

位于长宁区的虹桥 AI 食堂开业之初就成了“网红餐厅”，后厨没有厨师、所有菜品都是机器全自动烧制，选餐、结账全程自助，菜少油少盐又营养，米饭软糯适合老人，一度排队食客众多，如今，2年过去了，它的热度减了吗？饭菜变了吗？新闻晨报·周到记者日前去看了看。

据了解，自2020年启动新一轮早餐工程以来，像虹桥 AI 食堂这样的全市早餐示范点新增了326个，新增早餐网点3676个，“7元吃饱、12元吃好”，早餐工程真正让附近的居民早饭“更便捷、更丰富、更健康”了。



# 机器人掌勺，虹桥 AI 食堂早餐上新了

■ 早餐中新增两道蔬菜，打造均衡、健康饮食

■ 2020年以来上海新增早餐网点 3676个

健康 MENU 早餐	
<b>健康粗粮</b>	<b>招牌主食</b>
玉米 ..... ¥1.0	手抓饼 ..... ¥3.5
红薯 ..... ¥1.0	葱油拌面 ..... ¥6.0
<b>优质蛋白</b>	<b>上海特色</b>
牛奶 ..... ¥6.0	豆花 ..... ¥5.0
米糊 ..... ¥1.0	麻球 ..... ¥1.5
烤肠 ..... ¥3.0	煎饺(个) ..... ¥1.0
豆浆 ..... ¥4.0	糙米糕 ..... ¥3.0
水煮蛋 ..... ¥2.0	无矾油条 ..... ¥2.5
荷包蛋 ..... ¥2.0	
<b>维生素补给站</b>	<b>营养粥类</b>
果汁 ..... ¥6.0	白粥 ..... ¥3.5
冰红茶 ..... ¥6.0	小米粥 ..... ¥3.5
时令蔬菜 ..... ¥4.5	绿豆粥 ..... ¥3.5
	南瓜粥 ..... ¥3.5
	皮蛋瘦肉粥 ..... ¥6.0
<b>美味糕点</b>	
豆沙包 ..... ¥4.0	烧麦 ..... ¥2.5
流沙包 ..... ¥5.0	小米糕 ..... ¥1.0
香葱鲜肉包 ..... ¥3.0	桂花糕 ..... ¥1.0
香菇青菜包 ..... ¥2.5	红糖发糕 ..... ¥2.0
<b>健康实惠套餐</b>	
玉米/红薯*1+米糊*1+烤肠*1+时蔬*1 ..... ¥8.0 ¥9.5	
手抓饼*1+果汁/牛奶/冰红茶*1+烤肠*1 ..... ¥10.0 ¥12.5	
南瓜粥*1+鲜肉包*1+烧麦*1+时蔬*1 ..... ¥12.0 ¥13.5	



## 希望老人早餐营养均衡

大饼、油条、菜饭和豆浆，要问上海的爷叔阿姨，早饭喜欢吃什么，多数回答是这“四大金刚”。

位于长宁区的虹桥 AI 食堂却没有“投其所好”，在早餐中上新了两道蔬菜。相关负责人范艳萍告诉记者：“希望顾客能多吃蔬菜，补充维生素，均衡饮食。”

据了解，虹桥 AI 食堂所在的虹桥街道是一个深度老龄化社区，老龄人口占总户籍人口近 39%，社区老龄化呈现“程度深、高龄化、独居多”的特点。

“老人们吃的东西，最好能少油少盐、补充足够的蛋白质，营养均衡。”基于这点考虑，AI 食堂的早餐采取自助形式，各种菜品选择众多，想吃一顿营养均衡的早餐妥妥没问题——有玉米、红薯等粗粮；有豆浆、水煮蛋、荷包蛋、米糊等优质蛋白食品；有豆花、麻球、糙米糕、无矾油条等特色食品；有白粥、小米粥、皮蛋瘦肉粥等营养粥类；还有豆沙包、流沙包、鲜肉包等蒸点……

重口味人士来这家 AI 食堂吃饭可能会有些不习惯——周边社区老年人众多，糖尿病、高血压这些慢性病患者数量也相对更多一些，考虑到这点，AI 食堂相对很多餐馆来说“吃口较淡”。

就在记者品尝上新的蔬菜木耳胡萝卜丝时，范艳萍问，会不会觉得太淡了？“吃起来清淡，不重油重盐，是很多老人来吃的原因，也是不少年轻人吐槽的点。”范艳萍说，为了平衡两类人群的需要，他们现在供应两种米饭：老年人爱吃软糯的，年轻人爱吃有嚼劲的。

据介绍，AI 食堂未来还计划与医院合作，针对糖尿病、高血压等慢性疾病开发食疗菜谱，建立老年人会员体系，录入用户身体情况及记录饮食情况，并且对他们进行食疗建议。

## 一顿饭平均十几块钱

为什么叫 AI 食堂？原来，这家食堂的所有菜品都是机器人做出来的。

进入食堂大门，记者就见识了“机器人厨师”的厨艺。在用餐区，透过食堂玻璃可以看到明亮的后厨烹饪间。一个黄色的机械臂负责将进菜口装有净菜的菜盘端进一个操作箱，这是 AI 食堂自主研发的智能烹饪系统，它可以进行煎、烤、蒸、煮等操作，根据净菜的类型自动匹配对应的烹饪方案，5-8 分钟后成品就能出锅，全程清爽无油烟。

烹饪结束，门打开后，机械臂再负责把热腾腾的菜端到出菜口，由工作人员分装到食堂的选菜区。

范艳萍告诉记者，几乎所有早餐都是这样全自动烹饪而成的。

“我们刚吃的饭是机器做的？”当记者拍摄机械臂工作过程时，刚结束用餐的两个小伙子感到新奇也来围观，发出这样的惊叹。

记者随即问他们，“感觉跟人工炒的菜吃起来有什么不



同”，两人答道：第一次来吃，完全没吃出来。

据了解，食堂后台有一套大数据系统，包含每道菜的营养成分分析、原材料溯源信息，以及库存统计计算、菜品受欢迎程度的数据分析等。

除了炒菜智能，结算也很智能很方便。

食堂的收银台就是一个自助结算柜台，顾客把选好的早点连餐盘一起放在智能识别区，就能秒算出菜品价格，并清晰呈现在菜品投影的荧幕上，直接扫码或刷脸支付就可以。当然，考虑到老年人使用不便的问题，柜台边还是会有工作人员协助操作。

记者在现场看到，一些老人是用敬老卡支付，刷卡除了操作方便之外，长宁区对使用敬老卡的老人有额外优惠政策，满 20 元减 3 元，不满 20 元减 1 元。范艳萍告诉记者，老年人一顿饭平均十几块钱。

## 更好满足周边居民需求

其实，对于这家 AI 食堂的报道早已有之，由于是全市乃至全国的第一家全自动食堂，吸引了不少人出于好奇心来打卡，一度成为“网红餐厅”，甚至有阿姨爷叔从嘉定坐 2 小时车赶过来，就为了吃一顿“机器人做的饭”。

如今，记者看到“归于平静”的食堂，慢慢走上了服务周边社区的正轨。

市民田大叔家住 AI 食堂附近小区，记者看到他匆匆忙忙地打包了包子、鸡蛋、豆浆，总共花了十几元。田大叔告诉记者，他是个保安，早上在忙好，赶着去上班，几乎每天早上都没时间坐下来慢慢吃，都是打包好了带过去，换好衣服，再抽空吃早餐。

而在 AI 食堂没开以前，他都是直接去上班，然后再找时间去买早饭，而上班的地方附近早餐点比较少，一般要走 15 分钟才能买到早餐，“这家食堂开了以后省事不少，而且选择也丰富，不会吃腻，所以我几乎每天都这个点来买早饭。”

一位来到上海不久的大叔告诉记者，他来上海 3 个月了，现在几乎每天都在这家食堂吃早餐，因为价格优惠，很接近他以往认识中早餐的价格，“10 元以内能吃到粥、鸡蛋、包子这些已经很好了，刚来的那几天没找到这地方，早餐都吃得比较贵。”

晨报记者 吴琼 摄影报道