

一年前，一台“即食智能煮面机器人”出现在重庆沙坪坝区街角。食客微信点单一分钟后，一碗喷香的小面就出炉了。产品和市场价格相当，售价为牛肉面10元/份，小面5元/份。

这样方便、快捷、价格实惠的煮面机器人，很快吸引了市民围观体验。一年过去，煮面机器人如今还好吗？

冰：曾火爆的煮面机器人搬走了

12月27日，上游新闻·重庆商报记者来到沙坪坝区立海大厦附近，周围门店、街区焕然一新，不见煮面机器人的踪影。

附近居民吴先生告诉记者，当初他也曾花5元体验了一碗小面，并不好吃。“面条并非市场上常见的碱水面，吃上去口感偏硬，佐料也不合口味，却不能如人工门店一样再加点辣子之类。”

对于煮面机器人何时销声匿迹的问题。吴先生表示，因为试过一次后，就再没来吃过了。所也就没多关注。“至少有大半年时间了。”

与煮面机器人一起消失的还有“憨小熊”火锅店。

1月3日，记者到渝北区新坊牌，在周边转了三圈，都没有找到这家店。路边停车管理员告诉记者，这家火锅店是2015年11月开业的，当时来吃饭体验机器人的人很多，车都停不到。



陈伟涛的机器人智能餐厅

而陈伟涛的2.0版是一套大数据智能化系统,由三部分组成:即送餐机器人,智能餐桌及软件系统。“顾客来到餐厅后,并不会会有服务员上前帮忙点餐,而是通过智能餐桌完成。”陈伟涛指了指面前镶嵌了一个40英寸平板的智能餐桌介绍,市民通过触控操作的方式完成点菜。厨房会同步接收到信息,厨师将菜品烹饪完成后,“艾

米”会寻找相应的餐桌，为顾客送餐。智能餐桌的加载，让送餐机器人真正意义上告别噱头，大幅降低人力成本。“原来100平米需要4个服务员，如今只需要一个机器人提供服务，人力成本降低了80%。”

记者观察到，机器人“艾米”能够准确分辨每一张智能餐桌的点位，遇到障碍物及时停下并进行避让。奇怪的是，它的脚下并没有传统智能餐厅铺设的轨道线。陈伟涛解释，“艾米”使用了时下较先进的激光雷达技术。在开始工作之前，“艾米”会通过雷达扫描整个工作场地，最终形成地图，以便规划好行驶线路，准备到达点位。

观点：

“无人餐厅” 噱头大于实际功效

对于煮面机器人的消失，业内人士都表达了自己的看法。

天宝面庄老板尹贵良表示，机器人煮面乍一看确实节约了餐饮里最重的两块成本，租金和人力。但其连面条现煮都做不到，不仅味道无法保证，消费者的饮食健康也无法说清楚。除了初阶段尝鲜外，很难吸引二次消费。

“个人认为，浇头、面条制作可以根据各自配方标准化、批量化生产。根据现阶段实际情况，小面还是需要开实体面店，有人煮面、打佐料。”

科大讯飞西南市场负责人告诉记者，煮面机器人、火锅店机器人服务员、“无人餐厅”等等，其实科技含量并不高，甚至称不上是人工智能机器。这些机器和真正的人工智能机器相比，有一些“小儿科”，比如语音合成技术，也称“AI合成主播”，可以做到能播中文，还能播报英文，一天不眠不休可工作24小时。“AI合成主播”的虚拟模样以真实的新闻主播为原型，看上去和真人没什么区别。

重庆工商大学产业经济研究院骆东奇教授表示，人工智能是未来的发展方向，也是大势所趋，但是不是所有行业都能用机器人代替。像AI合成主播、人脸识别等智能机器人，可以运用到很多行业并代替人，而且附加值高。比如机场，银行自动取款机这些行业，因科技含量要求高，附加值高，运用人脸识别比运用人工效率更高，也更安全。

“如火锅店，你本身就是一个劳动密集型行业，附加值不高，却要运用高科技。如果真的做到无人餐厅，可能一台智能机器人的成本就要比几个工人的成本还要高，产值比不合理，实际效果不大。”他认为“无人餐厅”噱头大于实际功效，要真的做到通过机器人实现“无人餐厅”，还要走很远的路。

上游新闻·重庆商报记者 郑三波 侯佳