

大型工厂智慧厨房解决方案

智能烹饪 / 智能售餐 / 好吃多样 / 高效管
理



目录

C O N T E N T S

01

痛点及诉求分析

PROJECT INTRODUCTION

02

解决方案

PROJECT REFERENCES

03

参考案例

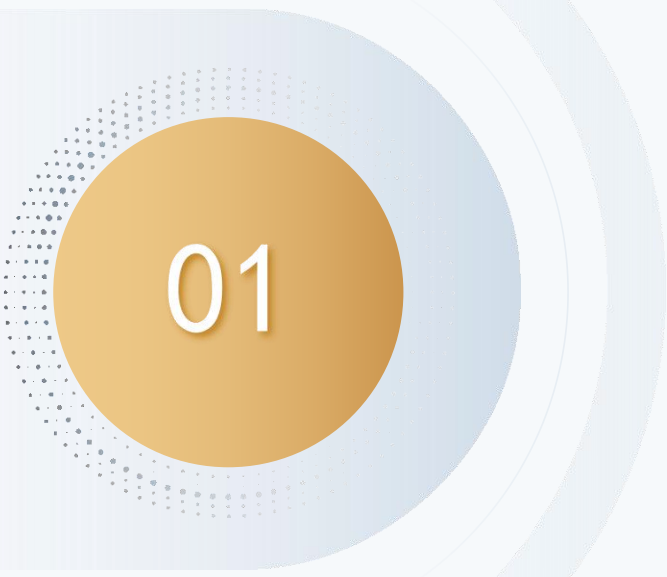
PROJECT SOLUTION OVERVIEW

04

服务介绍

INTRODUCTION





01

PART ONE

痛点及诉求分析

P R O J E C T I N T R O D U C T I O N

Project Background and Requirements Introduction

01. 餐厅经营管理痛点



薪资、保险，人力成本攀升



从业者减少，招聘难，管理难



后厨加工环境脏乱



口味不稳定，员工投诉多



出餐数量大、集中



食堂半成品预处理、加工时间长

02. 大型工厂食堂顾客的诉求

方便快捷
快吃快走
不耽误午休

物美价廉
满足基础健康搭配

菜好吃
种类多
每天有差异

现炒现吃 真材实料
健康卫生 货真价实

环境好
不刻板
有交谈的环境

针对厂区不同群体可以有不同选择，满足生产区与行政区不同的就餐需求，以及年轻人对于选择，及基础的品质搭配需求。

03. 大型工厂食堂管理者的诉求

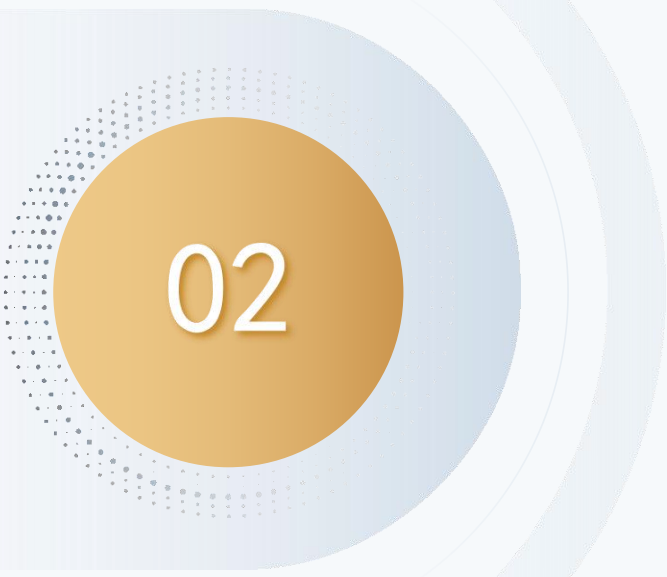
满足区域员工的基础选择，改善出品品质、提升员工满意度

提升出品效率，降低技术门槛，改善出品环境，提升企业形象

满足员工吃上饭的前提下，降低出品复杂度，管理难度，确保安全

结合智能设备管理，实现管理规范化，让就餐员工满意，让食堂工作人员满意





02

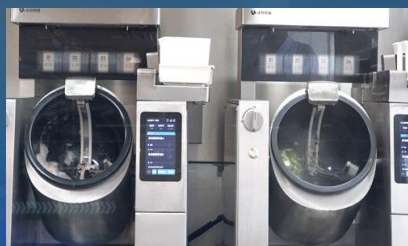
PART TWO

解决方案

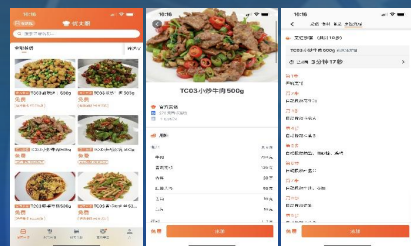
B U S I N E S S M O D E L

Project Solution Overview

食堂降本提效解决方案的“四大法宝”



后厨智能炒菜机器人



电子菜谱平台



智慧餐饮管理软件



前厅智能称重售餐系统

智能炒菜机器人

智慧助力降本提效 · 餐厅持续健康经营

省人工

小工顶大厨
解决厨师招人难

提效率

自动控火候
控调料、控工序

降成本

去技术，实现人员“通岗”
人力成本节省30%
精确投料降低10%原料浪费

保出品

确保口味稳定
降低菜品“差评”

智能炒菜机器人



MW5炒菜机烹饪特点



官方菜谱
海量可选



25KW 火力
自动控温/控火



固/液/酱全系12种
调料自动投放



个性菜谱录制
自动菜谱学习



设备自动运行
降低员工劳动



单锅产能15KG
自动出菜/自动翻炒



坚持传统铁锅
寿命长更安全



自动洗锅
管道自动清洗

智能炒菜机器人

炒菜

人均需求：150g/人

预估总量：150g*1000人=300斤

预处理时间：1米灶单台约30分钟

烹饪时间：3联组烹饪时间40分钟

炒菜机单锅单次出品约20-30斤

单词烹饪时间约5-10分钟（含洗锅）

出品产能

炖烧菜

人均需求：200g

预估总量：200*1000=400斤

预处理时间：1米灶单台约30分钟

烹饪时间：1米灶单台约1小时

食堂推荐组合设计：2台大灶+一组G5三联组炒菜机：可满足2000人就餐需求

智能炒菜机产品系列



MW2系列

炒菜

中餐厨房闪电侠
快炒·快出·快洗



MW3系列

快餐

高产能高标准的厨房猛将



MW5系列

团餐

让团餐也能如小炒般美味



MWM
系列
明档

人与自动化的完美配合
打造明档烟火气

T H A N K S F O R W A T C H I N G

感谢观看

智能烹饪 / 智能售餐 / 好吃多样 / 高效管理

公司名称：北京美未大师智能机器人科技有限公司

