

舌尖上的“智慧”

—高校“智慧餐饮”体系构架探索



报告人：林强

2018年10月19日

世界人工智能大会在上海召开

2018世界人工智能大会

中国·上海·徐汇·西岸

2018 WORLD ARTIFICIAL INTELLIGENCE CONFERENCE

WEST BUND, XUHUI, SHANGHAI, CHINA

人工智能赋能新时代

ARTIFICIAL INTELLIGENCE ENERGIZES THE NEW ERA

2018.09.17-09.19



高端对话:人工智能创新生态
Discussion: The Ecology of AI Inn



我们希望在上海召开人工智能大会的时候



高校食堂的痛点在哪里



哪个食堂人多、拥挤？

消费的价格是否准确？

问题 导向

1

2

排队的窗口有什么菜品？

3

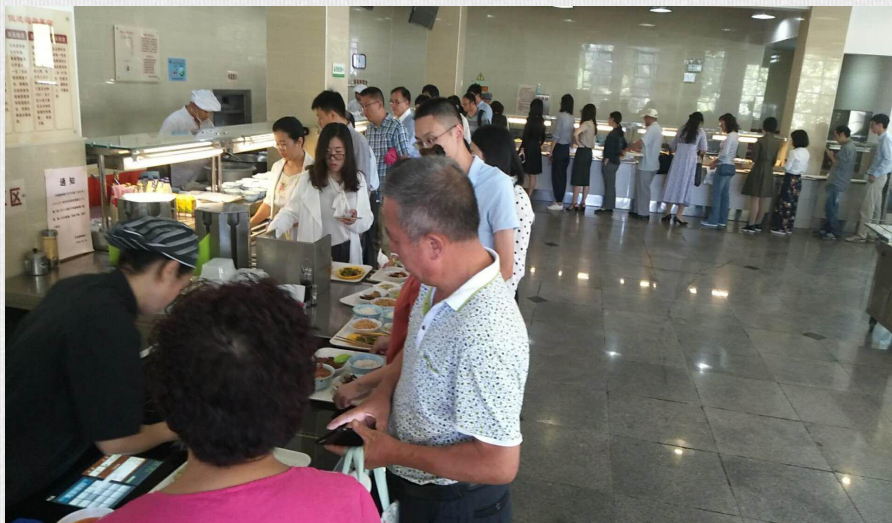
4

食品安全是否有保障？

5

每顿饭的营养含量？

“智慧餐饮”建设的误区——“秀”



“智能餐盘”



“网络送餐”

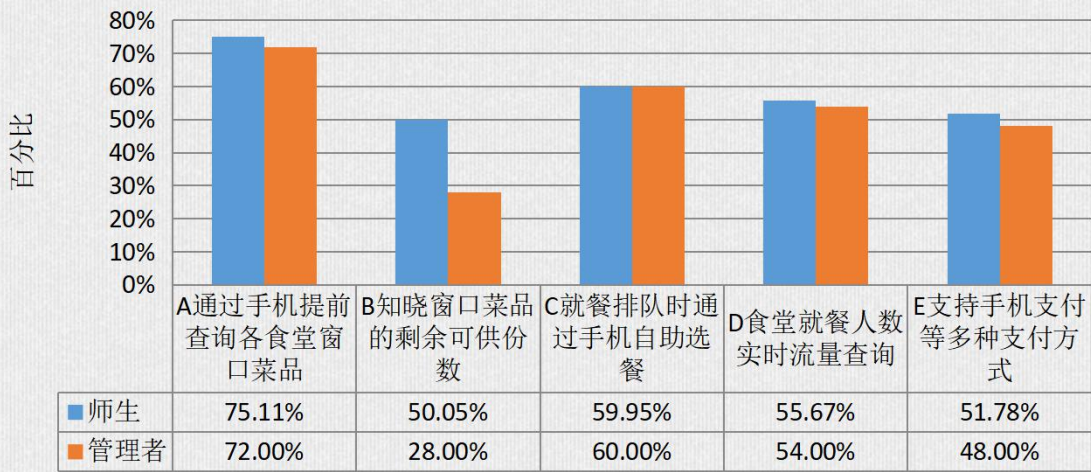


“刷脸消费”

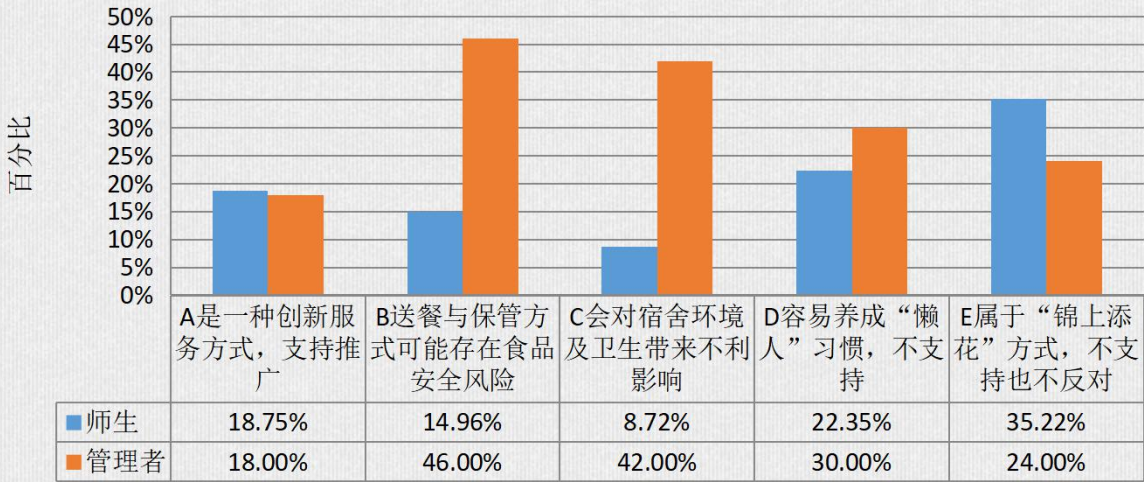
来自师生的客观需求

(本次问卷师生合计3061票，管理者合计50票)

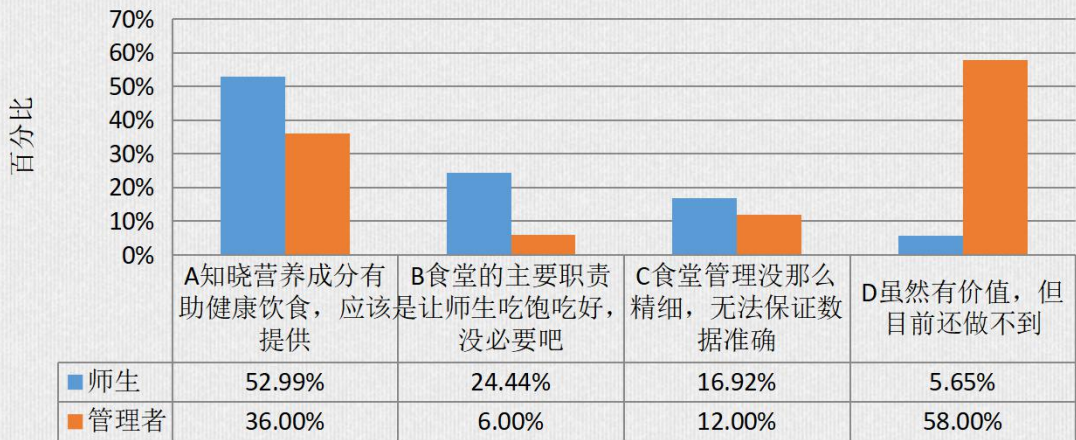
(1) 在食堂就餐方面，您更需要哪些功能



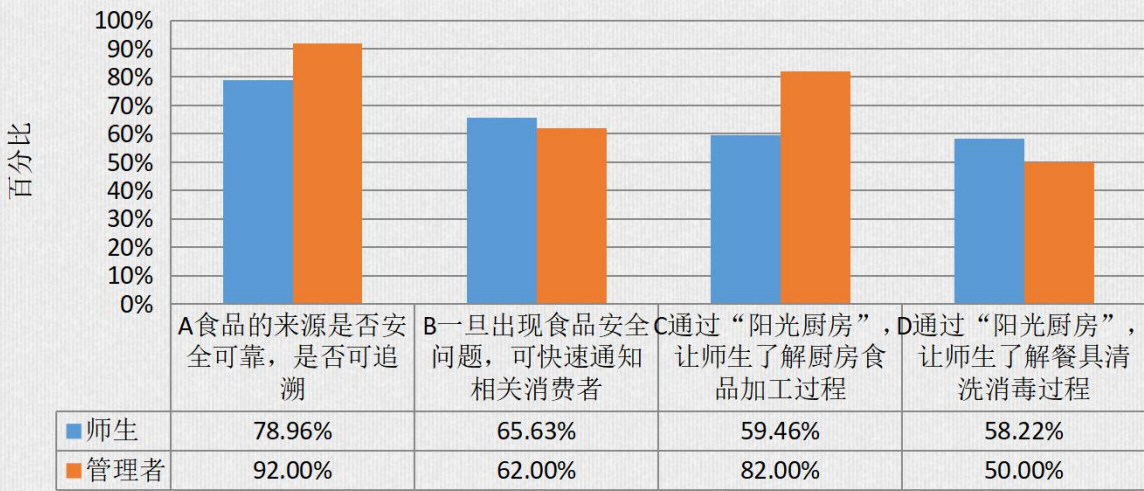
(2) 对于校园食堂提供送餐，您的看法是



(3) 您是否需要了解每餐的参考营养成分



(4) 您最关注有关食品安全的哪些方面



寻找突破口——“数据为王”

智能POS机消费

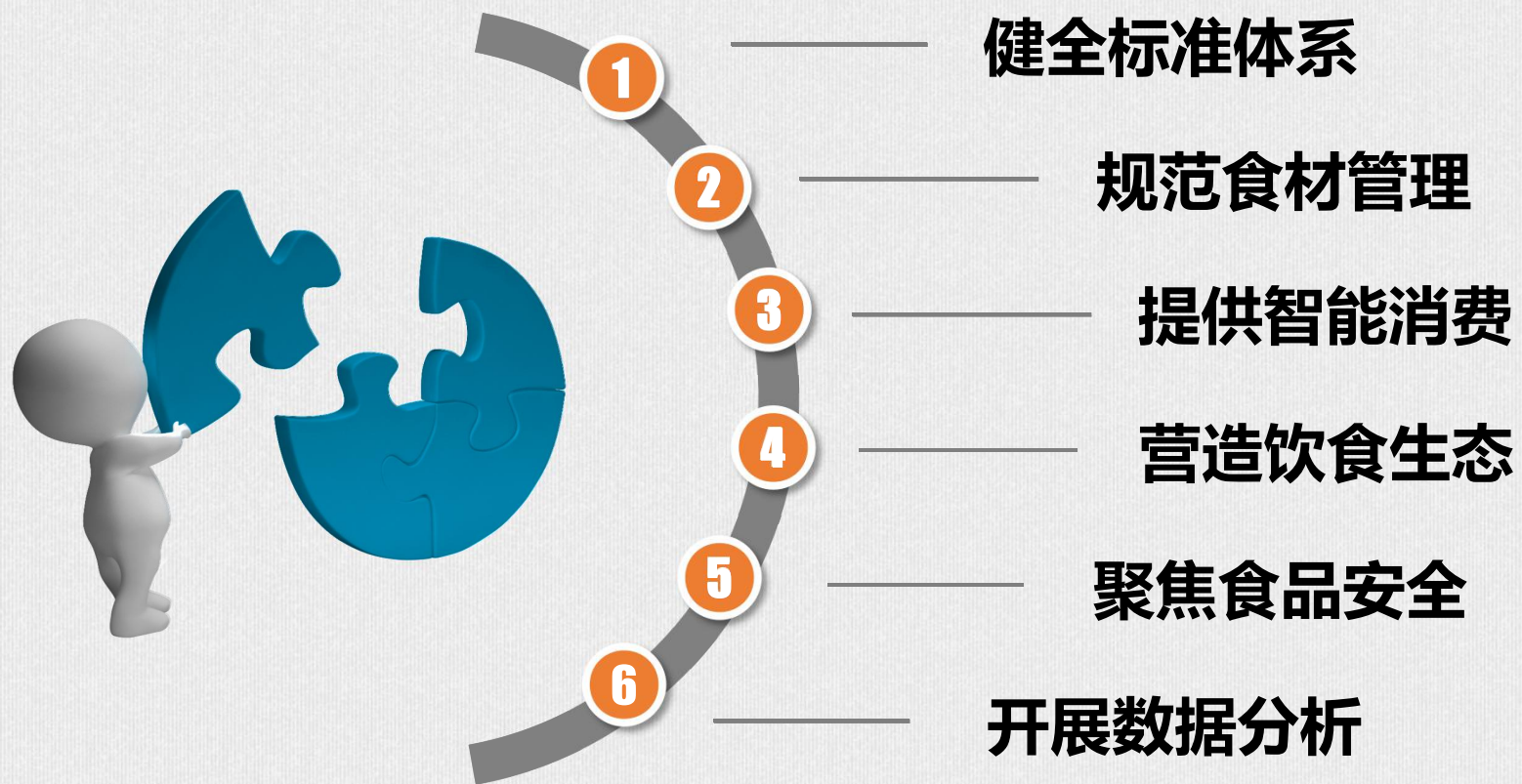


价格容易输错
无法知晓菜品

查询点选菜品
点选菜品刷码
确保价格准确
知晓营养成分



“智慧餐饮”的核心要素



“智慧餐饮”的基本架构

标准体系

- 食堂编码
- 菜谱编码
- 菜品设定
- 菜品变更



快餐类菜谱

菜品标准				快餐部 (01)	
食品大类	菜品类型	菜品名称	菜品标准编码	菜品编码	菜品价格
主食类	单品类	大米饭	0001		0.22
蔬菜类	单品类	炒青菜	1001		0.70
蔬菜类	单品类	炒毛菜	1002		1.40
蔬菜类	单品类	炒空心菜	1003		1.40
蔬菜类	单品类	炒菠菜	1004		1.40
蔬菜类	单品类	清炒荷兰豆	1021		2.00
蔬菜类	单品类	炒卷心菜	1051		0.80
蔬菜类	单品类	炒生菜	1052		1.40
蔬菜类	单品类	炒杭白菜	1053		1.40
蔬菜类	单品类	炒茼蒿	1101		1.40
蔬菜类	单品类	葱油芋艿	1151		1.60
蔬菜类	单品类	葱油南瓜	1152		1.80
蔬菜类	单品类	糖醋青椒	1153		2.20
蔬菜类	单品类	葱油蚕豆	1154		2.20
蔬菜类	混合类	芹菜干丝	1301		1.80
蔬菜类	混合类	青椒豆芽	1321		1.00
蔬菜类	混合类	青椒藕片	1322		1.80
蔬菜类	混合类	黄瓜炒粉皮	1341		1.40
蔬菜类	混合类	卷心菜油豆腐	1361		1.60
蔬菜类	混合类	青椒土豆丝	1381		1.60
蔬菜类	混合类	蒜苗香干	1421		2.00
蔬菜类	混合类	徽州藕丝	1441		2.20
蔬菜类	混合类	韭菜干丝	1461		2.20
蔬菜类	混合类	青椒花菜	1481		2.20
蔬菜类	混合类	丝瓜毛豆	1501		2.20
蔬菜类	混合类	丝瓜面筋	1502		2.50
蔬菜类	混合类	雪菜豆瓣	1521		2.20
蔬菜类	混合类	鱼香茄子	1541		2.20
蔬菜类	混合类	油焖茄子	1542		1.80
蔬菜类	混合类	毛豆萝卜干	1801		1.80
蔬菜类	混合类	雪菜毛豆	1821		1.80
蔬菜类	混合类	雪菜粉皮	1822		1.40
蔬菜类	混合类	酱瓜毛豆	1841		2.00
蔬菜类	混合类	地三鲜	1961		2.20
豆制品类	单品类	素鸡	2001		0.80
豆制品类	单品类	兰花干	2002		1.00
豆制品类	单品类	臭豆腐 (块)	2003		0.35

“智慧餐饮”的基本架构

食材管理

- 食材采购
- 中央厨房
- 统一配送
- 库存管理

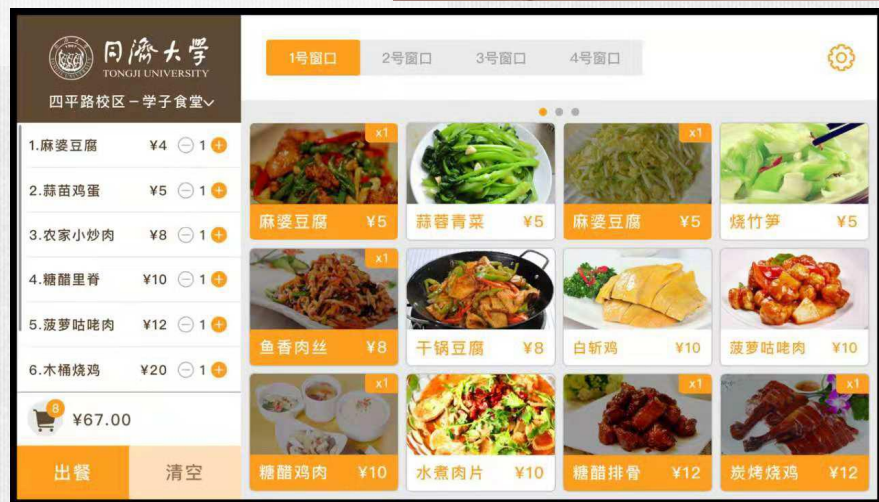
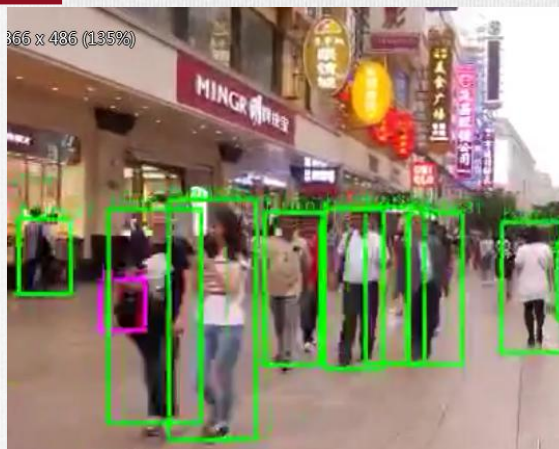


序号	名称	单位	数量	备注
1	白菜	kg	10000	
2	白菜	kg	10000	
3	白菜	kg	10000	
4	白菜	kg	10000	
5	白菜	kg	10000	
6	白菜	kg	10000	
7	白菜	kg	10000	
8	白菜	kg	10000	
9	白菜	kg	10000	
10	白菜	kg	10000	

“智慧餐饮”的基本架构

智能消费

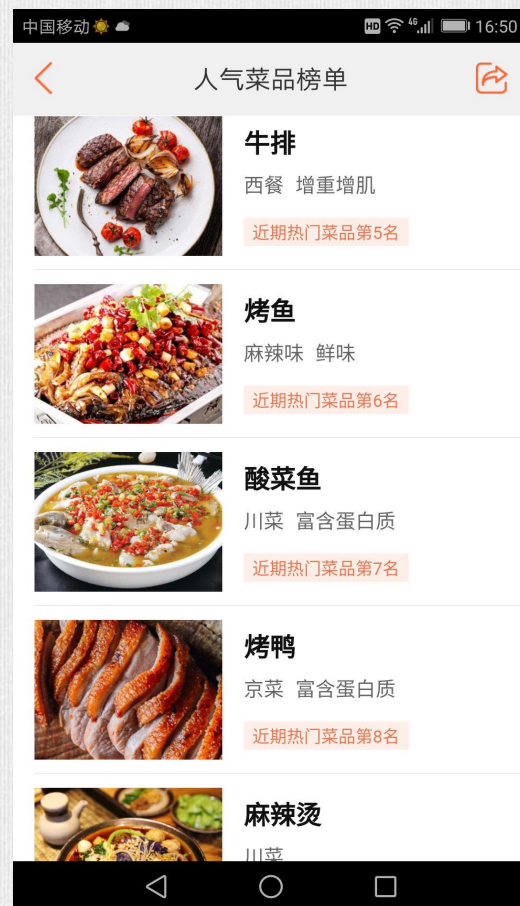
- 自助查询
- 排队选餐
- 扫码消费
- 流量分析



“智慧餐饮”的基本架构

饮食生态

- 菜品评价
- 服务评价
- 投诉建议
- 考核激励



“智慧餐饮”的基本架构

食品安全

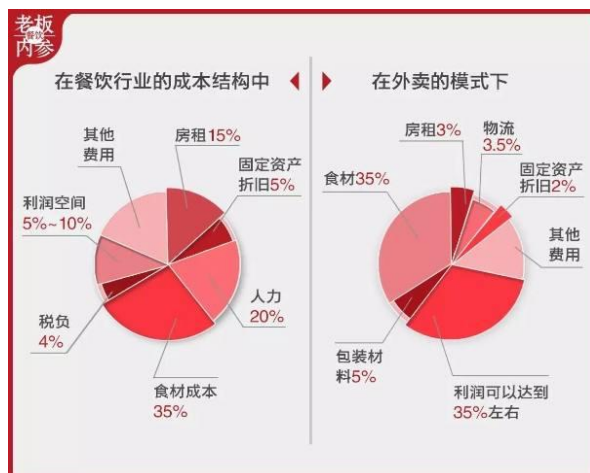
- 常规检查
- 阳光厨房
- 采购溯源
- 应急处置



“智慧餐饮”的基本架构

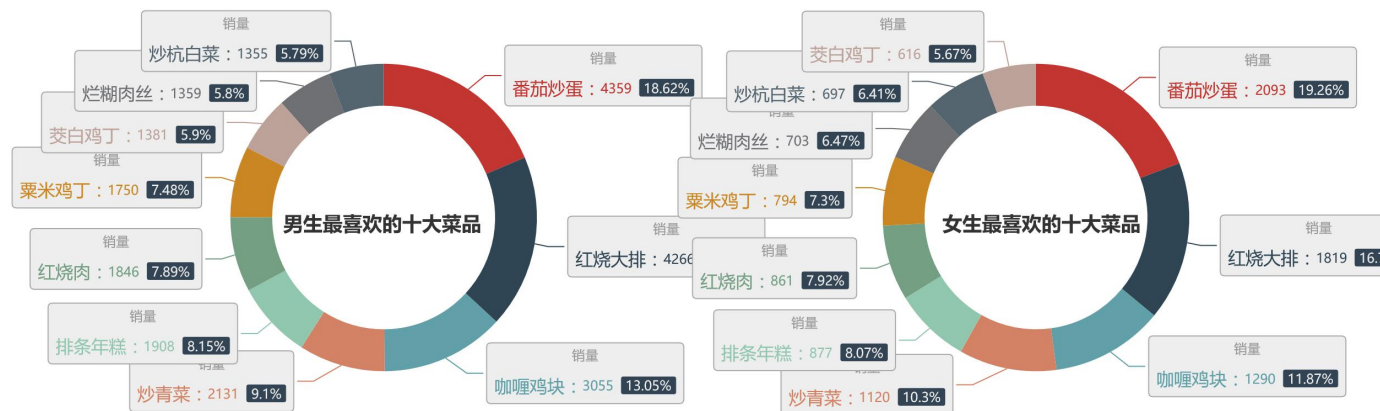
数据分析

- 成本分析
- 健康饮食
- 最佳菜品
- 我的饮食



男女喜好比较

TOP 10



“智慧餐饮”的基本架构



总结

01

“智慧餐饮”与传统的“食堂消费系统”、“一卡通”有本质区别

02

需求永远都是来自于最终使用者的，不是“拍脑袋”想出来的

03

跳出技术的框框，深入理解业务，实现技术与业务的有机结合

“校园美好生活需要”

让我们共同努力



谢谢！