

# 2019智慧餐厅展-新零售自助点餐系统展览会

产品名称	2019智慧餐厅展-新零售自助点餐系统展览会
公司名称	上海博华国际展览有限公司
价格	.00/个
规格参数	
公司地址	上海市嘉定工业区叶城路912号J6686室（注册地址）
联系电话	13671856722 13661406349

## 产品详情

智能将为餐饮带来什么“毫无疑问，未来的世界一定是数据的世界和AI的世界，对此我们深信不疑。”商机盒子联合创始人&CEO梁闯说道，过去十年我们已经看到了科技为人类，带来了翻天覆地的变化。这位早期曾担任拉手网CEO、国美集团经营战略总经理的业内人物，如今着手创建基于B2E模式下的餐饮特许经营，并接入美团等合作伙伴。在他看来，人工智能就目前餐饮行业的使用情况而言，还相对比较滞后。新科技、智能化更多带给餐饮行业的是基于用户端的服务。“当年的‘千团大战’，而后出现抢占支付市场的阿里，包括现在一些主流支付在餐饮方面为什么免手续费，就是在抢占（数据）市场。再往下走，走到了外卖平台这个阶段。到目前为止，餐饮行业刚刚进入到智慧化的初步阶段，所谓无人餐厅、前端点餐，后端信息系统，使整个数据完成了一个闭环。”

智能化、数据化的新餐饮时代，更多技术将被用来为创业者提供决策。 “将投资特征、消费数据等数据特征画像后的创业者，可以反推他们的需求，在此基础上可以寻找相应的品牌方，与之匹配。对于品牌方，可以在经营、舆论、收银、库存等方面的数据提炼出24个模型，包括顾客满意度模型CSL等，通过这些数据和模型把品牌方的画像基本明确下来，就知道他们应该和什么样的创业者匹配成功率是最高的。”梁闯说道。智能化、数据化显然能做的还有很多。清华大学博士生导师李建表示，在数据驱动下，新零售和新餐饮中的智能选址已经颇具潜力。未来将利用“大数据+AI算法”的智能选址方式将帮助创业者得出最优决策。

“人工智能之所以越来越火，是因为人们期望通过智能化使自己能够比别人‘快半拍’，人工智能时代来了，那么智能餐饮还会远吗？”而在美团点评高级副总裁张川看来，未来餐饮在新技术带动下，将会为创业者带来更多改变。“消费者信息被线上化后意味着每一个客户都变成会员。餐饮店可以基于被分析画像后的数据，做出更合理的套餐价格。”张川举例说明，比如消费者在餐厅里吃过三次单客价为14元的饭，可以送他满25返5元的优惠券，从而使其客单价格有所变化。张川认为，这完全可以通过IT技术实现，而不需要靠店长的大脑识别。“线上化后会实现成本的重构，使线上转化率带来改变，而这些真正的改变就是线上线下一体化，是2018年面临的重大革命。”“把线上订单和线下交易的数据汇集后，将对顾客的属性非常了解，并且能够让每一个客人成为你的回头客。商家可以做针对性的营销活动，通过人工智能判断，代替店长思考很多问题，这将是实现智慧餐厅的第一步。”

人工智能也是未来发展的趋势，我们现在生活中虽然不是到处都充满人工智能，但是像智能语音对话的产品已经出来了，并且应用的场景十分广泛，未来生活一定处处充满了人工智能，作用将会越来越大。

人工智能无人零售不是用服务型机器人来取代营业员，而是门店就是一个人工智能的存在，像科幻片里面的人工智能，以一个机器人来作为营业员，这其实是对的，这个店就是一个智能空间，而这个房子本身就是一个机器人，就像现在出现的自动驾驶，不是一个机器人坐在驾驶座位上来驾驶，而是车子本身就是一个机器人的存在，那么以后的无人售卖机在应用上了人工智能，也会变成这样一种形式的存在。

### 无人售货柜

的商品一定要能够被远距离并且不用接触就能够识别的，所以机器视觉是一个明确的方向，因为进行远距离、非接触商品识别的方式才能够更加稳定，才能以更加低的成本了操作无人零售。

## 第三届中国无人零售大会

### 暨2019上海国际无人值守零售展览会

2018第二届中国无人零售大会回顾

286 家展商

36,000 平米展示面积

43,098 名观众来自45个国家

60 场高端论坛

100+ 家投资机构

100+媒体现场[报道](#)

10亿产品订单

参展联系 吴妮娜 136 6140 6349 (同微信)