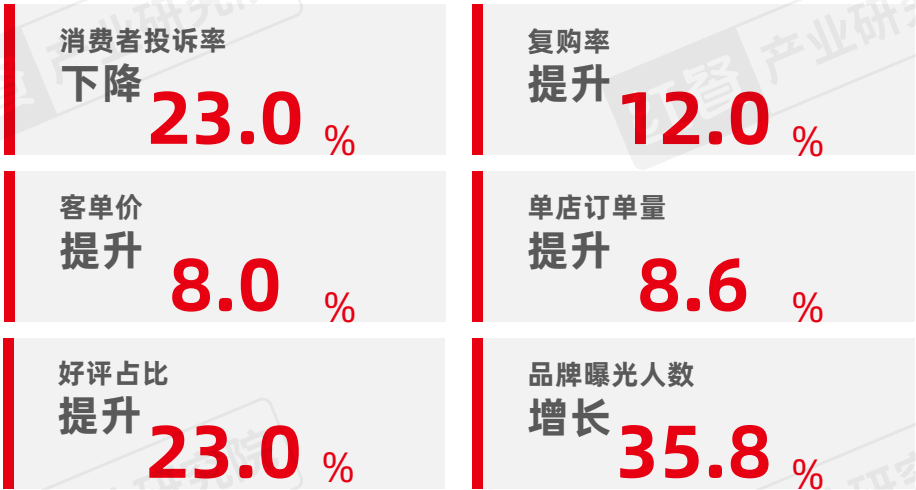
餐饮AI感知层以计算机视觉为核心技术，实现场景数据采集与智能监控

- 感知层作为餐饮AI的“五官”，核心依托计算机视觉（CV）技术，通过图像识别、目标检测等算法，将物理场景数据转化为结构化信息，为餐饮智能化奠定数据基础
- 在实际应用方面，感知层技术适用于前厅和后厨场景。在前厅场景，CV技术可精准分析客流与顾客情绪，优化服务动线，提升就餐体验；在后厨场景，可实现卫生规范监控、菜品质控与食材损耗管理，保障出品标准化与避免食安隐患

技术原理

- 感知层是餐饮AI的“五官”，负责从物理世界中采集数据并将其转化为机器可理解的结构化信息
- 其中，计算机视觉（Computer Vision, CV）技术扮演着核心角色。通过在餐厅内部署摄像头，结合图像识别、目标检测、行为分析、姿态估计等算法，AI能够实时解析视频流中的海量信息，洞察人、物、场的动态变化

美团“明厨亮灶”AI系统应用效果



美团的“明厨亮灶”AI系统利用CV技术，实时监控后厨情况，不仅改善了厨房卫生情况，而且进一步约束了厨师的操作规范，门店经营数据得到显著提升

前厅应用场景

- 客流与行为分析：**在餐厅前厅，CV技术能够精准分析客流数据，生成顾客动线图和门店热力图，帮助管理者优化座位布局和员工服务路线。此外，通过情绪识别算法，系统还能分析排队顾客的等待情绪，当负面情绪增多时及时提醒管理者增开窗口或安抚顾客，提升就餐体验

后厨应用场景

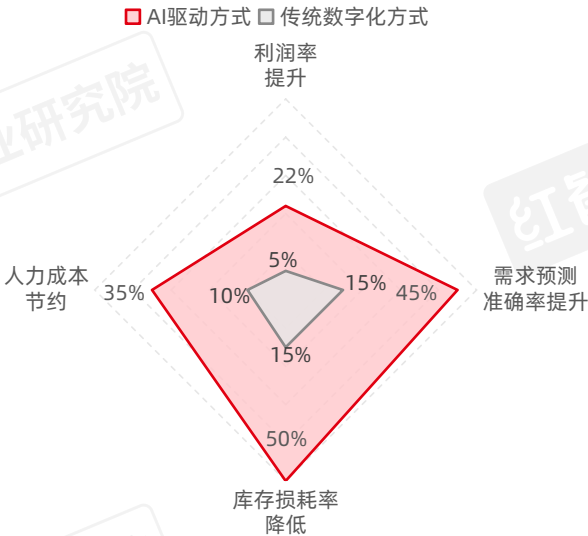
- 厨房卫生与操作规范监控：**这是CV技术在餐饮领域最成熟、价值最显著的应用。AI能够7x24小时不间断地识别厨师是否按规定佩戴厨师帽、口罩，是否存在抽烟、玩手机等违规行为，以及地面是否存在垃圾、鼠患等卫生问题。一旦发现违规，系统会立即抓拍并向店长推送警告
- 菜品标准化与质量控制：**CV技术可以通过分析菜品的分量、颜色、摆盘等视觉特征，将其与标准样本进行比对，量化评估出品质量。例如，系统可以检测牛排的成熟度、炸鸡的颜色是否达标、主食与配菜的比例是否正确，从而辅助后厨进行质量控制，确保品牌口碑的一致性
- 食材识别与损耗监控：**AI可以通过视觉识别技术自动盘点库存食材的种类和数量，甚至通过多光谱成像等技术初步判断蔬果的新鲜度，从而实现智能化的库存管理和损耗监控，减少浪费

资料来源：红餐成长社、公开信息，红餐产业研究院整理

餐饮AI决策层以算法驱动智能决策，为餐饮运营与供应链全链路赋能提效

- 决策层基于感知层数据与企业历史经营数据，依托大数据分析、机器学习、时间序列预测等算法，实现深度分析与智能决策，为企业的经营管理提供参考
- 决策层技术可应用于运营和供应链场景。在运营场景，其核心应用包括精准需求预测、动态定价与智能排班，可有效优化人力配置、提升运营效率；在供应链场景，AI贯穿采购、仓储与配送全环节，实现智能采购与库存管理，降低食材损耗

决策层AI驱动下餐饮经营关键指标优化对比



技术原理

决策层相当于餐饮AI的“大脑”。它基于感知层收集的数据以及企业沉淀的历史数据，利用大数据分析、机器学习（特别是深度学习和强化学习）、时间序列预测、推荐系统等算法，进行深度分析、精准预测和智能决策，为餐厅的经营管理提供最优解

运营应用场景

- 精准需求预测：**这是决策层的核心应用。AI模型能够整合历史销售数据、天气预报、节假日信息、周边商圈活动、线上营销计划等多维度数据，精准预测未来某个时间段的客流量和具体菜品的需求量，有效避免了热门菜品估清或滞销食材浪费的问题
- 动态定价与促销策略：**基于供需预测，AI可以实施动态定价。例如，在非高峰时段自动生成优惠券吸引客流，或在某项食材成本上涨时，智能推荐包含该食材的高毛利套餐
- 智能排班与人力优化：**传统的人工排班往往耗时耗力且难以做到最优。AI智能排班系统能根据客流预测曲线，结合员工的技能、熟练度、排班偏好以及劳动法规要求，通过运筹优化算法在几分钟内生成最优的排班表，确保高峰期人手充足，闲时人力不浪费，从而显著降低人力成本

供应链应用场景

AI大脑贯穿于采购、仓储、配送等供应链全环节。通过精准的需求预测，系统可以实现智能采购和自动补货，将门店库存维持在最优水平。同时，AI还能规划最优的物流配送路线，在保证食材新鲜度的同时，降低库存成本与食材损耗



库管
存



冷链
运

资料来源：红餐成长社、公开信息，红餐产业研究院整理

餐饮AI交互层依托自然语言处理技术实现人机流畅交互，显著提升点餐效率与服务体验

- 交互层作为餐饮AI与人的连接桥梁，核心依托自然语言处理（NLP）技术，结合大语言模型（LLM）、语音识别（ASR）等能力，实现人机自然流畅交互
- 其应用覆盖前厅、后厨与运营场景：前厅可使用AI语音点餐与多语言智能客服，后厨可利用AI辅助智能菜单设计，运营端可利用AI生成个性化营销文案

餐饮交互层AI技术的应用场景

前厅应用场景

- AI语音点餐助手**：在自助点餐或者电话预订场景，AI语音点餐助手不仅能准确识别顾客的语音指令（包括方言、口语化表达），还能结合顾客历史偏好进行个性化推荐
- 多语言智能客服**：AI智能客服可以提供7x24小时、支持多种语言的在线服务。无论是回答关于营业时间、菜单成分的常见问题，还是处理预订、投诉等复杂需求，AI都能快速、准确地响应，极大地减少了服务压力

后厨应用场景

- 智能菜单设计与优化**：LLM能够分析海量的线上菜谱、美食评论和社交媒体讨论，洞察最新的餐饮流行趋势。结合餐厅自身的销售数据、食材成本和顾客评价，AI可以辅助厨师研发新品，或对现有菜单进行优化，打造更具吸引力和盈利能力的菜单

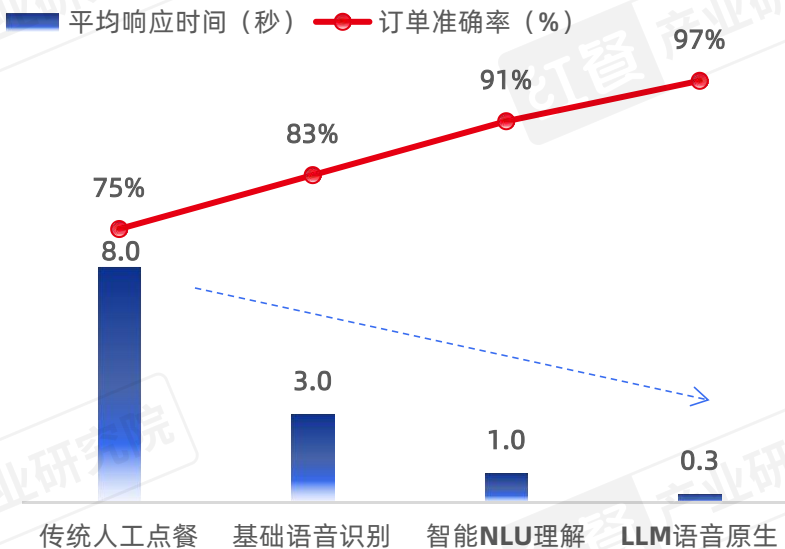
运营应用场景

- 个性化营销文案生成**：基于CRM系统中的顾客画像和消费数据，生成式AI可以为不同客群"量身定制"营销内容，大幅提升营销的精准度和转化率

技术原理

- 交互层是连接餐饮AI与人的桥梁，负责"听懂"人的语言并以自然的方式进行"回应"
- 其核心技术是自然语言处理（NLP），近年来，随着大语言模型（LLM）的突破，交互层的能力发生了质的飞跃

餐饮交互层AI技术演进下点餐效率与准确率对比



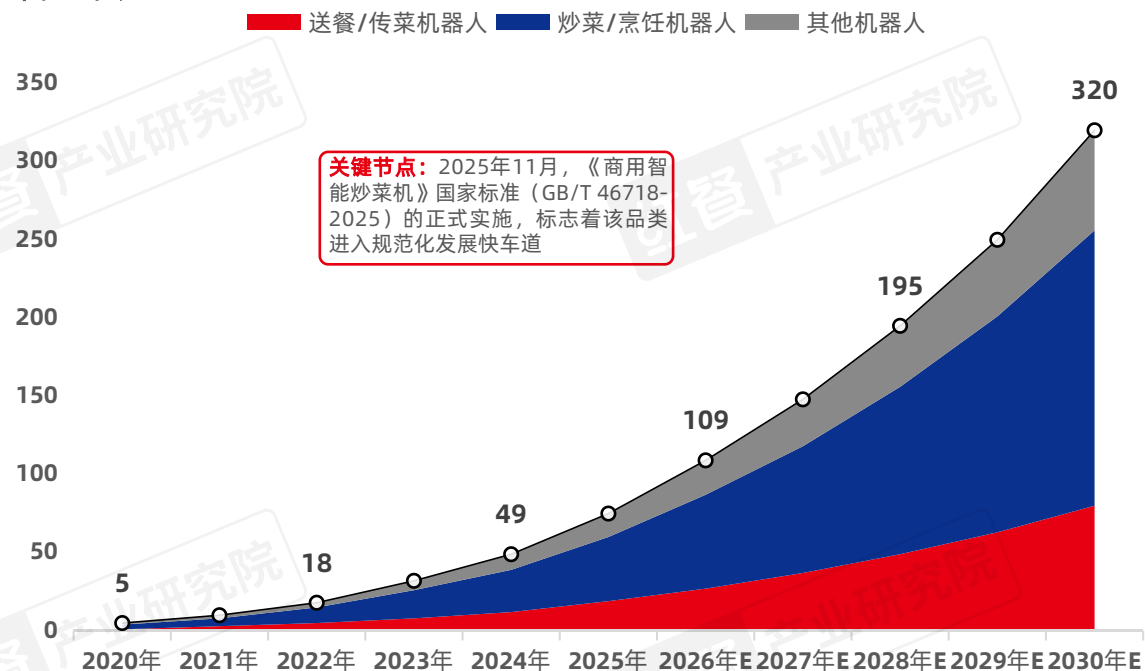
资料来源：红餐成长社、公开信息，红餐产业研究院整理

餐饮AI执行层依托智能机器人技术实现作业自动化，餐饮机器人的市场规模正在快速扩张

- 餐饮AI执行层核心依托智能机器人技术，融合协作机器人、SLAM导航、精密力控等技术，将决策指令转化为物理作业，其应用覆盖后厨烹饪、前厅服务与供应链仓储等场景
- 数据显示，2020—2030年中国餐饮机器人市场规模预计从5亿元增长至320亿元，其中炒菜/烹饪机器人与送餐/传菜机器人为核心品类，执行层技术正快速推动餐饮作业自动化与标准化，为行业降本增效提供坚实支撑

2020—2030年中国餐饮机器人细分品类市场规模及预测

单位：亿元



技术原理

执行层负责将决策层的指令转化为物理世界的实际动作。其核心是智能机器人技术，它融合了协作机器人即时定位与地图构建导航技术、精密力控、运动控制等多种尖端科技，让机器人在复杂的餐饮环境中安全、高效地执行任务

炒菜/烹饪机器人：

- 通过精准的温控、油量控制、自动投料和翻炒，炒菜机器人能够将中餐大厨的精湛手艺量化为标准的烹饪程序，在3~5分钟内完成一道菜肴

送餐/传菜机器人：

- 传菜机器人是目前应用最广泛的品类。它们采用多传感器融合的SLAM导航技术，能够在餐厅的动态环境中自主规划路径、避开障碍，将菜品精准送达指定餐桌

其他机器人：

- 在大型央厨和供应链环节，自动导引车（AGV）和自主移动机器人（AMR）能够执行货物的自动搬运、分拣和入库，构建起无人化的智能仓储系统

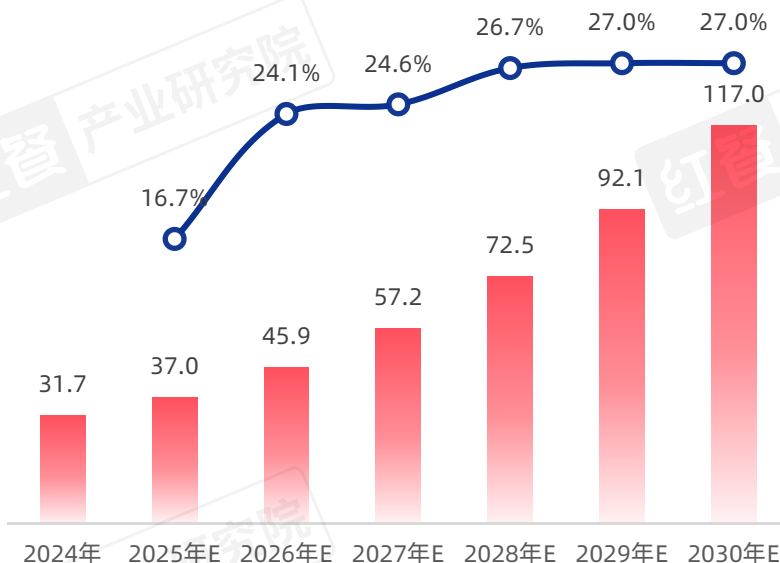
资料来源：中国食品工业协会、IDC、前瞻产业研究院、公开信息，红餐产业研究院整理

炒菜机器人市场正迎来高速增长期，2025年全国炒菜机器人市场规模约为37亿元，2030年将突破110亿元

红餐产业研究院

- 值得一提的是，炒菜机器人正迎来高速发展期。《世界炒菜机器人产业发展报告》数据显示，2024年中国炒菜机器人市场规模为31.7亿元，2025年将达到37亿元，并且预计未来五年保持较高增速，到2030年将突破110亿元。渗透率方面，2025年连锁餐饮品牌智能烹饪设备渗透率已达40%，预计2028年炒菜机器人在团餐和快餐赛道的渗透率将升至50%

2024—2030年全国炒菜机器人市场规模



#2025年连锁餐饮品牌的智能烹饪设备渗透率

40%

中国烹饪协会

#2028年炒菜机器人在团餐和快餐中的渗透率

50%

《世界炒菜机器人产业发展报告》



即将进入放量增长阶段

据《世界炒菜机器人产业发展报告》，2025年中国炒菜机器人市场规模将达到37亿元，预计未来五年加速增长，2030年将突破110亿元



商用广泛应用，家用积极探索

得益于自动化智能化的发展，炒菜机器人在商用场景门槛快速降低，目前炒菜机器人主要在商用领域快速发展。而家用场景目前依然在探索，并未到放量阶段

资料来源：《世界炒菜机器人产业发展报告》，红餐产业研究院整理

更多免费行业报告

并购家

www.ipopo.cn

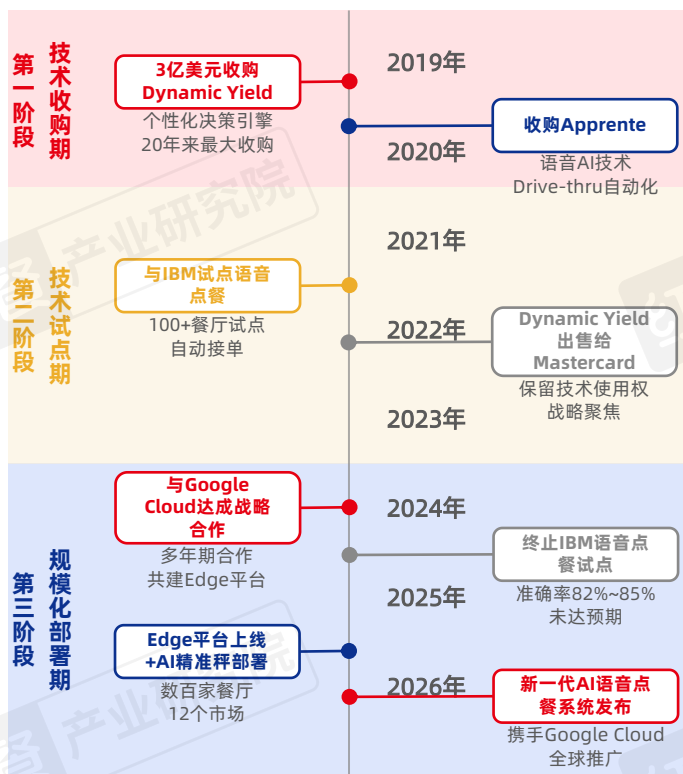
03

头部连锁餐饮企业AI应用案例

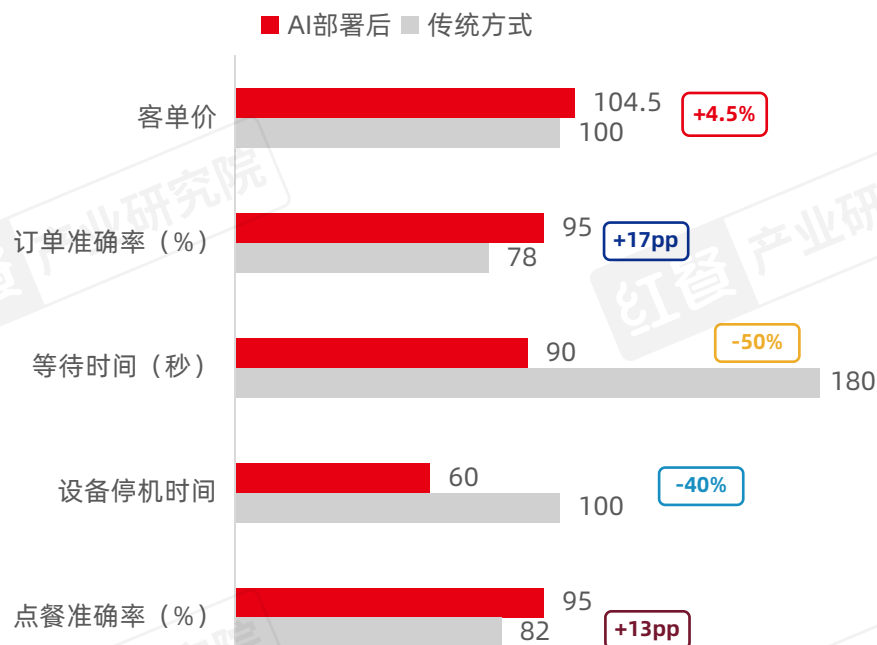
麦当劳

- 麦当劳的AI战略是一套集前瞻性收购、核心技术自研、顶级科技巨头深度结盟于一体的立体化组合拳，共历经了技术收购期、技术试点期与规模化部署期三大阶段
- 其经营数据显示，麦当劳部署AI后客单价提升4.5%，订单与点餐准确率分别提升17、13个百分点，顾客等待时间、设备停机时间降幅达50%、40%，显著提升了经营效益与运营效率

麦当劳AI战略布局演进路径



麦当劳AI应用效果对比



注：本图中客单价与设备停机时间指标均以传统运营方式为基准（基准值设为100），AI部署后数据为相对基准的标准化数值

资料来源：公开信息，红餐产业研究院整理

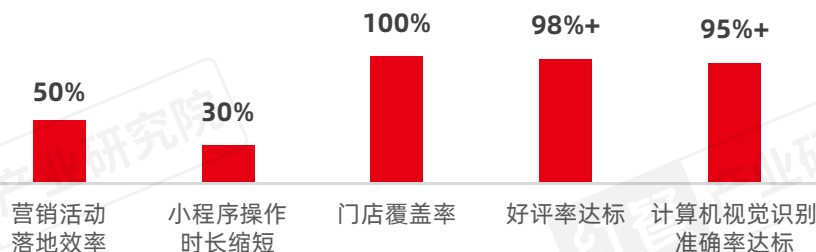
海底捞

- 海底捞自主研发的AI智慧巡检系统已实现全国所有门店100%覆盖。该系统依托计算机视觉与边缘计算技术，实现了2小时闭环管理，识别准确率超过95%，有效保障了服务标准的统一落地，推动门店好评率稳定在98%以上。在顾客端，海底捞联合火山引擎打造了AI助手“小捞捞”，通过自然语言交互提供智能订位、个性化菜品推荐及账单答疑等服务，帮助顾客缩短了约30%的小程序操作时间，显著提升了交互流畅度与整体满意度
- 海底捞将AI技术深度应用于后端供应链与智能厨房管理，实现了从“人控”向“数控”的转变。通过智能仓储与进销存系统，海底捞将配送效率提升了40%，食材损耗率大幅降低至行业平均水平的三分之一。此外，数据库架构升级使整体存储成本（TCO）下降50%，实时分析算力提升45%；智能排班与数字化管理系统的应用，有效优化了人力资源配置，使门店运营人力成本降低约15%

海底捞AI数字化转型关键节点



海底捞AI应用效果



资料来源：海底捞年报、火山引擎，红餐产业研究院整理

海底捞AI应用模块成熟度评分

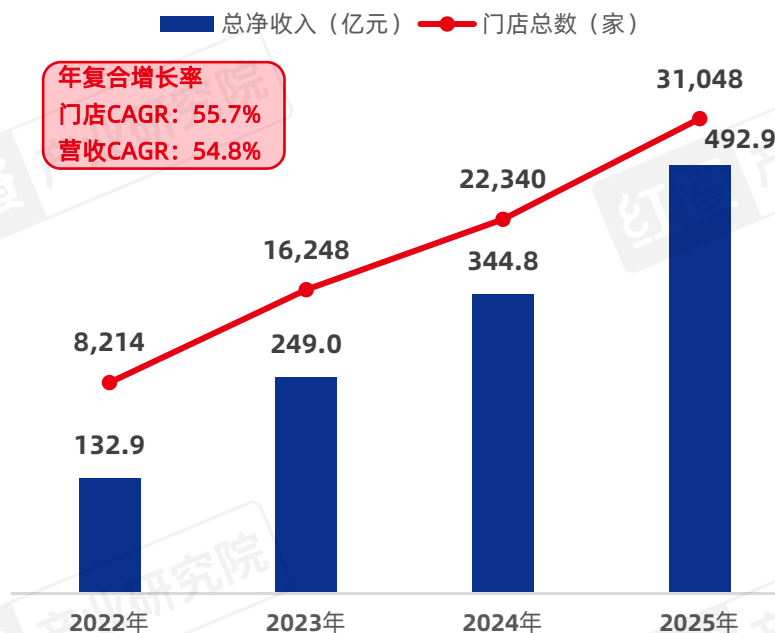


- 能耗**降低78%**
- 数据库存储成本**降低50%**
- 小程序操作时长**缩短30%**
- 智能仓储配送效率**提高40%**
- 模型推理速度**提高116%**
- 营销策略落地效率**提高50%**

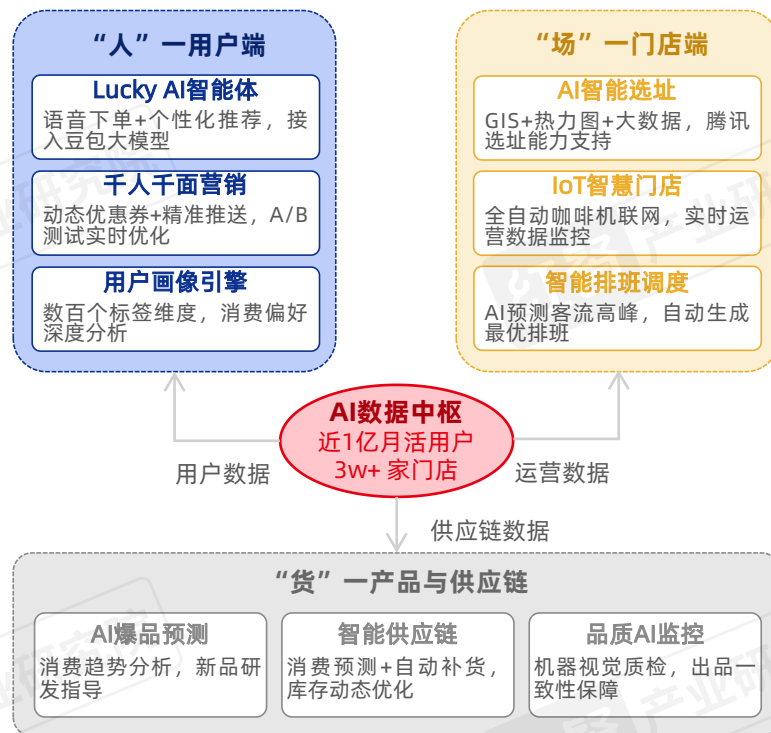
瑞幸咖啡

- 瑞幸咖啡依托海量的用户数据和门店数据，构建了用户、门店、供应链全链路的AI应用架构，实现了门店数与营收的双提升
- 具体而言，在用户端，Lucky AI智能体、千人千面营销与用户画像引擎实现个性化服务与精准触达；在门店端，AI智能选址、IoT智慧门店、慧门店与智能排班调度优化运营效率；在供应链端，AI爆品预测、智能供应链与品质AI监控保障产品与供应链效率

2022—2025年瑞幸咖啡门店数与净收入情况



瑞幸咖啡“人—货—场”全链路AI应用架构



资料来源：企业财报、红餐大数据、公开信息，红餐产业研究院整理

蜜雪冰城

- 蜜雪冰城的AI战略核心是构建一个全链路的成本优化系统，其通过分阶段AI部署，逐步构建起了覆盖供应链、质控、物流与门店运营的全链路智能体系
- 其中，蜜雪集团于2024年11月成立的“雪王爱智慧科技公司”，由CTO直接领导，从组织架构上确保AI技术对供应链、生产、物流、门店运营等所有环节的深度渗透与持续迭代

原料损耗率
30%→8%

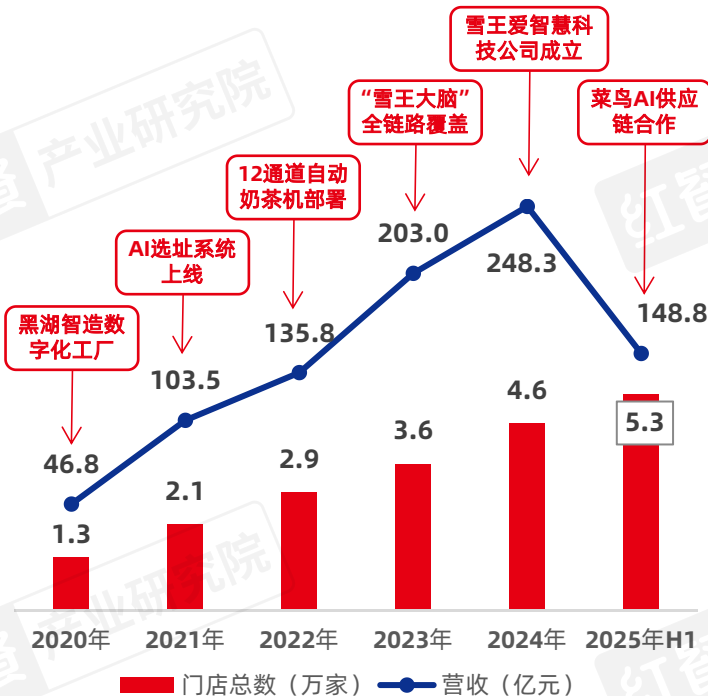
单杯物流成本
0.8元→0.3元

鲜果运输损耗率
5.4%→1.8%

库存周转效率提升
提升30%

新店盈利概率
55%→82%

2020—2025年蜜雪冰城门店数及营收情况



资料来源：公司财报、公开信息，红餐产业研究院整理

蜜雪冰城的AI部署及应用情况

AI应用模块	核心技术/合作伙伴	关键应用
大规模供应链协同	需求预测模型、菜鸟AI供应链、黑湖智造	整合5.3万家门店POS数据、天气、节假日等多维信息进行AI销量预测，驱动上游采购、生产与库存
视觉AI质控	图像识别、行为分析	在自建工厂（如焦作工厂）部署AI质检；在门店推广“明厨亮灶”智能监控，实时监测员工操作规范与产品品质
智能物流与仓储	智能路径规划、自动补货系统	全国19个区域仓与覆盖97%门店的冷链网络，由AI统一调度
门店运营与机器人	AI选址模型、IoT、自动化设备	AI选址模型将新店盈利概率提升至82%；12通道自动奶茶机实现8秒/杯的高效出品；超20万台设备联网，实现智能监控与自动补货

绝味食品

- 绝味食品已构建全链路的AI智能体矩阵，形成从消费端到运营端的规模化数智能力。通过知识库、智能体与数据闭环，绝味食品将门店执行从“靠人”升级为“靠系统+靠机制”，打通了供应链、门店、会员的数据链路，形成全流程运营闭环
- 其中，绝味食品构建的三大智能体是其AI系统的亮点。AI点餐“小火鸭”通过个性化推荐与互动，优化决策链路、增强情绪价值；绝味的AI店长“绝知”沉淀14.3万条金牌店长经验，支持店员边学边干、销售对练等；AI会员智能体将圈人、权益、选品、内容等环节拆为多Agent协同，提升活动效果

绝味食品零售连锁AI垂直场景大模型



资料来源：公开信息，红餐产业研究院整理

巴奴火锅

- 巴奴火锅借助飞书套件、aPaaS、Meego及飞书人事等工具，落地了日薪小程序、门店员工训练系统、倒三角工单系统与虚拟勋章体系，搭建起了完整的员工数字家园，现已覆盖超八千名员工，以流程数字化实现了薪资透明、学习自主、工单高效响应与文化共鸣
- 从应用效果来看，员工数字家园体系上线后，巴奴火锅数字化建设的研发效率提升50%，团队规模减少30%，投入降低50%

巴奴火锅联合飞书搭建的员工数字家园体系

日薪小程序

支持门店服务人员实时查询每日薪资及实时奖励收益，通过薪酬可视化呈现，完善员工激励机制，强化员工工作获得感



门店员工训练系统

依托系统化培训与职业路径规划功能，为服务人员明确清晰的职业发展方向与成长目标，倒逼员工严格恪守品牌服务标准，规范服务流程，以高标准服务要求落实各项对客服务，推动服务质量稳步提升



倒三角工单系统

作为门店问题快速处置核心载体，可覆盖门店90%以上运营问题，实现1小时内快速响应、承诺时限内100%办结，高效打通服务优化链路。针对服务流程优化需求，可快速落地整改



巴奴同事吧+ 虚拟勋章体系

该模块作为品牌文化落地核心载体，全方位传递品牌管理理念，践行“把爱给够，把话说透”的核心文化，强化团队内部沟通与情感联结



数字化研发
效率提升

50%

数字化建设
团队规模减少

30%

数字化建设
投入降低

40%

资料来源：飞书，红餐产业研究院整理

新荣记

- 新荣记依托 AI 技术，将资深排菜员的专业经验转化为可复用的数字化能力，搭建起涵盖需求录入、信息确认、结果生成、菜单复制及优化调整的全流程智能排菜体系
- 该系统可综合顾客客情、用餐性质及预算、食材搭配、顾客喜好等多维因素，辅助排菜人员高效完成时令优先、口味匹配、禁忌规避、预算适配的米其林级菜单设计。运营数据表明，AI排菜系统应用后，新荣记的排菜效率提升40倍，用AI重构高端餐饮排菜全链路，在顾客体验、运营效率、成本控制、品牌与数据资产四大维度创造高价值，精准匹配米其林级定位

新荣记智能AI排单工作流程

01 排菜需求录入

表单填写、文字、语音不同方式进行需求录入

02 排菜需求信息确认

录入排菜需求信息汇总，检查确认，查看总体排菜需求

03 排菜结果生成

AI排菜助手根据录入的顾客需求，输出合理的菜单结果

04 复制菜单信息

一键复制菜单信息，方便发送给顾客进行菜品确认

05 重新排菜菜品修改

如果顾客修改需求，重新排菜；如果结果中需要修改个别菜品可以点击菜品进行换菜



01 顾客体验升级

• 服务效率与精准度双升：
排单员从“手动排菜”转为“微调确认”，精力聚焦高端服务细节



02 效率翻倍：前后端协同大幅提效

• 排菜从10-30分钟/桌降至秒级生成
• 后厨智能分单调度，出餐更快、错单更少、上菜更顺



03 实现经验标准化

• AI驱动全链路运营优化，从人才、食材、库存到人力，全面提升门店成本管控与盈利



04 数据资产：从经验决策到数据决策

• 沉淀顾客偏好、菜品组合、消费习惯等核心数据，形成企业数字资产
• 支撑菜单、定价、供应链等精准经营决策

和府捞面

- 和府捞面通过引入扣子平台（Coze）搭建了“和府点评”智能体，从而实现评论的自动采集、批量处理、情感分析、关键词提炼以及JSON输出，并且该数据可直接接入经营系统
- 该智能体经多轮调优后评论标签准确率超95%。对比人工模式，AI模式单日评论处理量提升20倍，人力投入与月成本分别下降83%、93%，负面评价漏检率降至8%，策略响应速度由周级缩短至小时级，实现分析效率与精准度的双重跃升

和府捞面顾客点评分析流程



和府捞面顾客点评分析成本比较

指标	人工模式	AI智能体模式	提升幅度
单日处理评论量	500条	10,000条	↑20倍
分析耗时/千条评论	40小时	2小时	↓95%
人力投入	3名专职员工	0.5名运维人员	↓83%
月成本	4.5万元 (3人薪资)	0.3万元 (Coze订阅)	↓93%
策略响应速度	7-14天	<24小时	↓90%
负面评价漏检率	35%	8%	↓77%

资料来源：和府捞面、扣子、红餐成长社，红餐产业研究院整理

04

优秀餐饮AI生态链案例介绍

互动机器人——智元表演

- 智元机器人搭建的擎天租RaaS平台是全球首个机器人租赁平台，目前注册用户已突破16万，服务覆盖城市超50个
- 依托多场景适配的餐饮服务机器人产品矩阵，智元机器人现已与多家知名餐饮企业达成了深度合作。例如，2026年1—2月，智元机器人在舜和国际酒店累计服务各类活动78场，直接创收 29,026 元

智元机器人餐饮生态合作全景图

智元机器人产品矩阵

远征A2
全尺寸人形|19.8万元

灵犀X2
灵动轻巧型|9.8万元

精灵G1
精细操作型|待公布

酷拓D1
舞台表演型|待公布

机器狗
四足互动型|259元/天起租

覆盖城市
50+核心城市
目标200城

服务商网络
600+家
本地化服务商

擎天租Raas平台

- 全球首个机器人租赁平台
- 高瓴领投
- 16万+注册用户

设备规模
1,000+台
产品矩阵

市场规模
2025年10亿
2026年预计100亿

餐饮合作案例

海底捞
001号订单
情绪价值服务

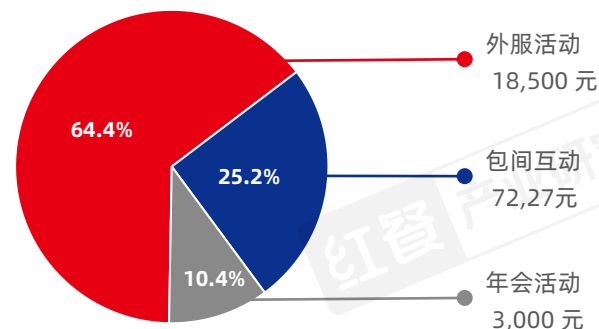
夸父炸串
第3,000 家门店
智能运营小管家

《中餐厅》
第八位合伙人
跨文化经营

舜和酒店
78场服务
直接创收3万+

蜜雪冰城
万店连锁
品牌合作

2026年1—2月舜和酒店智元机器人服务收入结构



3月预定项目**9**场
预计收入 **78,000** 元

已成交外服活动**1**场
收入 **18,500** 元

店内年会活动**4**场
收入 **3,000** 元

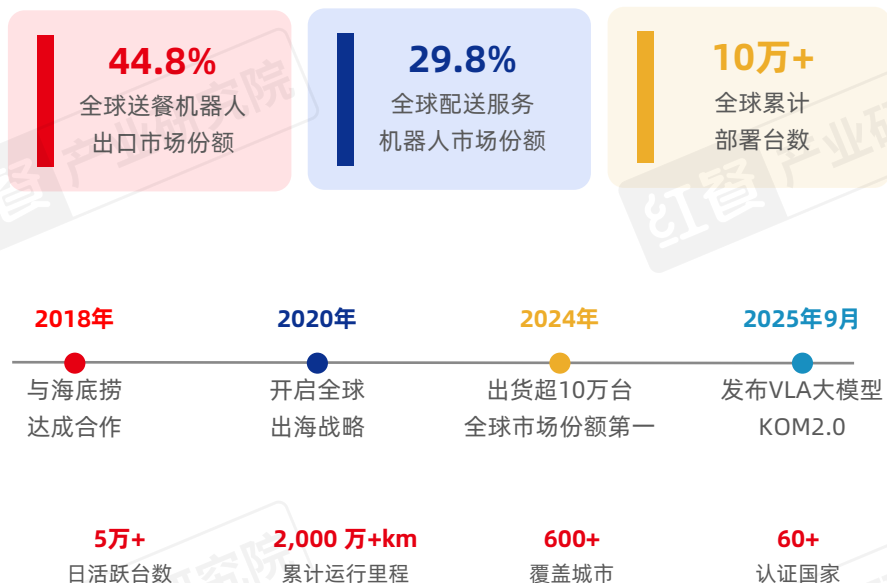
99元包间互动**73**场
收入 **72,27** 元

资料来源：智元机器人，红餐产业研究院整理

配送机器人——擎朗送餐

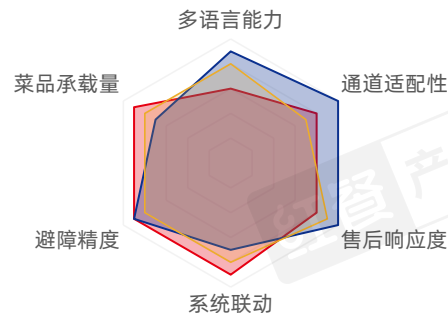
- 作为送餐机器人/配送机器人领域的领军者，擎朗智能在全球送餐机器人出口市场份额高达44.8%，在全球配送服务机器人市场份额为29.8%，稳居行业第一。依托超10万台的全球部署规模，擎朗智能构建起坚实的数据护城河，为算法持续迭代与复杂场景人机协作效率提升提供核心支撑
- 擎朗智能现已形成覆盖中式正餐、日本餐饮、酒店配送的多场景适配方案，针对不同场景推出定制化机型，在毫米级避障、跨楼层配送、多语言交互等核心能力上实现突破，为连锁餐饮品牌提供成熟稳定、可支撑规模化扩张的标准化运力解决方案

擎朗机器人出口份额占比



多场景下擎朗机器人适配能力评估

■ 中式正餐 ■ 日本餐饮 ■ 酒店场景



中式正餐场景

适配机型：T5/T6

核心能力：毫米级避障、多菜品配送

特色功能：恒温箱、中英双语

代表客户：海底捞、全聚德、外婆家

日本餐饮场景

适配机型：T11（定制款）

核心能力：49cm超窄通道通行

特色功能：日语语音、萌趣表情

售后保障：200+支持点、2h响应

酒店配送场景

适配机型：BUTLERBOT系列

核心能力：自主乘梯、跨楼层配送

营收增长：2023年增长244%

代表客户：喜来登、希尔顿

资料来源：擎朗智能、IDC，红餐产业研究院整理

AI炒菜机器人——拓邦·厨纪

- 厨纪研发的AI炒菜机器人-F3配备了AI系统，其AI具备自我学习能力，可根据食材和用户反馈，自动优化烹饪参数。该产品集成六大模块，可实现精准控温、自主搅拌、自动投料清洗以及粉末、液料、粘稠料、猪油等多种调味料的精准投放等功能，与正餐、快餐、团餐档口等多种应用场景完美适配，产品复购率高达90%，产品已销售至全国30个省级行政区

厨纪AI炒菜机器人-F3

六大模块

系统控制模块

投料模块

翻炒模块

保温模块

清洗模块

UI模块



模拟翻炒轨迹

模拟大厨颠勺、翻锅动作，还原地道“现炒锅气”

加热与精准控温

红外传感器实时监测食材温度，动态调整火力

自动投料、自动调味

根据菜谱的烹饪步骤、调味品用量，自动投料、自动调味

自动清洗

出品后自动洗锅，方便快捷，操作简单

菜谱迭代

根据食材特性与用户反馈，可自动优化烹饪参数

某现炒称重快餐品牌

(单店配置2~4台AI炒菜机器人)

- ✓ 单店后厨人工数量 **↓2人**
- ✓ 约 **1/3** 菜品由AI炒菜机器人制作
- ✓ 单店月营业额 **↑30%~50%**

某中式正餐品牌

(单店配置3~4台炒菜机器人)

- ✓ 单店菜品销量 **↑3倍**
- ✓ 超 **60%** 菜品由AI炒菜机器人制作
- ✓ 单店月营业额 **↑15%**

某外卖卫星店

(单店配置2台炒菜机器人)

- ✓ 两台炒菜机器人每日可完成约 **400** 个订单的出餐
- ✓ 全部菜品由AI炒菜机器人制作

某团餐档口

(单店配置4台炒菜机器人)

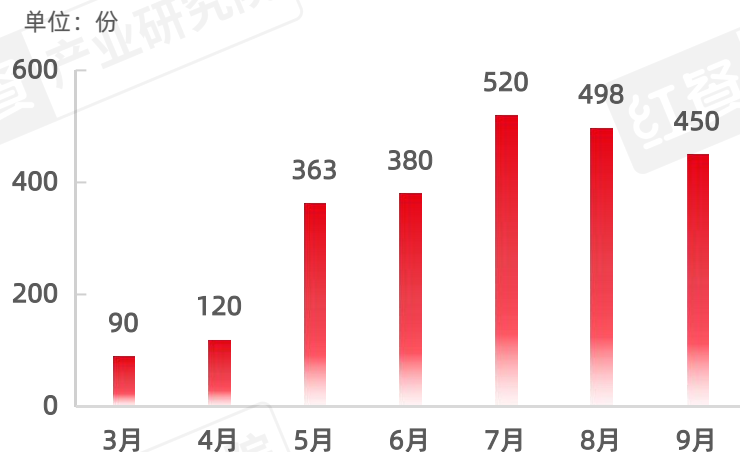
- ✓ 单店后厨仅需 **2名** 正式员工和 **2名** 临时工
- ✓ 单店月营业收入 **14万元**

资料来源：拓邦·厨纪，红餐产业研究院整理

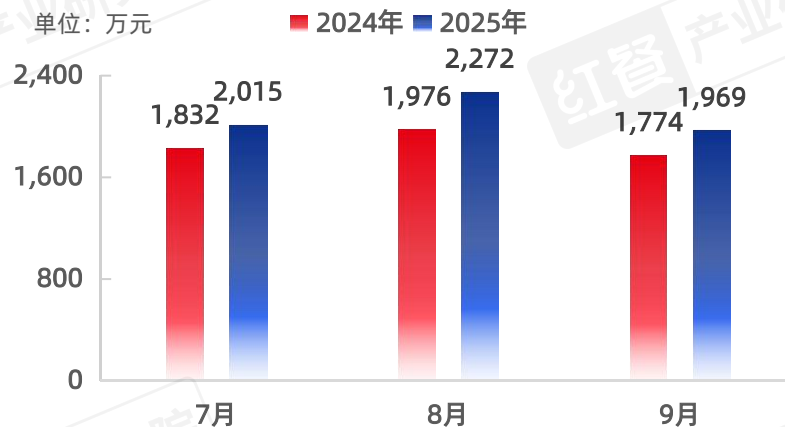
餐饮AI智能语音工牌——羽化小红花

- 羽化小红花搭建的餐饮AI智能语音工牌与AI评价应用，通过拾音工牌全量采集服务员对客沟通数据，实现服务话术执行与标准匹配度的量化分析，推动服务从“无声”向“有声、有价值”转型
- 例如，某快餐连锁品牌在其服务大区应用后，服务话术执行量突破107万条，服务主动性显著提升，经营情况得到显著改善。招牌菜品销量从3月90份增长至9月450份以上，增幅达5倍；客单价由21元稳定至25元，提升16%；营收与利润分别同比增长10%与2%，实现服务升级与经营效益的协同提升

2025年3—9月某快餐连锁品牌某区域的招牌菜品总销量



某快餐连锁品牌某区域应用AI智能语音工牌前后营业总额对比

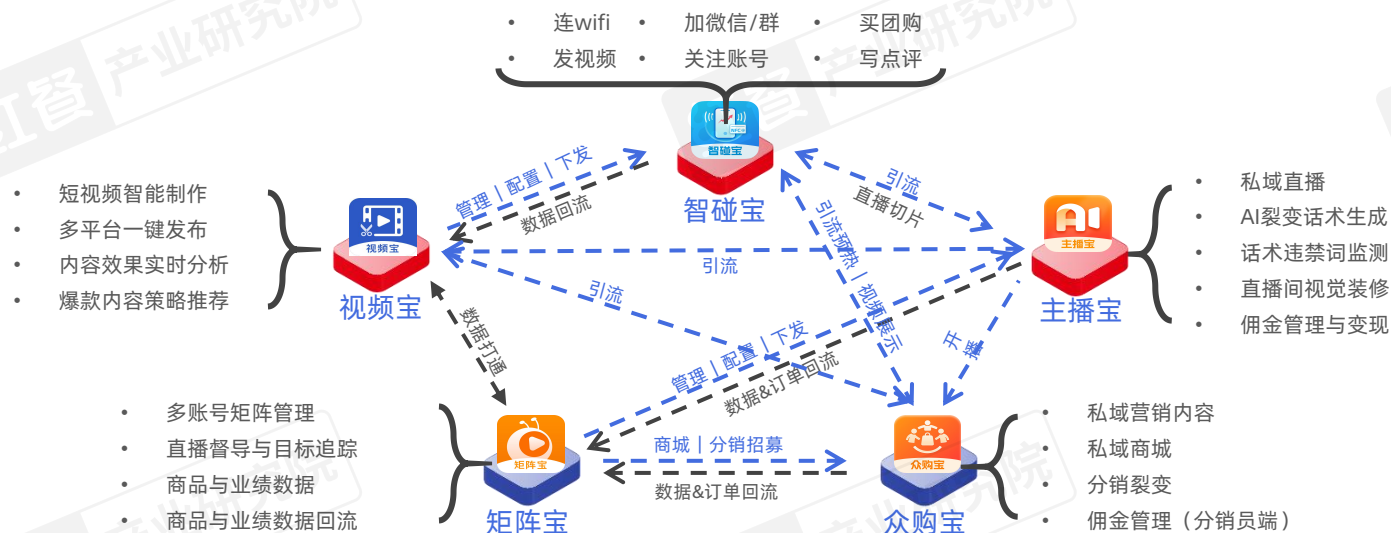


资料来源：羽化小红花，红餐产业研究院整理

餐饮碰一碰·AI全域营销工具——智碰宝

- 智碰宝应用于全球峰会，通过集成工作证/嘉宾证，让参会者“碰一碰”即可获取议程、产品体验及案例，有效传递企业服务。单场活动实现22,600次碰一碰、发出871条峰会活动视频，投产比提升10倍
- 某国民果汁品牌为了更好的传递“鲜采鲜榨”的经营理念，通过部署智碰宝，以“发视频送饮料”激励消费者发视频，而视频由总部用视频宝统一批量产出。月发视频超1,300条，月曝光量轻松破千万

1. AI变革
解锁营销推广新路径
2. 实体新机遇
抢占流量红利
3. 一碰即达
软硬件组合营销新玩法
4. 低成本获客
顾客化身免费达人
5. 高效转化
激活口碑、流量双爆发
6. 竞对突围
数字营销助力超越同行
7. 智能创作
AI文案、配图、剪视频
8. 私域沉淀
将顾客转化为微信私域资产
9. 个性定制
自定义营销视觉



点评打卡量

30% ↑

短视频推广量

100% ↑

店铺曝光量

100% ↑

线上营销ROI

80% ↑

精准用户转化

50% ↑

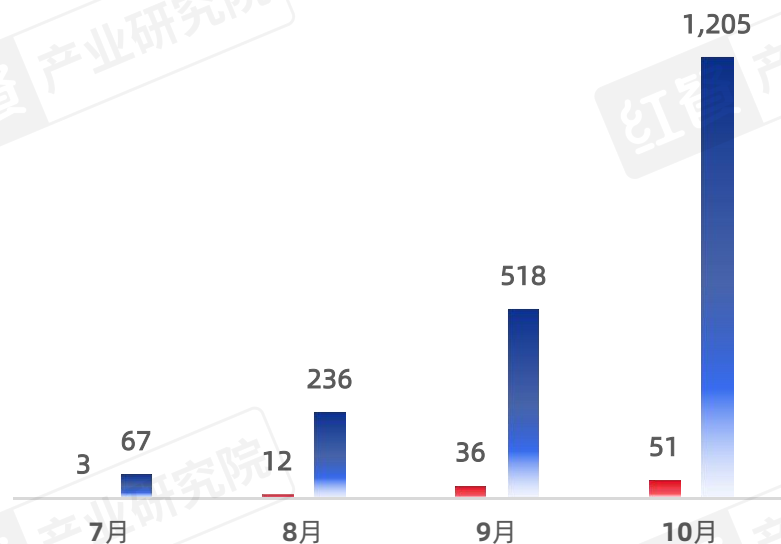
资料来源：智碰宝，红餐产业研究院整理

小奥企业级智能运营平台——奥琦玮

- 奥琦玮推出的“小奥企业级智能运营平台”，旨在依托AI全面赋能的SaaS系统，提升餐饮企业的运营效率，目前已服务超50个餐饮品牌
- 在实际落地中，该平台可应用于餐饮企业运营的全流程。例如，在员工管理方面，该运营平台通过构建专属智能教练模式，覆盖员工培训、店长能力提升及门店巡检等场景，降低了40%培训成本，提高了1倍响应效率；在采购预估方面，服务餐饮企业的采购准确率普遍提升，沽清频次也有明显下降

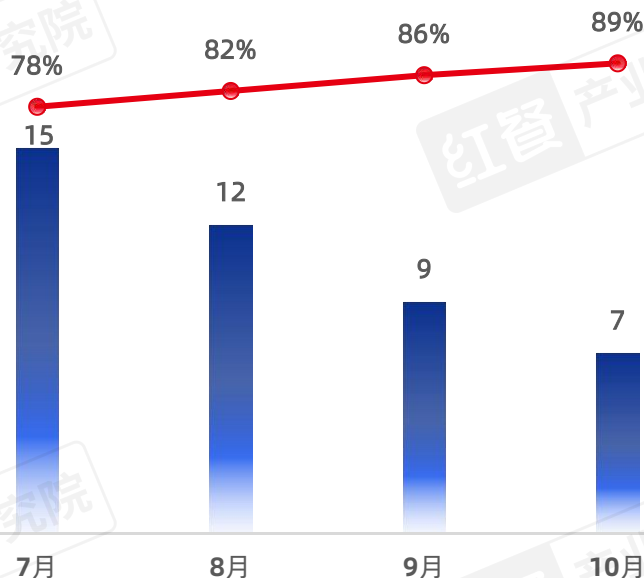
2025年7—10月奥琦玮小奥企业级智能运营平台服务品牌数及智能教练创建数

■ 服务品牌数（个） ■ 智能教练创建数（个）



2025年7—10月奥琦玮小奥企业级智能运营平台应用效果

■ 清洁频次（次） ■ 采购准确率（%）

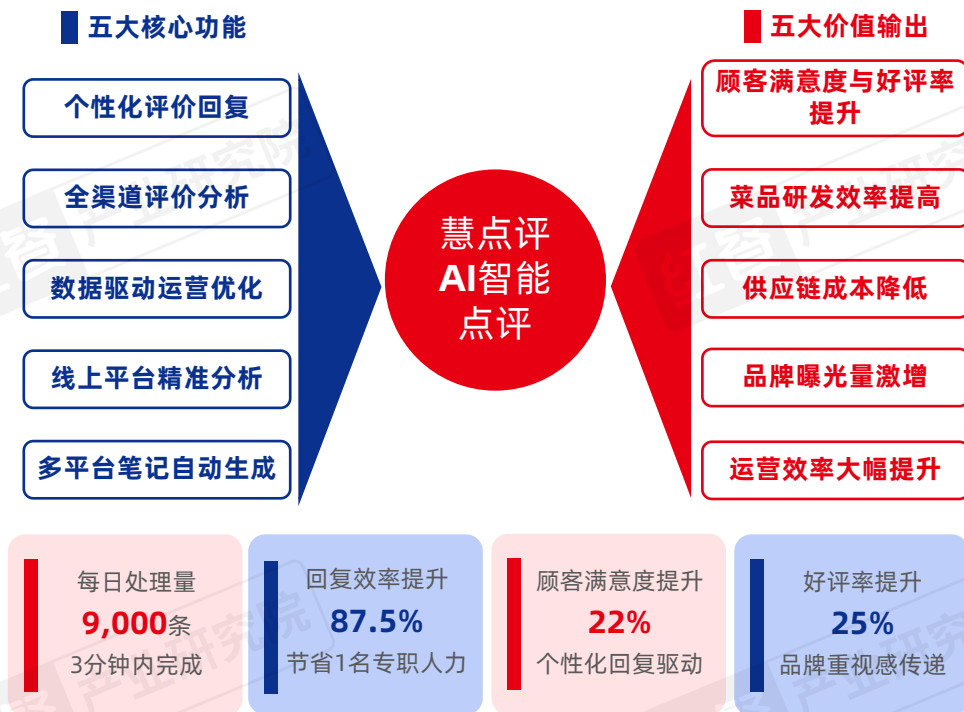


资料来源：奥琦玮，红餐产业研究院整理

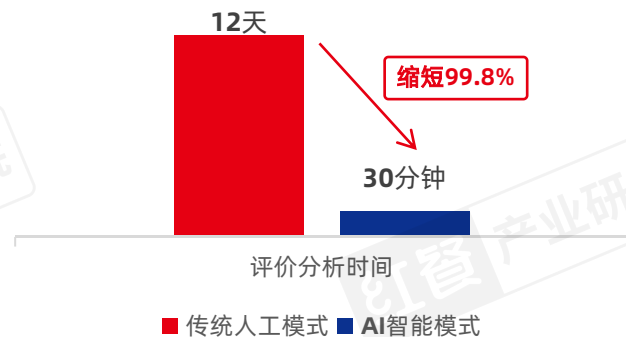
AI智能点评——慧点评

- 慧点评AI智能点评系统应用AI强大的语言模型进行调教，调教后的智能回复，具备个性化评价回复、全渠道评价分析、数据驱动运营优化、线上平台精准分析、多平台笔记自动生成五大功能，可以让餐饮品牌实现顾客满意度与好评率提升、菜品研发效率提高、供应链成本降低、品牌曝光量激增、运营效率大幅提升的需求，还能以数据驱动决策，帮餐饮品牌从多维度降本增效、提质拓客
- 例如，某大型快餐品牌应用AI智能点评后，系统可自动识别评价情感与核心诉求，生成个性化回复，每日仅需3分钟即可完成9,000条评价回复，回复效率提升87.5%，同时节省1名专职人力成本；个性化回复让顾客感受到品牌的重视，顾客满意度提升22%，好评率提升25%

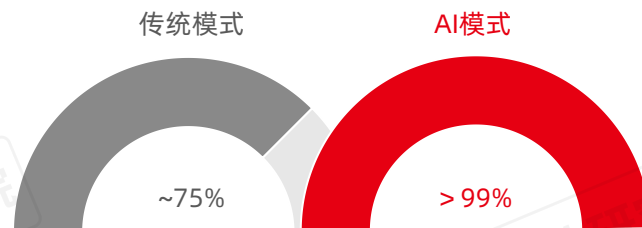
慧点评AI智能点评系统



AI智能点评应用效果



数据准确性对比



资料来源：慧点评，红餐产业研究院整理

AI赋能餐饮私域服务——Icc Grow

AI参与设计的私域活动海报示例

- ❑ Icc Grow将AI技术应用到私域服务中，通过智能内容生成、场景化互动与精准营销，实现从引流获客到留存复购的全链路提效
- ❑ 除此之外，AI可快速生成适配品牌风格的私域活动海报，同时构建极简加粉、高效互动、精准发券、服务提升的闭环运营体系



极简链路

员工可落地的极简加粉链路
高效引流会员沉淀私域

高效互动

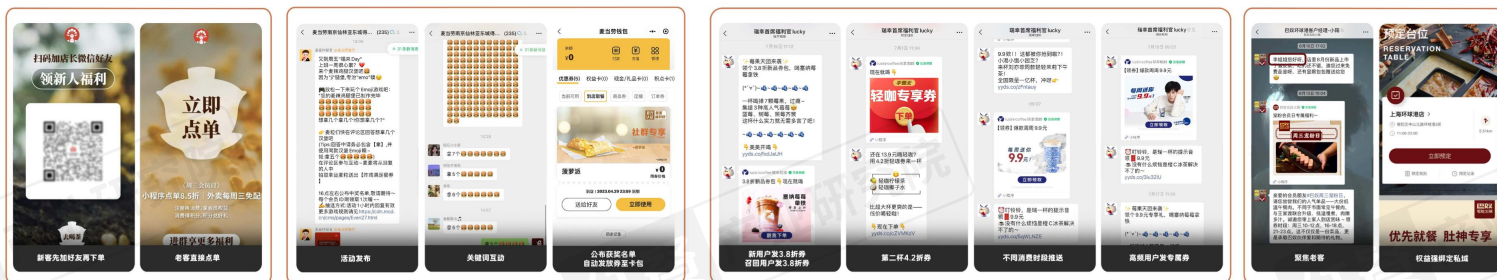
聊天即参与，互动即转化
每张券后是千万级核销

精准发券

强引领私域，识别不同场景
为私域每日贡献百万千万杯订单增量

服务提升

聚焦老客户服务，权益强绑定私域
有效带来门店业绩提升



资料来源：Icc Grow，红餐产业研究院整理

OpenClaw赋能智慧门店系统——张拉拉

- 以粉面品牌张拉拉为例，其智慧门店系统在高数字化程度的基础上，结合OpenClaw高自由度、高适配度，构建品牌AI概念，围绕“用好数据，赋能业务”的目标，通过将企业和门店端优秀人员管理经验，结合企业知识库信息和动态经营数据，通过张拉拉Agent来赋能和服务门店
- AI在企业实际落地中，张拉拉的组织人效提升61%，现阶段由73名员工完成原先118人工作要求，并且保质保量。人才组织方面，已逐步完成企业第二人才梯队构建。顾客满意度方面，出餐标准率已达92%，门店QSC通过率从56%，提升至82%
- 此外，张拉拉的团队还通过AI分析员工沟通录音，评估招商加盟业务团队、营运管理团队、培训讲师团队，是否按照sop标准提供服务。在AI的赋能下，持续提升客户满意率同时，还不断优化改进，迭代工作方法论

openclaw实施架构



张拉拉Agent全生命周期管理



openclaw实施步骤展示



资料来源：张拉拉 红餐成长社整理

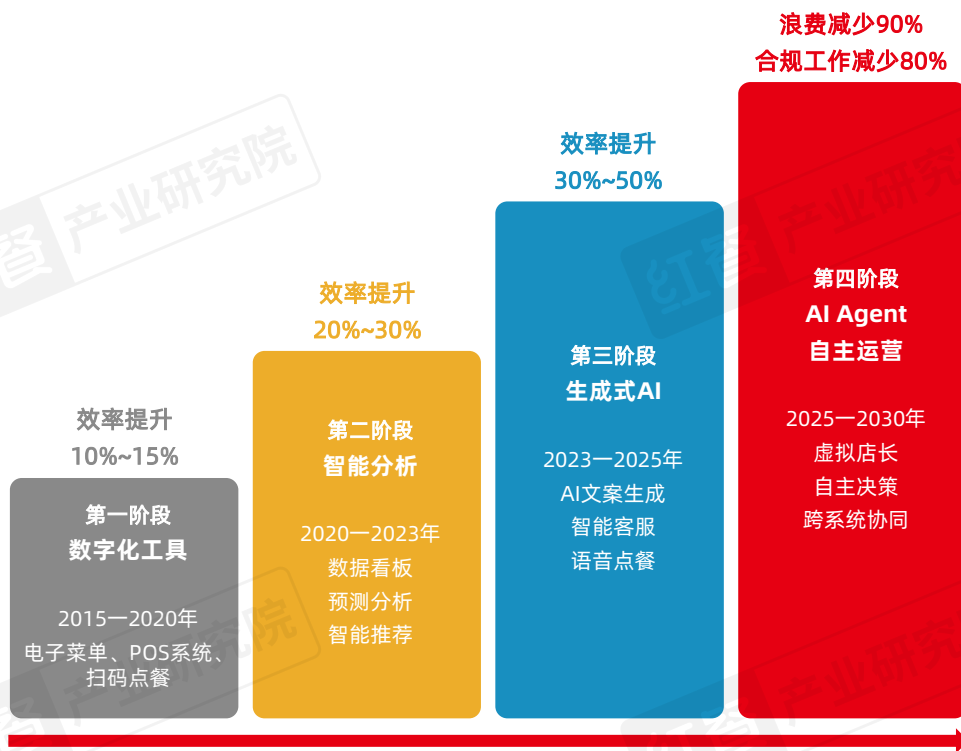
05

展望：未来，餐饮AI将向自主智能运营、GEO深度应用、AI专项岗位体系及专属知识库建设四大方向演进

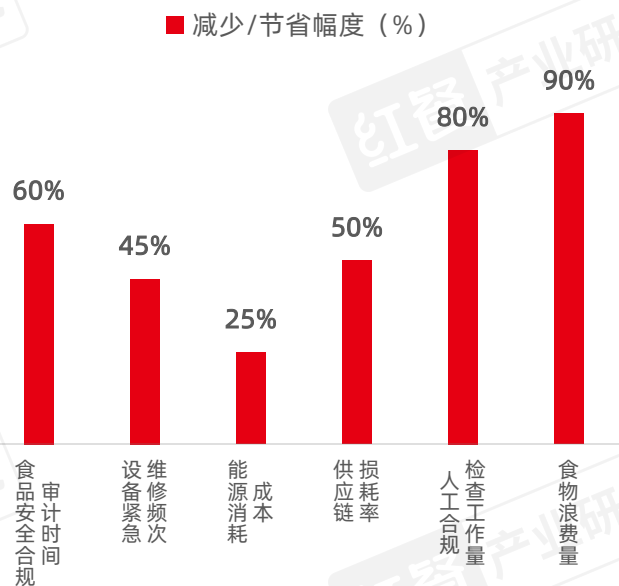
展望一：AI Agent将驱动餐饮运营向“自主智能”跃迁

- 未来，餐饮AI将从“辅助工具”向“自主智能体（AI Agent）”转变，逐步开启AI自主运营时代。AI Agent 可将头部连锁企业的数字化运营能力普惠化，为个体创业者提供从选址到日常运营的全流程智能辅助，甚至实现多环节自主管理，显著降低开店门槛与失败风险
- 实践数据显示，Agnetic AI可在食品安全、设备运维、供应链等六大核心指标上实现显著优化，推动餐饮运营向高效、低碳、标准化方向升级

餐饮AI技术演进路径



AI Agent应用效果

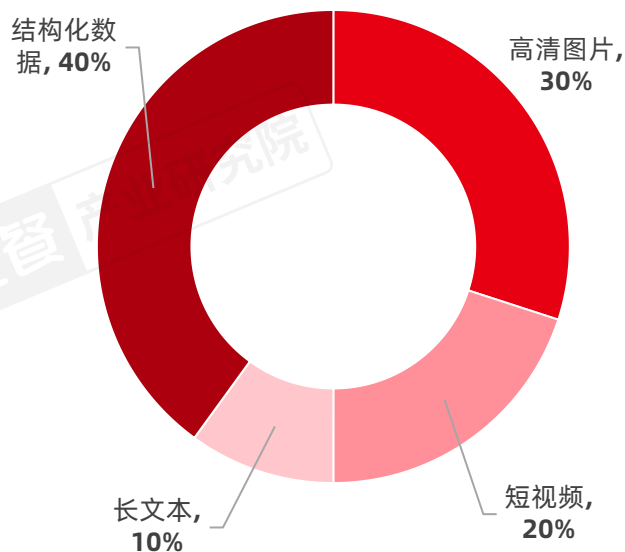


资料来源：公开信息、Restobiz、ScienceDirect、Forbes、KPMG，红餐产业研究院整理

展望二：GEO潜力凸显，未来将在餐饮全品类深度渗透

- 从AI偏好的内容形式来看，AI更倾向于处理结构化的数据结构。而GEO具备结构化内容、语义权威、而且能更精准地匹配用户意图，因而在未来的AI应用中更具潜力
- 目前，GEO在餐饮行业的渗透率并不算高。未来，随着餐饮数智化升级，GEO将进一步渗透至快餐、正餐等全品类。同时，GEO也将不再局限于静态内容优化，而是与餐饮SaaS系统深度打通，实现动态数据的实时交互

AI偏好的内容形式分布



AI更青睐于理解和展示结构化数据



结构化内容 让AI读得懂

AI搜索引擎不依赖关键词密度，而是通过知识图谱和语义节点来理解内容。因此内容必须具备“可读性+可解析性+可复用性”



语义权威 让AI信得过

AI在筛选信源时，极其依赖EEAT原则（经验、专业、权威、可信度）来判断信息质量

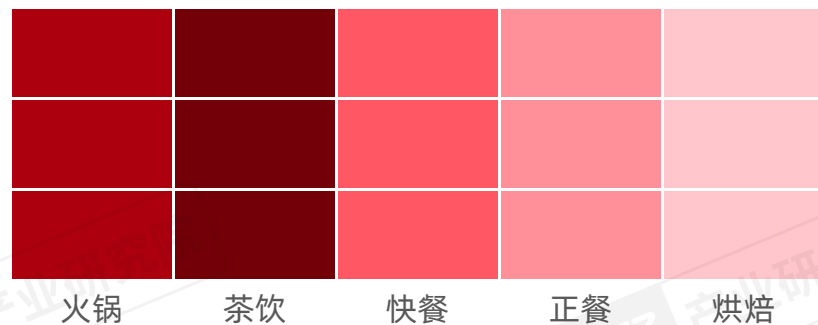


意图匹配 让AI答得准

GEO时代，内容必须精准回应用户的真实问题。这要求企业区分各类搜索意图，并针对性地创作内容

部分餐饮品类GEO渗透率热力图

数字化
基础
内容
丰富度
AI
适配性



注：颜色越深，代表GEO数据渗透率越高

资料来源：红餐成长社，红餐产业研究院整理

展望三：未来，餐饮企业将持续推进组织架构重构，设立餐饮AI专项岗位体系

- 未来，设立 AI专项岗位将成为餐饮企业重要的战略方向。据红餐产业研究院不完全统计，绝味食品、老乡鸡、瑞幸咖啡等头部连锁品牌已率先布局专职AI岗位，相关人才普遍要求具备AI技术与餐饮行业双重背景
- 除此之外，多地政府积极鼓励企业设置AI岗位，杭州、成都等城市已将企业AI岗位设置率纳入数字化补贴考核指标，政策引导进一步加速餐饮行业AI人才体系建设

2026年部分餐饮企业AI岗位核心职责与技能要求

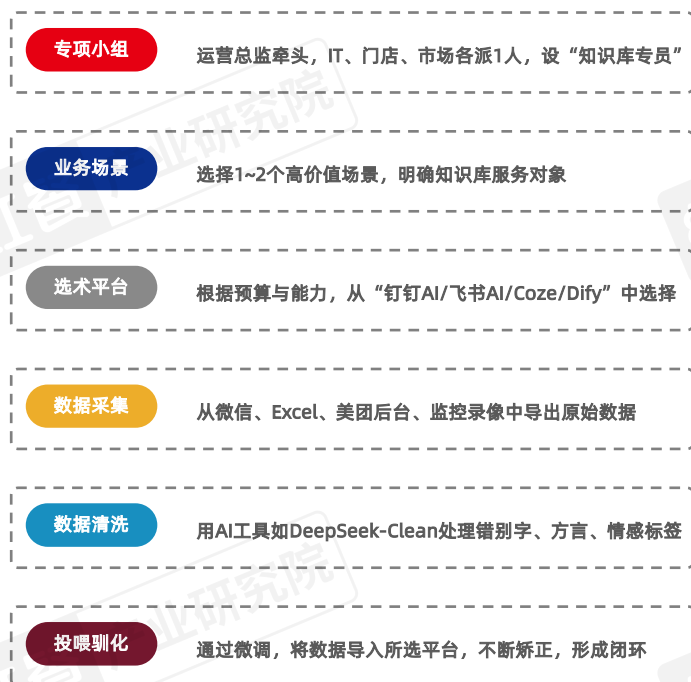
维度	AI增长官 (总监级)	数据标注专家 (经理级)	AI协同官 (经理级)	Prompt工程师 (经理级)	AI店长 (经理级)	AI主管 (主管级)
任职资格	5年AI项目经验，3年团队管理，餐饮/零售背景	2年数据处理经验，熟悉菜品/方言/情感标注	3年跨部门协作经验，熟练使用钉钉/飞书	2年文案/运营经验，精通A/B测试	3年店长经验，熟练使用AI排班/订货工具	1年一线管理经验，会基础Prompt操作
核心职责	制定AI战略、协调资源、评估ROI、汇报CEO	清洗菜单/评价/对话数据，构建知识库	推动AI工具落地，培训员工，收集反馈	编写高转化率营销/客服Prompt，优化模型输出	指挥AI完成排班、订货、巡检、客服	执行AI任务，监督结果，反馈异常
必备技能	业务翻译、模型选型、ROI测算、组织推动力	菜品知识、情感标注、方言处理、数据清洗工具	沟通协调、培训授课、问题收集、工具部署	文案能力、A/B测试、模型调优、语义理解	Prompt工程、结果校验、异常处理、数据解读	基础Prompt、结果核对、简单数据录入
培训周期	无需培训 (需自带经验)	1个月 (标注规范+工具使用)	2周 (工具操作+沟通技巧)	1个月 (Prompt编写+测试优化)	2周(场景化Prompt+工具实操)	1周 (基础操作+异常上报)
主要工具	钉钉AI、飞书、Coze、Tableau	DeepSeek-Clean、Notion、Excel	钉钉、飞书、企业微信、Coze	通义千问、Kimi、豆包、稿定AI	通义千问、奥琦玮、天财商龙、袋鼠参谋	通义千问、企业微信、基础SaaS
考核依据	AI项目ROI、知识库覆盖率、员工使用率	数据清洗准确率、标注效率、知识库贡献度	工具落地率、员工培训完成率、反馈收集量	Prompt转化率、A/B测试胜出率、模型采纳率	AI任务完成率、成本节约额、顾客满意度	任务执行准确率、异常上报及时率
成果交付	AI战略报告、ROI分析、知识库建设路线图	结构化数据集、标注文档、知识库初版	培训材料、落地报告、优化建议	高转化Prompt库、测试报告、优化方案	排班表、订货单、巡检报告、客服记录	执行日志、异常报告、数据录入表
薪酬建议	2.0~5.0万元/月	1.2~3.5万元/月	1.2~2.5万元/月	3.0~5.0万元/月	1.0~1.8万元/月 (含AI津贴)	0.8~1.0万元/月 (含AI津贴)
汇报对象	CEO	AI增长官/CTO	AI增长官/运营总监	AI增长官/市场总监	区域经理/AI协同官	AI店长/店长
典型企业	绝食品味、老乡鸡、瑞幸咖啡（总部设立）	海底捞、巴奴火锅（区域中心设立）	老乡鸡、蜜雪冰城（大区设立）	喜茶、奈雪的茶、（市场部设立）	所有连锁品牌门店	单店/小型连锁（员工晋升）

资料来源：公开信息，红餐产业研究院整理

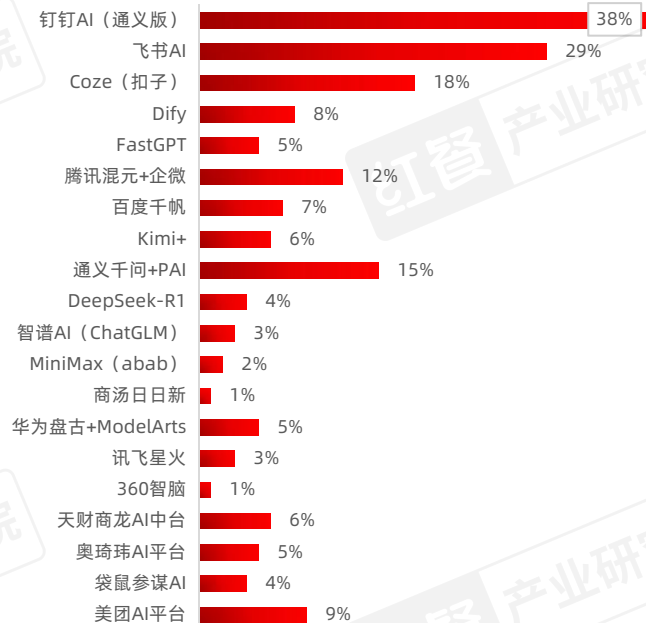
展望四：构建企业专属知识库将是餐饮AI精准落地的核心前提

- 未来，餐饮企业应当构建起专属的知识库，从而夯实餐饮AI落地的数据底座
- 餐饮企业知识库部署路径为：首先成立由运营总监牵头的专项小组，明确 1~2 个高价值业务场景；再从钉钉AI、飞书AI等主流平台中选择适配工具，完成多渠道原始数据采集；最后通过AI工具完成数据清洗与模型微调驯化，形成闭环

餐饮企业知识库部署成长树



2025年支持知识库部署的AI平台使用量排名



资料来源：红餐成长社，红餐产业研究院整理

建议：AI部署成为餐饮企业的必要战略，企业应从模型应用、智能体定制、知识库建设三方面构建落地保障

- 总而言之，AI部署已经成为餐饮企业的必修课。在落地过程中，餐饮企业需重点推进三项关键工作：一是选用易用性强的主流大模型，通过系统性培训与激励机制推动全员应用；二是定制适配业务场景的专属智能体，并建立持续迭代优化机制；三是全面梳理企业知识资产，完成知识库搭建与模型驯化，形成数据反馈闭环

全员普及大模型应用

- ✓ 选择易用性强的主流大模型
- ✓ 系统性培训与实践
- ✓ 建立内部学习社区与支持体系
- ✓ 激励机制

定制化业务对应智能体

- ✓ 定制化企业业务对应的智能体
- ✓ 智能体设计与开发
- ✓ 持续迭代与优化

完成知识库的投喂和驯化

- ✓ 全面梳理与收集企业知识资产
- ✓ 知识库的构建与管理
- ✓ 大模型的“投喂”与“驯化”技术路径
- ✓ 建立反馈循环机制



资料来源：公开信息，红餐产业研究院整理

关于我们

红餐产业研究院

红餐产业研究院隶属于红餐网，是国内首个专注餐饮产业发展的研究机构。红餐产业研究院聚集了产业大数据、专业研究团队、产业专家智库、产业核心媒体等资源，秉持专业、严谨、客观的原则，为餐饮企业、供应链企业、投资机构和政府组织等提供高质量的研究和咨询服务，推动餐饮品牌建设、餐饮产业升级迭代，助力产业实现高速发展。红餐产业研究院的研究成果包括行业报告、案例研究、专业榜单等多种形态。其中，每年出版的年度《中国餐饮发展报告》系列红宝书、“中国餐饮红鹰奖”榜单、“中国餐饮产业红牛奖”“中国餐饮品类红鲤奖”榜单，及各类产业深度报告，在业内产生巨大影响力，受到广泛好评

红餐大数据

“红餐大数据”，收录超过34,000个餐饮品牌、10,000余家餐饮产业上下游企业，致力于为用户提供大数据查询和分析服务，旨在通过全方位、精细的数据呈现，为餐饮从业者、投资方、意向创业者提供决策参考



扫码查看红餐大数据



扫码关注红餐智库

报告说明

1. 数据来源说明

1) 红餐大数据，源于对餐饮门店公开数据的长期监测，并结合大样本算法开展的数据挖掘和统计分析；2) 桌面研究，基于对餐饮行业已有公开资料的搜集整理；3) 行业访谈，面向餐饮行业的创业者、高级管理人员和资深从业者进行访谈并获取信息；4) 红餐调研数据，针对餐饮消费者或餐饮从业者开展的定量问卷调研；5) 其他合法收集的数据。以上均系依据相关法律法规，经用户合法授权采集数据，同时经过对数据脱敏后形成大数据分析报告

2. 数据周期

报告整体时间段：2025年1月—2026年3月

3. 数据指标说明及样本量

具体请参考各页标注

4. 免责声明

红餐所提供的数据信息系依据大样本数据抽样采集、小样本调研、数据模型预测及其他研究方法估算、分析得出。由于统计分析领域中的任何数据来源和技术方法均存在局限性，红餐也不例外。红餐依据上述方法所估算、分析得出的数据信息仅供参考，红餐不对上述数据信息的精确性、完整性、适用性和非侵权性做任何保证。任何机构或个人援引或基于上述数据信息所采取的任何行动所造成的法律后果均与红餐无关，由此引发的相关争议或法律责任皆由行为人承担

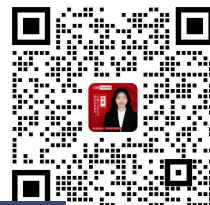
5. 版权声明

本报告为红餐所作，报告中所有的文字、图片、表格均受相关的商标和著作权的法律所保护，部分内容采集于公开信息，部分图片由AI生成，所有权为原著作者所有。未经本公司书面许可，任何组织和个人不得以任何形式复制或传递。任何未经授权使用本报告的相关商业行为都将违反《中华人民共和国著作权法》和其他法律法规的规定

感谢观看

研究报告合作请联系

红餐叶薇 199 6625 2467



更多免费行业报告

并购家

www.ipopo.cn

二维码添加好友