





安徽首家智慧餐厅亮相合肥 点餐取餐手机全自助







合肥消费者的就餐体验正在发生着变化。在凯旋大厦一层出现了一家智慧餐厅，就餐全流程都在手机上完成，消费者甚至到店之前，提前点餐，并预约时间到店自取，正在实现“人在路上，菜在锅里”。

日前，阿里巴巴本地生活旗下平台口碑联合安徽本地餐饮品牌蒸小皖，在合肥推出安徽首家智慧餐厅。它依靠口碑智慧餐厅技术，用数据能力帮助商家实现数字化经营，不仅提升商家的效率，还重新定义了消费者到店的消费体验。

据了解，这家智慧餐厅的用餐流程，不管是排队、点餐，还是取餐、结账，全靠顾客用口碑APP或支付宝自助完成，就连菜品推荐、营销方案也都能基于大数据算法自主完成。

口 记者 邹传科

一部手机完成点餐取餐全流程

记者在蒸小皖智慧餐厅看到，每张餐桌桌角都贴着口碑二维码，打开口碑APP或支付宝扫描二维码，进入蒸小皖线上店铺页，根据页面提示进行点餐。不一会儿，手机上就会收到餐厅备好的提示码，按照提示走到取餐柜前，开柜取餐，就可以享受美味了。

除此之外，消费者还可以提前预点餐，只需要根据自己的时间需求在口碑APP上提前点单，到店后只需要从自助货柜自取餐品，消费者便可以彻底告别排队。整个过程中，从点餐、结算到取餐都实现智能化，无需服务员便能完成全流程。据统计，相比于传统的吃饭方式，平均每位消费者可以节约5~10分钟。

此外，这家智慧餐厅还推出了24小时零售柜。消费者只需要用口碑APP扫码认证，便可以自由取货，实现无感支付，真正实现商品全时段售卖。

“每天午餐高峰都会需要花十多分钟排队，可是实现提前点餐功能后，只需要预约时间取餐，完全不需要排队。”附近工作的章女士在体验了蒸小皖智慧餐厅的流程后坦言。

新餐饮不仅要科技感，更要提升效率

2015年，蒸小皖入驻口碑，通过线上流量吸引新客户，并通过大数据对粉丝进行精准营销，使得店铺平均客单价提升了21%。如今，为了进一步提升效率和用户体验，蒸小皖尝试接入口碑手机点单和提前点餐，并推出了安徽首家智慧餐厅。

“中午高峰期，1小时的订单量占到全天的三分之一，消费者排队点餐时间长，现在消费者直接到店桌上扫码点餐，无需排队，整个流程更顺畅。”蒸小皖总经理司武瑜告诉记者，“蒸小皖智慧餐厅门店的员工从12人减少到了8人，人员成本每年减少近20万。”

口碑智慧餐厅项目负责人郭巢生介绍，智慧餐厅是口碑餐饮新零售的最新探索，集成了口碑码、智能取餐柜、24小时智能售货柜等先进技术，并且通过大数据人工智能算法，准确识别顾客的餐饮喜好并据此推荐个性化的菜品。

早在年初，口碑便对外宣布开放“智慧餐厅”技术，目前口碑智慧餐厅已经遍布杭州、北京、广州、上海、武汉等多个城市。7月，口碑宣布，未来将把包含手机点单、智能营运等功能在内的智慧餐厅模式，复制到100万餐饮商家。目前，安徽已经有超过1500家餐厅通过口碑APP实现了手机提前预点，消费者的就餐体验正在被改变。

据了解，今年口碑还将首次参加天猫双11，双11期间，合肥消费者可以在口碑APP里抢购5折吃喝玩乐套餐，在双11当天，口碑点单的优惠力度高达满50元减10、满20元减5，全面覆盖线下吃喝玩乐场景。