

中国餐饮AI应用 研究报告2026



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

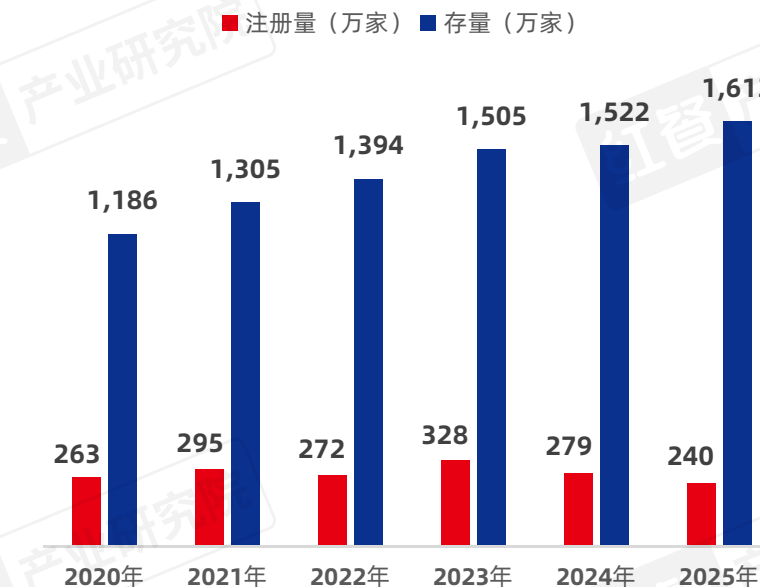
05

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

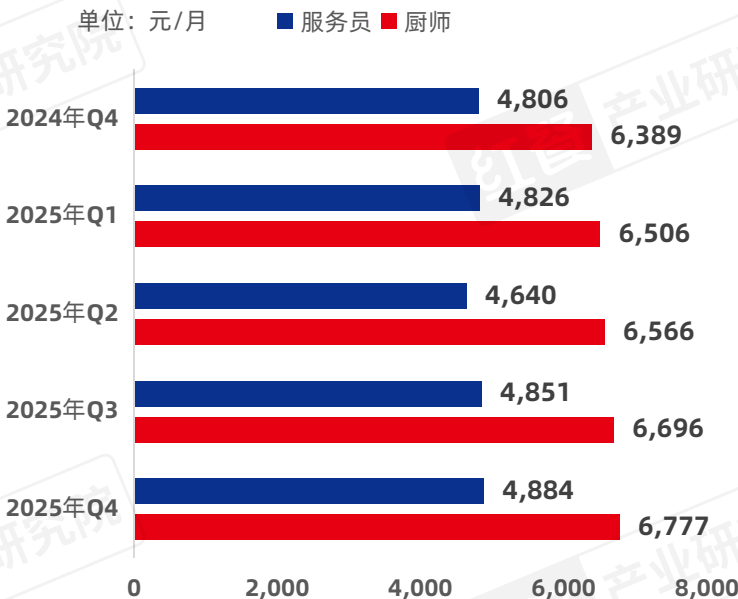
我国餐饮市场已进入存量竞争阶段，餐饮企业降本增效比以往任何时候都迫切

- 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

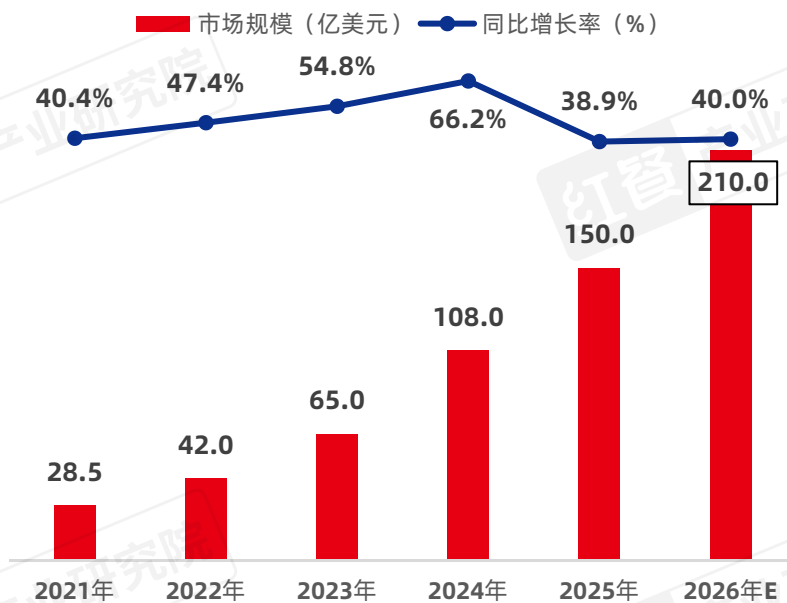
01

**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**

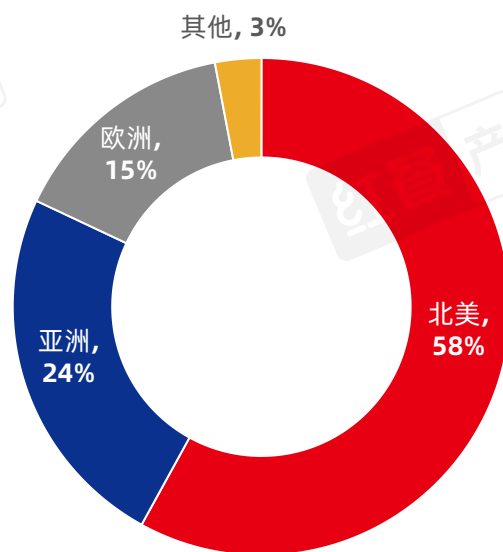
全球餐饮AI市场规模处于高速增长期，呈现出“北美主导、亚洲紧追”的发展格局

- 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

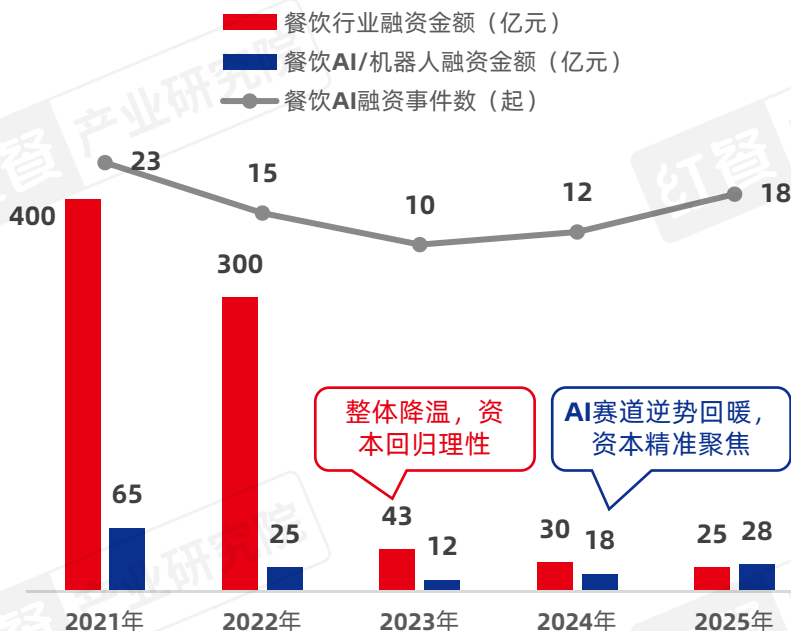


资料来源：Grand View Research、BCC Research、Precedence Research、Market Rerearch、公开信息，红餐产业研究院整理

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

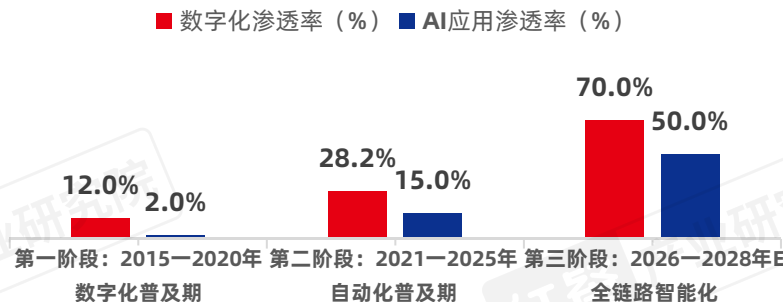
2021—2025年中国餐饮行业及AI细分领域投融资情况（不完全统计）



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

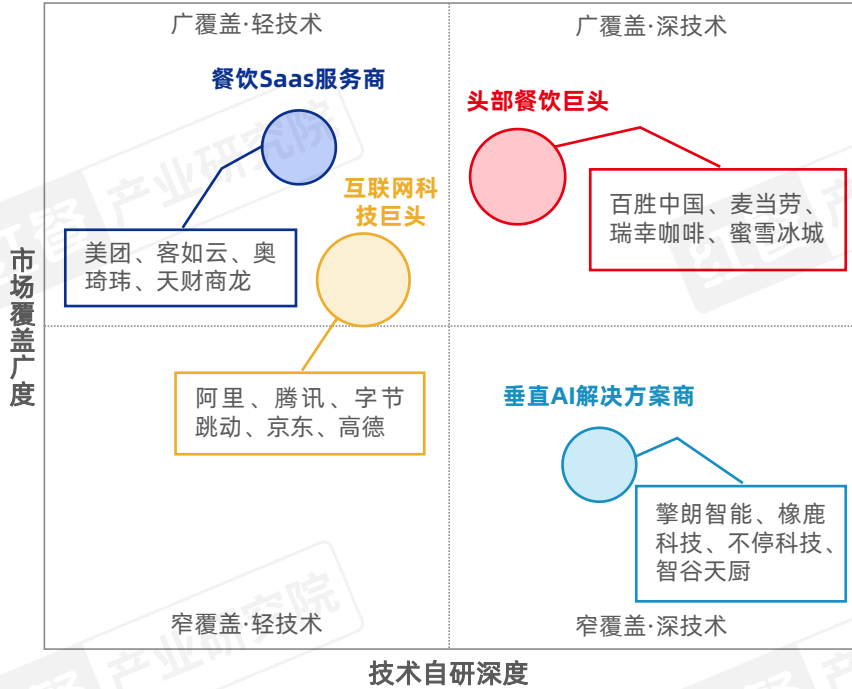


资料来源：调研、专家访谈、公开信息，红餐产业研究院整理

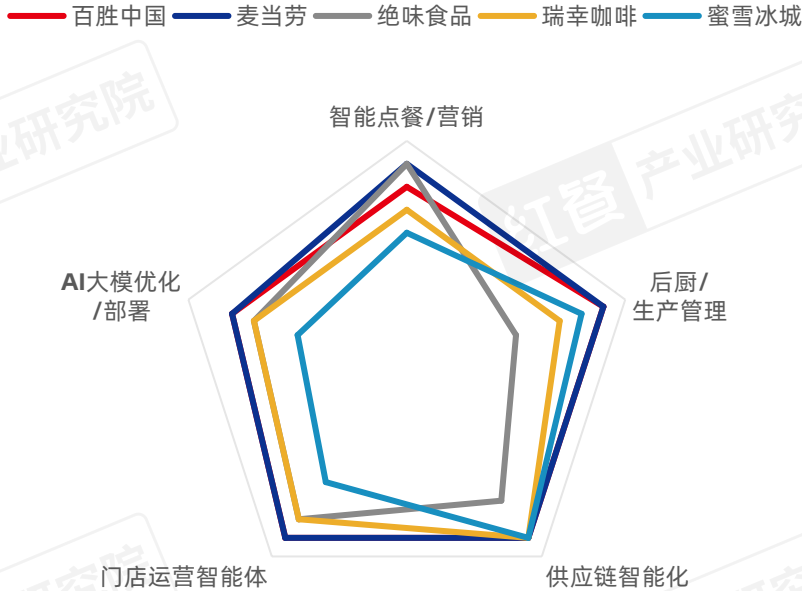
我国餐饮AI市场的主要参与者包括四类主体，其中头部餐饮企业是推动AI应用落地的重要力量

- 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



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



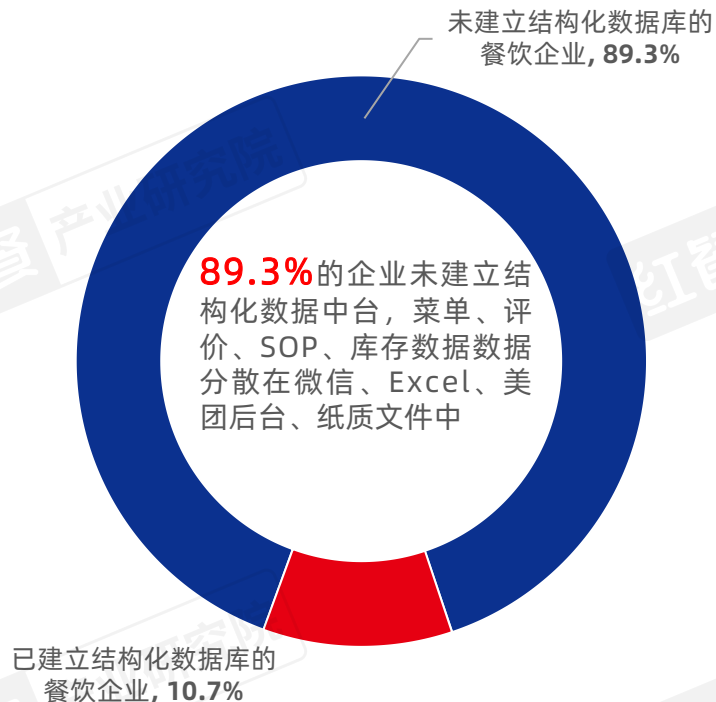
复合人才缺失

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

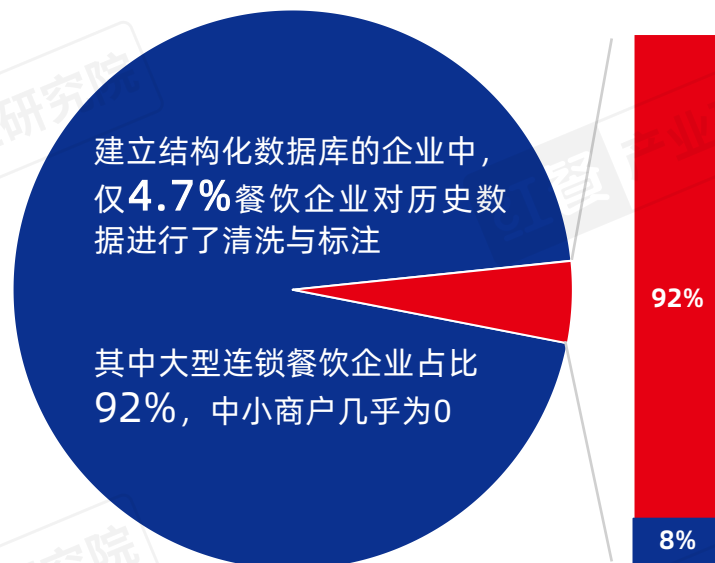
餐饮企业结构化数据的缺失导致了AI的准确率低，进而影响了决策与服务的精准度

- 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

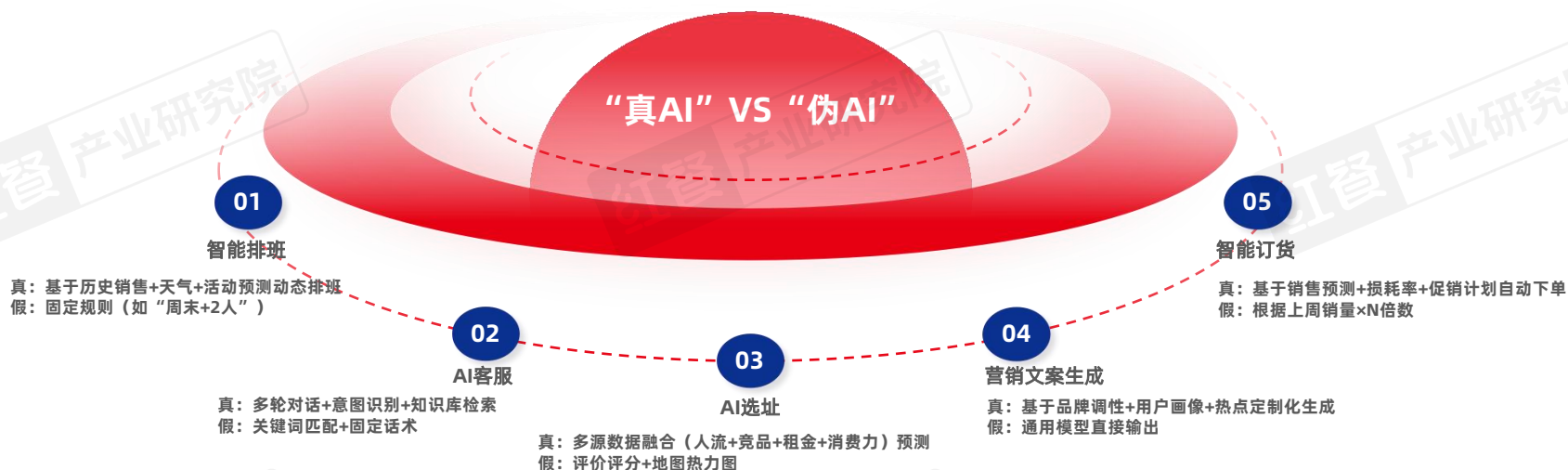


资料来源：2025年红餐产业研究院“AI数据准备度调研”、红餐成长社、公开信息，红餐产业研究院整理

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



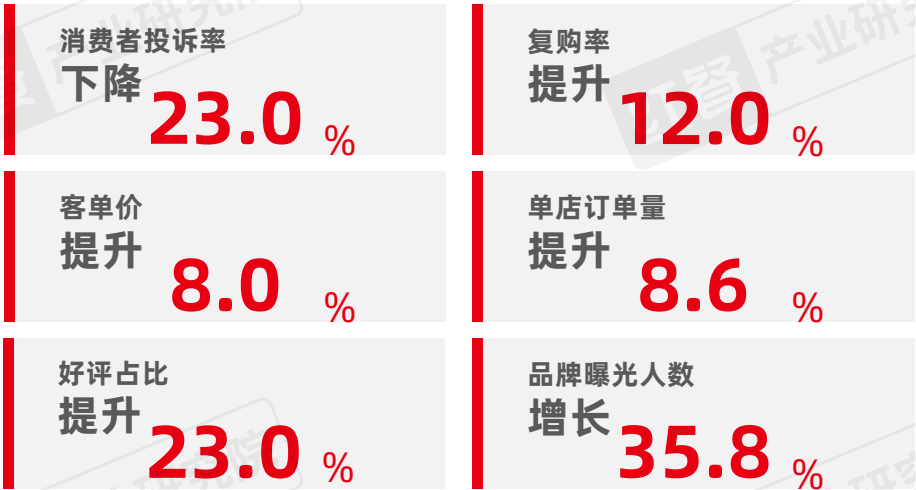
餐饮AI感知层以计算机视觉为核心技术，实现场景数据采集与智能监控

- 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

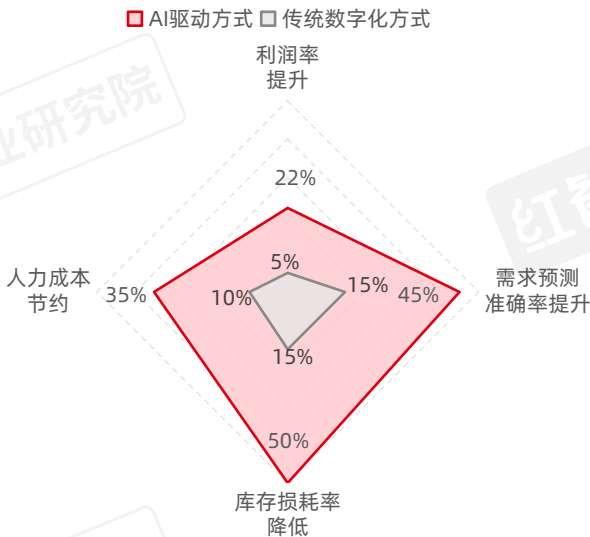
后厨应用场景

- 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

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

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

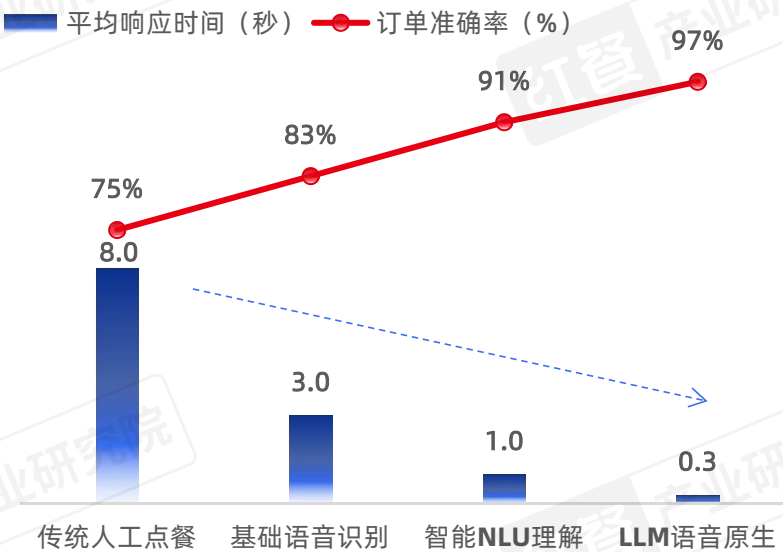
运营应用场景

- 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

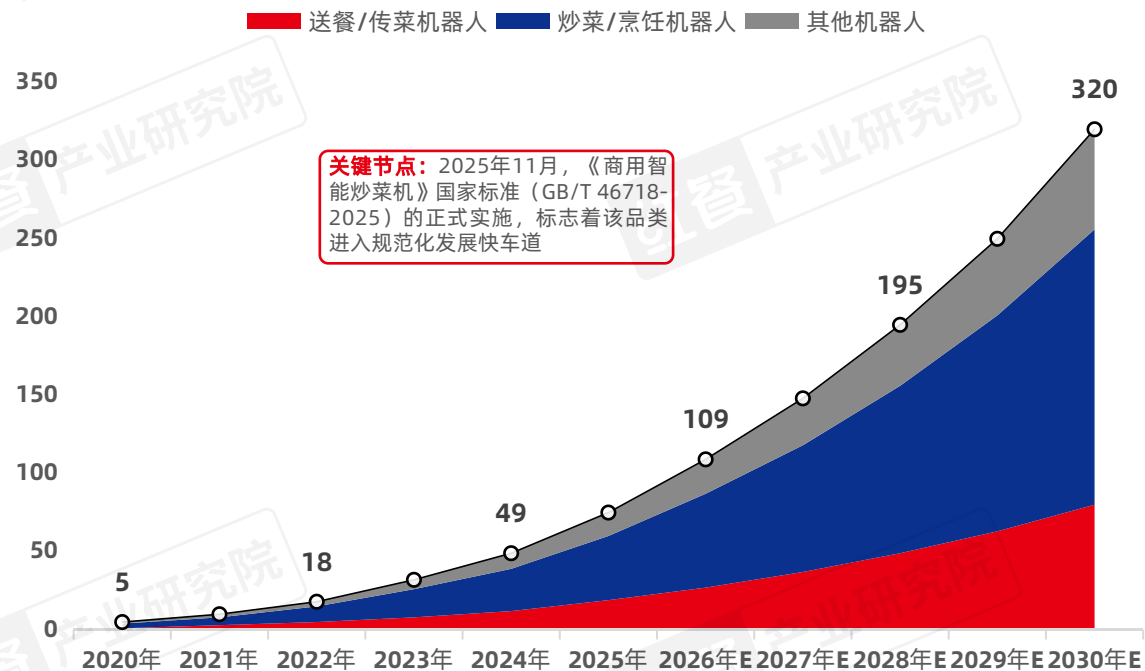


餐饮AI执行层依托智能机器人技术实现作业自动化，餐饮机器人的市场规模正在快速扩张

- 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



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

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

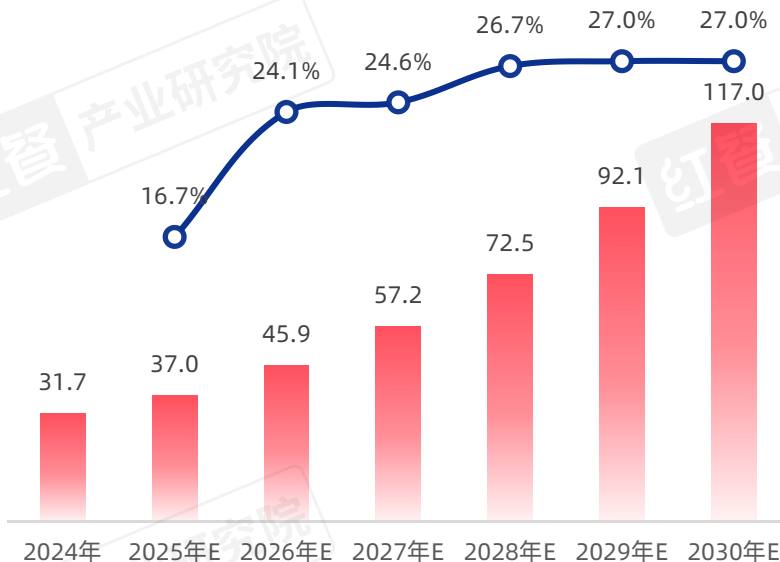
其他机器人：

- 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

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

- 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

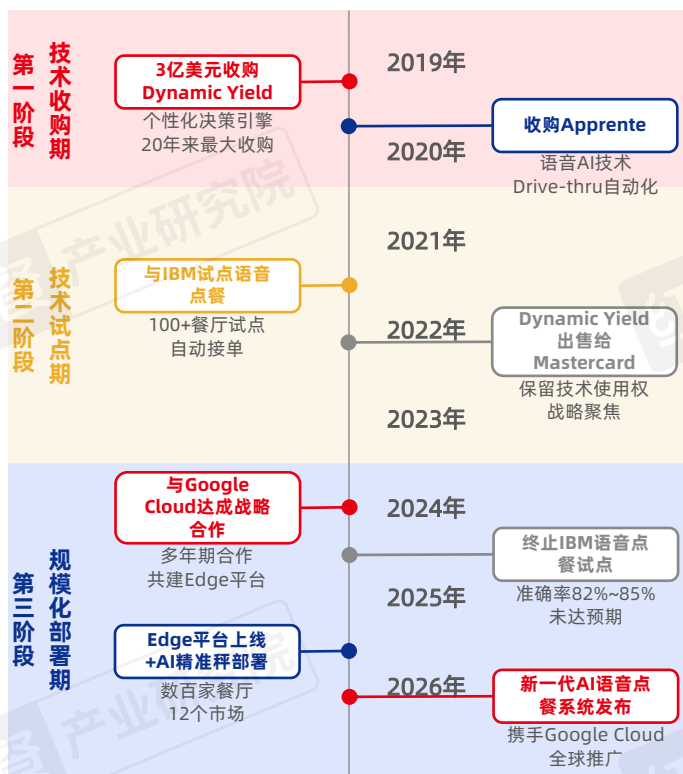
03

头部连锁餐饮企业AI应用案例

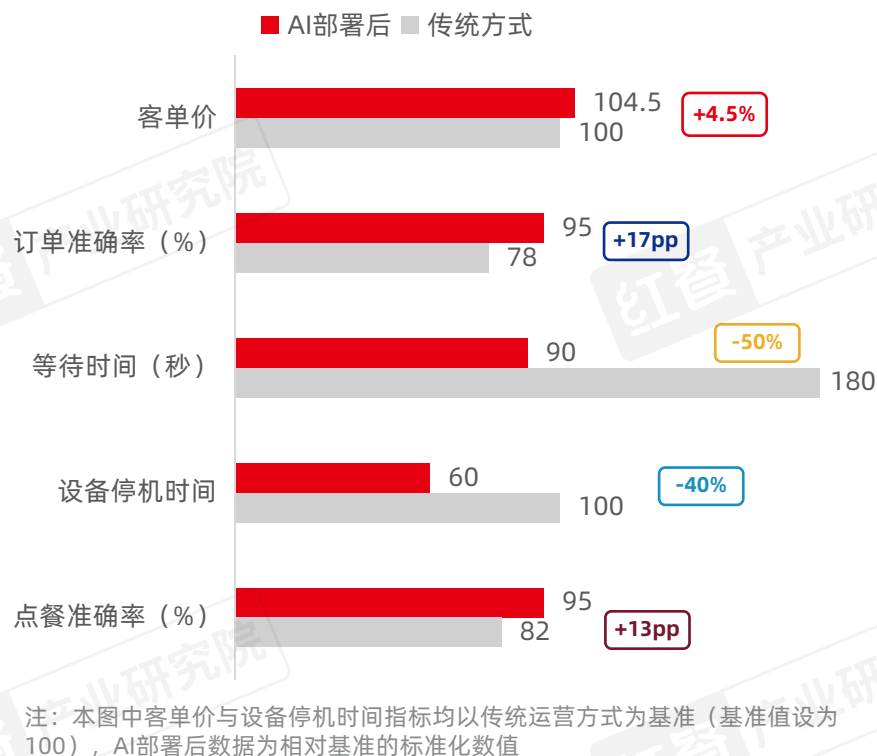
麦当劳

- 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



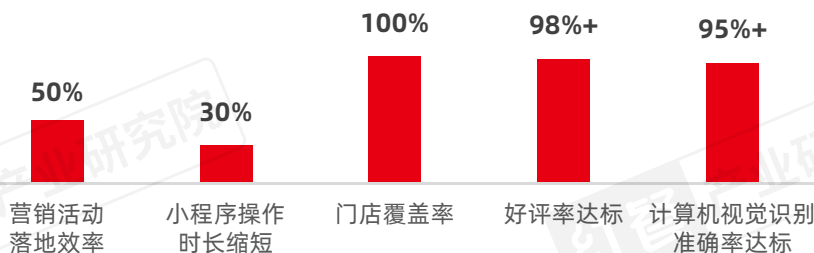
海底捞

- 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

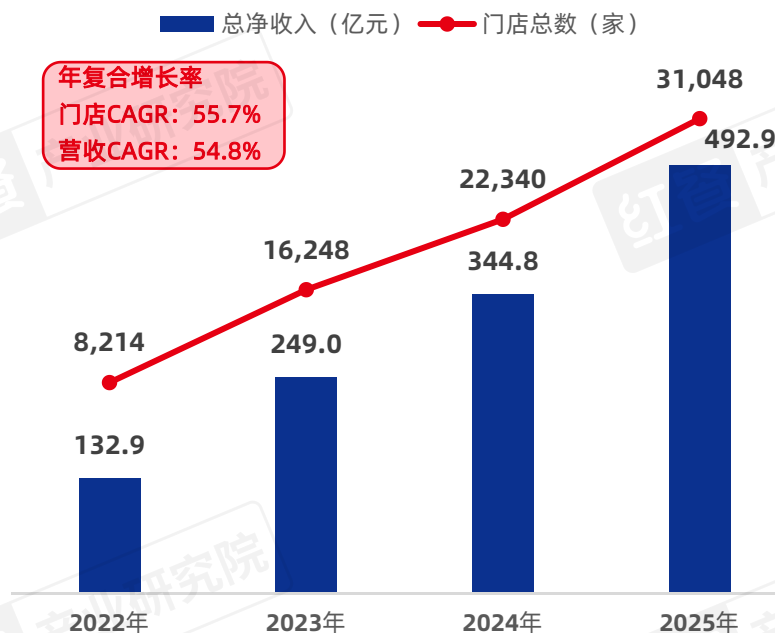


- 能耗**降低78%**
- 数据库存储成本**降低50%**
- 小程序操作时长**缩短30%**
- 智能仓储配送效率**提高40%**
- 模型推理速度**提高116%**
- 营销策略落地效率**提高50%**

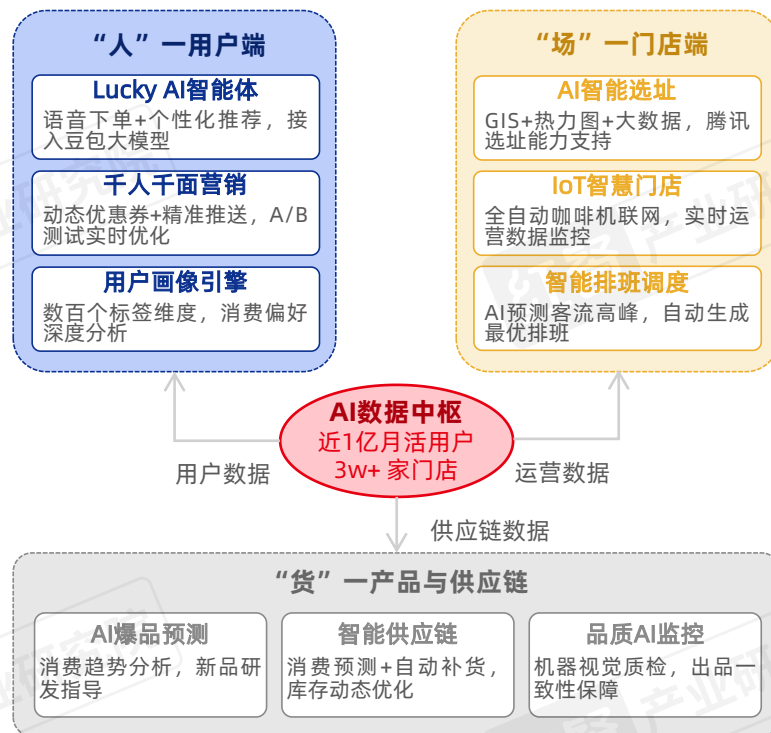
瑞幸咖啡

- 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%

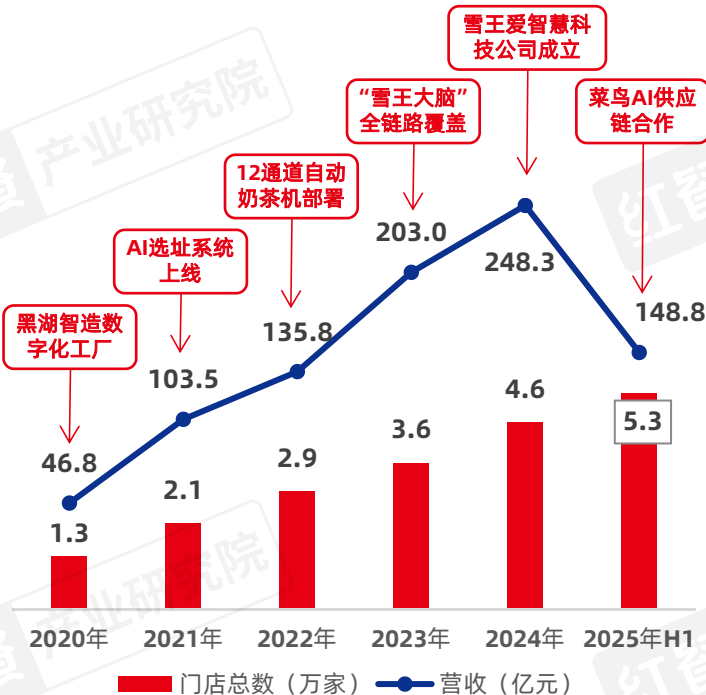
单杯物流成本
0.8元→0.3元

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%

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

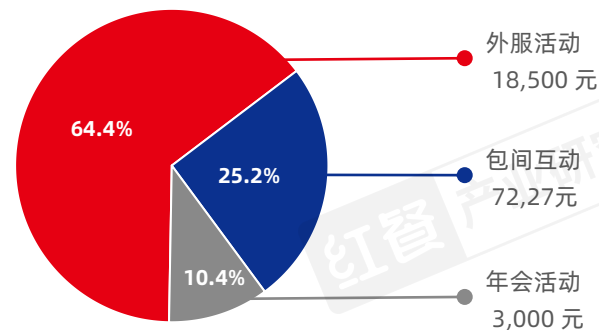
夸父炸串
第3,000 家门店
智能运营小管家

《中餐厅》
第八位合伙人
跨文化经营

舜和国际酒店
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月舜和国际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

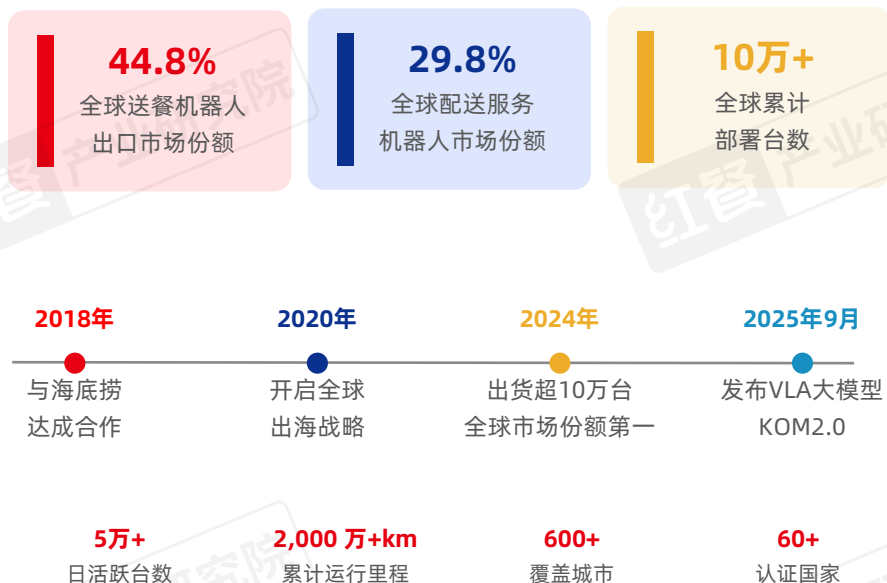
99元包间互动**73**场
收入 **72,27** 元

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

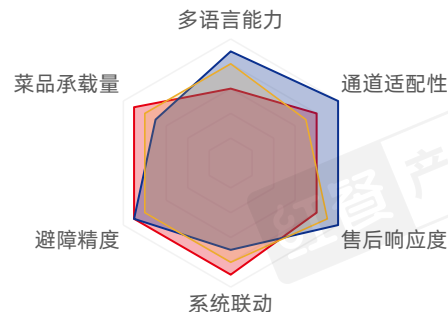
- 作为送餐机器人/配送机器人领域的领军者，擎朗智能在全球送餐机器人出口市场份额高达44.8%，在全球配送服务机器人市场份额为29.8%，稳居行业第一。依托超10万台的全球部署规模，擎朗智能构建起坚实的数据护城河，为算法持续迭代与复杂场景人机协作效率提升提供核心支撑
- 擎朗智能现已形成覆盖中式正餐、日本餐饮、酒店配送的多场景适配方案，针对不同场景推出定制化机型，在毫米级避障、跨楼层配送、多语言交互等核心能力上实现突破，为连锁餐饮品牌提供成熟稳定、可支撑规模化扩张的标准化运力解决方案

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

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

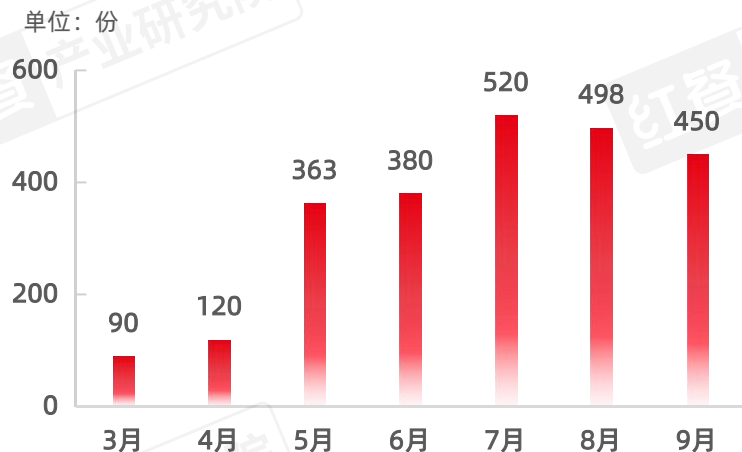
(单店配置4台炒菜机器人)

- ✓ 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**

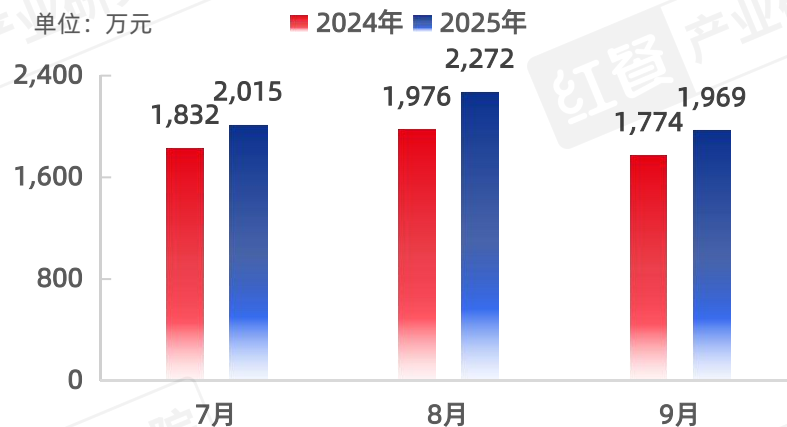
餐饮AI智能语音工牌——羽化小红花

- 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

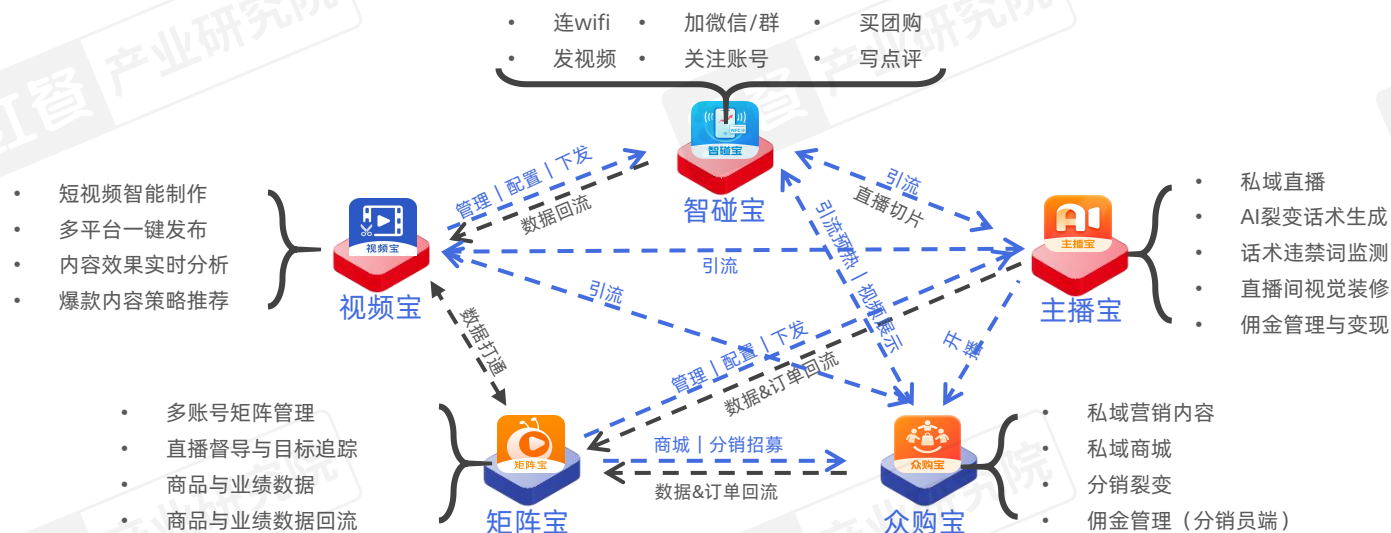


资料来源：羽化小红花，红餐产业研究院整理

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

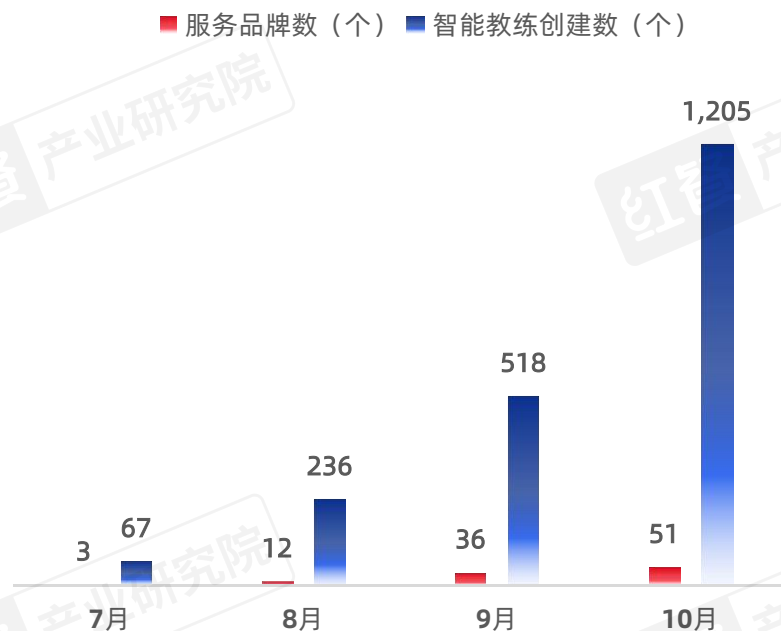
50% ↑

资料来源：智碰宝，红餐产业研究院整理

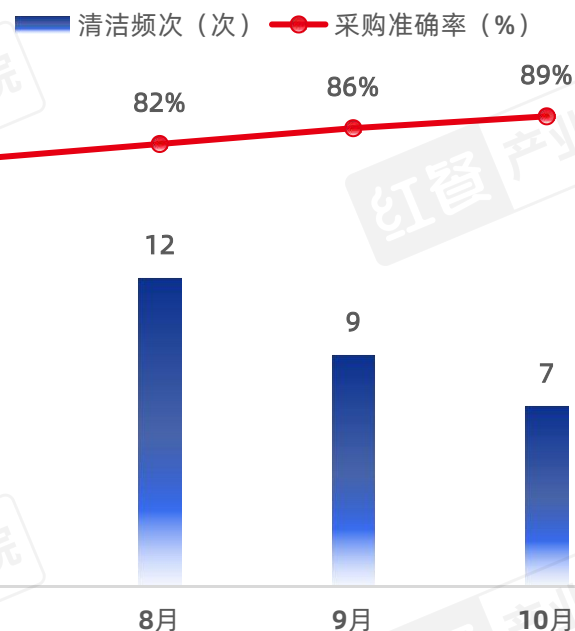
小奥企业级智能运营平台——奥琦玮

- 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



2025年7—10月奥琦玮小奥企业级智能运营平台
应用效果

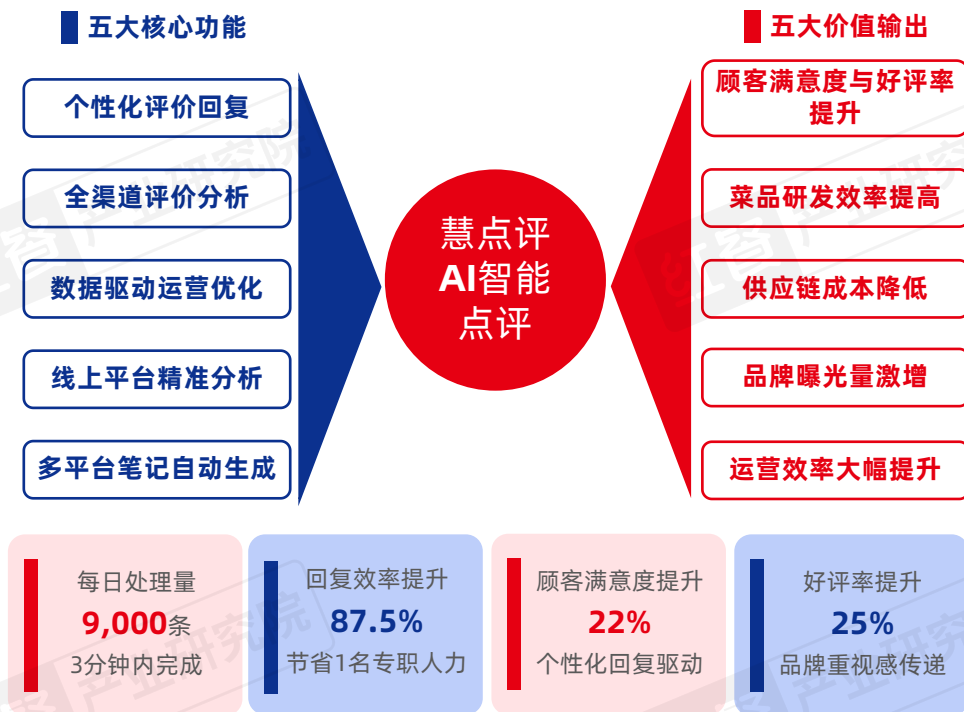


资料来源：奥琦玮，红餐产业研究院整理

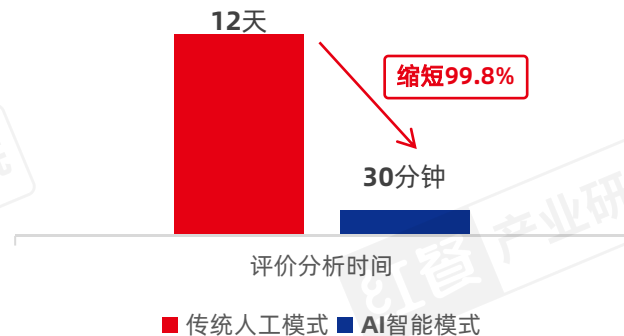
AI智能点评——慧点评

- ❑ 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%

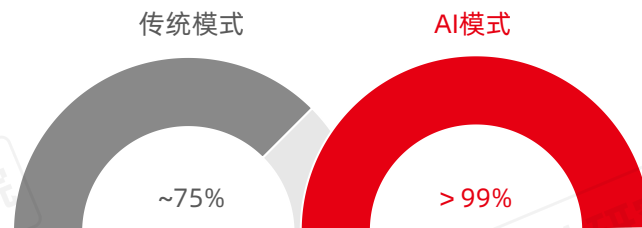
慧点评AI智能点评系统



AI智能点评应用效果



数据准确性对比



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



openclaw实施步骤展示



资料来源：张拉拉 红餐成长社整理

张拉拉Agent全生命周期管理



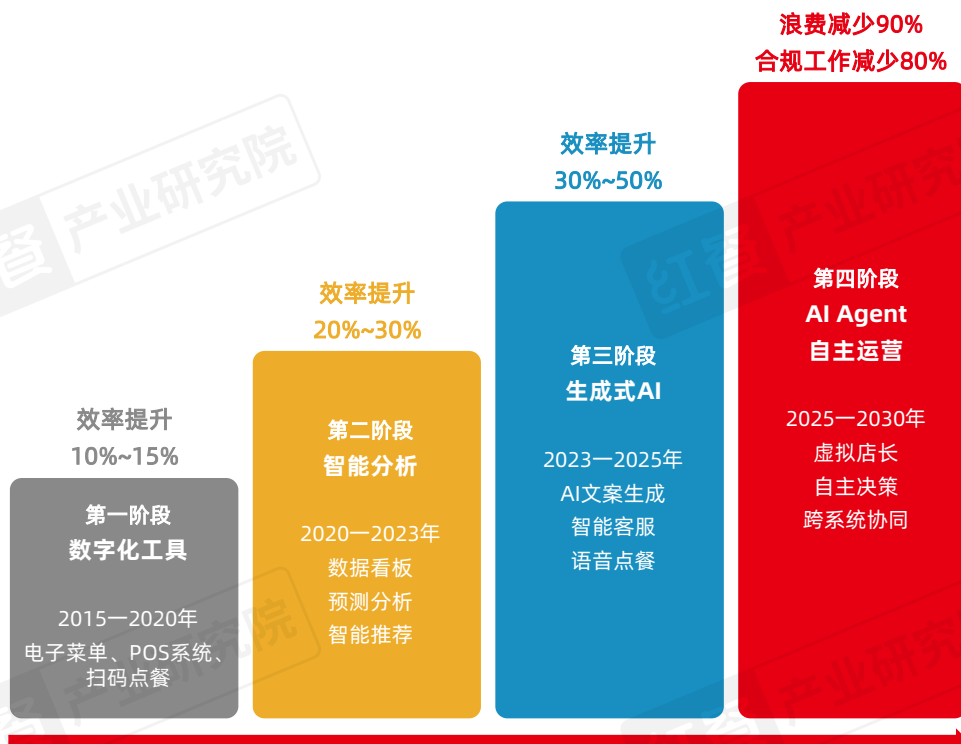
05

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

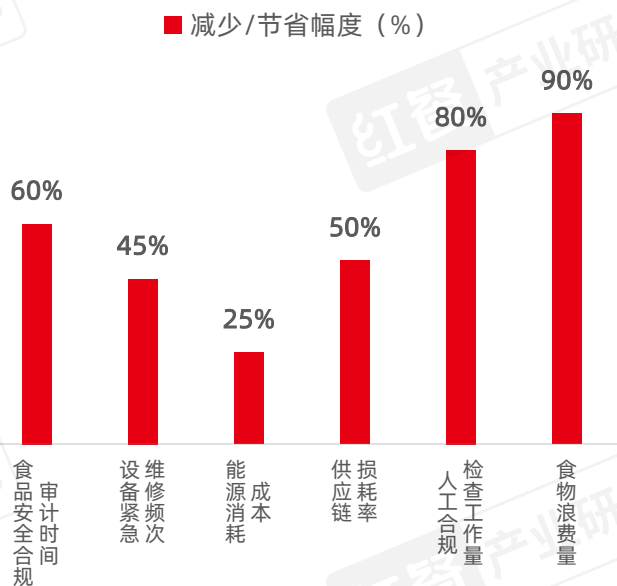
展望一：AI Agent将驱动餐饮运营向“自主智能”跃迁

- 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

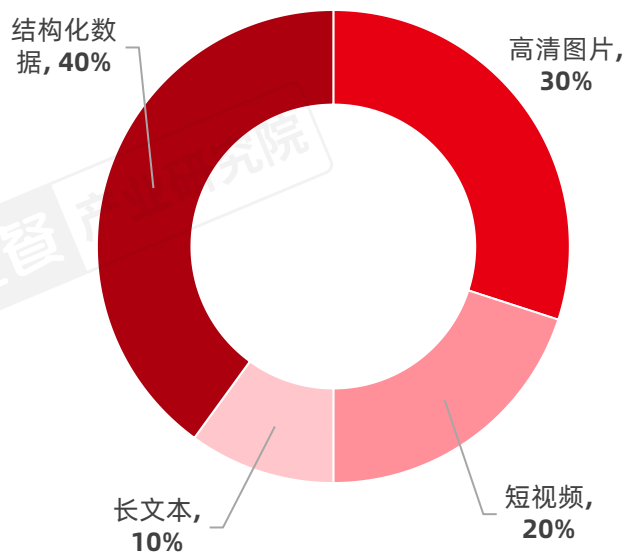


资料来源：公开信息、Restobiz、ScienceDirect、Forbes、KPMG，红餐产业研究院整理

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

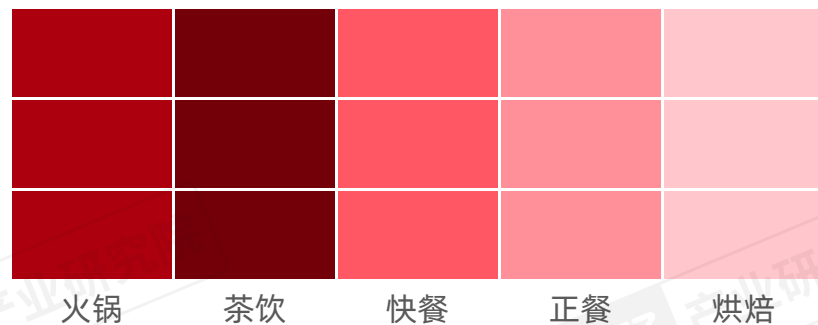


意图匹配 让AI答得准

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

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

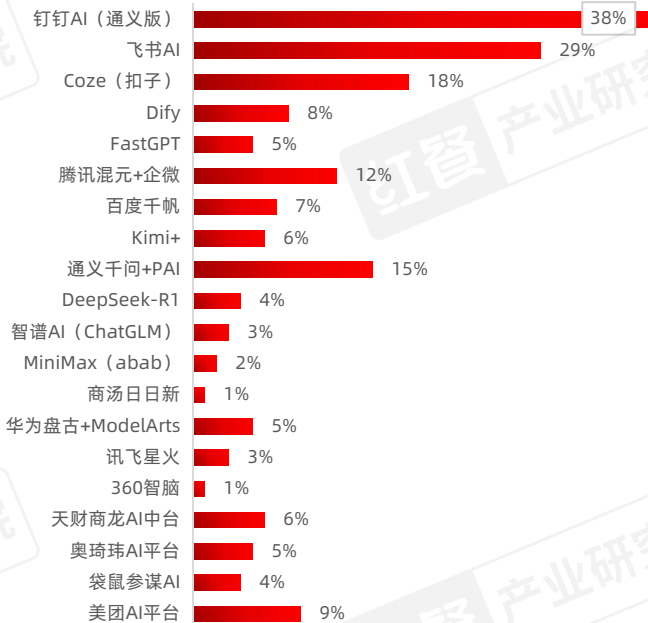
展望四：构建企业专属知识库将是餐饮AI精准落地的核心前提

- 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

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