

“儿童青少年科学健身20条”发布

18日,国家体育总局在山东日照向社会发布“儿童青少年科学健身20条”(以下简称“20条”)。本次发布的“20条”是首次为儿童青少年身心全面发展提供科学健身指导类的纲领性文件,内容涵盖青少年近视防控、科学减脂、体态改善、心理健康、科学健身五大方面。

国家体育总局青少司副司长姜庆国在发布会上介绍,与2020年相比,虽然孩子们的身体形态有所改善,但在体能方面却出现下滑,跑得更慢、跳得更近、力量更小、耐力更差,各类身体素质问题不容忽视。为此,“20条”重点围绕健身方式、运动量、运动时间等提出指南性、精简性、凝练性的指导,同时以释义、作用机理、实践操作等详细的技术支撑材料作为附件,深刻诠释其科学理论依据和方法指导;为儿童青少年主动健身、科学健身提供权威指引,有效提升儿童青少年科学健身素养,全面促进儿童青少年健康成长。

据新华社



去餐馆吃饭,不少消费者体验过AI语音点餐、AI机器人送餐,但是“AI大厨”炒的菜,你尝过吗?炒菜、炸鸡块、摊煎饼、包包子……AI餐饮机器人参与后厨掌勺,给餐饮行业带来新变化。

炒出的菜兼具色香味

将猪肉丝、青笋丝和木耳丝等原料放入备料盒并点击“鱼香肉丝”选项后, AI餐饮机器人立马忙活起来:预热、放油、按序加料、快速翻炒,很快厨房内香气四溢……在四川省成都市锦江区一家餐饮店内,“AI大厨”仅用63秒便炒制出一盘色香味俱全的鱼香肉丝。

“味道不错,出餐也快。如果老板不告诉我,我尝不出这菜是机器人炒的。”一位顾客这样评价。在餐厅后厨,5台AI餐饮机器人各显神通,煎、炒、烹、炸一应俱全,回锅肉、麻婆豆腐、酸菜鱼等菜肴频频受到顾客好评。

“AI餐饮机器人模拟人工制作手法,力求还原手工美食的风味与口感。”久谦机器人(北京)有限公司董事

长于钦玮说,“AI大厨”制作的食品,味道并不逊于真人厨师。

不久前,“美膳狮”智能炒菜机器人与湘菜厨师杨孙之间的对决,引发行业广泛关注。两位“大厨”共同炒制了三道菜:XO酱笋炒海螺、小炒黄牛肉和辣椒炒肉。在色香味方面,二者不相上下。机器人在效率上更胜一筹,花费时间仅为3分8秒,而杨大厨则用了9分32秒。

“AI大厨”炫技的背后是烹饪大模型的支撑。万得厨平台推出的“祝融”烹饪大模型,集成了食材感知、烹饪决策和设备控制,不仅能实现自动化烹饪,还能根据用户口味偏好进行个性化定制。在AI模型训练过程中,

为了获取大量数据,万得厨专门组建了数百人的烹饪团队,利用温探阵列、RGB摄像头、功率器件和气味传感器等工具,细致捕捉每一道菜在烹饪过程中的温度、颜色变化以及气味等多维度数据。

“我们注重收集消费者对口味优化的建议,让‘AI厨师’不断学习这些反馈意见,持续完善功能。”于钦玮介绍,目前公司开发出的AI模型能够根据不同地区消费者的需求,提供个性化服务。

目前,“AI厨师”的功能正在进一步拓展。有些AI餐饮机器人不仅能烹饪美食,还能承担食材准备、洗菜切菜、包装菜肴等全流程任务。

餐饮企业降本增效

使用“AI大厨”成为许多餐饮企业降本增效的新途径。

一名餐饮店店主分析:以辣子鸡为例,人工烹饪需8至10分钟,人力成本7元至13元;“AI大厨”则仅需3.5分钟,能源成本约0.5元。AI餐饮机器人的购置和维护成本并不高。特别是对于窗口式的大宗菜肴供应, AI餐饮机器人具有明显优势。

中国饭店协会发布的《2024中国餐饮业年度报告》显示,65.7%的被调研企业将数字化纳入发展规划, AI在餐饮业中的应用场景正在不断丰富。

“‘AI大厨’解决了餐饮领域中高时长工作、高成本运作等痛点,我们相信AI餐饮机器人将获得广泛应用。”于钦玮表示。

今年11月,江苏省江阴市首家全流程智能AI餐厅——澄颐享AI社区餐厅

启用。在敞亮的后厨内, AI餐饮机器人忙着加料、旋转、翻炒,简单菜品只需要3分钟就完成,复杂菜品需要半小时左右。“机器人通过二维码识别送过来的净菜原料,模拟人工炒菜环境,实现全流程的规范化和标准化。”江阴澄颐享餐饮服务有限公司董事长杨丽表示,“AI大厨”的引入可以大大节约社区食堂的运营成本。

如今,已有AI餐饮机器人开始“持证上岗”。不久前,北京市海淀区市场监督管理局向享刻智能技术(北京)有限公司颁发了具身智能机器人食品经营许可证。北京经开区行政审批局向久谦机器人(北京)有限公司颁发了利用自动设备从事食品经营热食类食品经营许可证。业内人士表示,北京市在全国率先探索为“AI厨师”发证,将推动AI技术加速进入餐饮行业。

对AI餐饮机器人的监管也在跟

进。北京市海淀区在全国率先探索AI餐饮行业监管创新,制定了“餐饮服务智能机器人”的管理规范和47项监管标准,确保机器人安全上岗。

“不同于传统餐饮门店监管,我们主要从三方面发力做好智能机器人餐饮业务监管。”海淀区花园路街道市场监督管理所所长段星介绍,一是过程管控,食品原料要保证来源安全,且食材加工过程中不被污染,食品要煮熟烤透;二是设备管控,设备要运行正常,材质安全,部件不易脱落并易于清洗消毒;三是数据管控,要有全程数据传输储存,便于调取。

据《人民日报》

“AI厨师”能取代真人厨师吗?

享刻智能公司创始人兼首席执行官陈震认为,现阶段不少菜品的标准化程度高,非常适合无人化操作,机器人能保证餐品的出品质量与一致性。

但在烹饪爱好者罗键看来,“AI厨师”掌勺终究少了点“锅气”。他认为,原料与火候的互动来自厨师的经验积累,这种风味并非机器能简单复刻。

业内专家认为,随着智能技术的进步,技能要求较低的工序可以被机器人取代。但在创意与菜谱研发方面, AI餐饮机器人尚不能取代真人厨师。

业内人士普遍认为,人机协作将是餐饮行业的发展趋势。一方面,借助智能技术,一些高技能厨师能够从繁重的日常操作中解放出来,专注于菜品创意与精致制作;另一方面,随着技术不断迭代,如引入知识图谱、机器学习等先进技术,未来的机器人或将具备指导厨师调整菜品味道和烹饪参数的能力。相较传统的厨房设备,具身智能餐饮机器人智能化程度高,可以完成场景感知、理解、操作等一系列复杂任务,推动餐饮产业实现数字化升级。



图①:江苏省江阴市澄颐享AI社区餐厅内, AI餐饮机器人正在运行。



图②:第四届消博会, 拉花咖啡机器人为参观者制作咖啡。



图③:北京市海淀区京张铁路遗址公园内的“煎饼果子机器人”。