Best AI
AI WORKFLOW & SECURITY

开新店 · 改老店 · 新西兰餐饮

新西兰餐饮
未来门店方案

用 AI 和智能厨房，让新店接得住高峰、
做得出新卖点、活得下来、赚得更多。



AI 营销与下单
让顾客和 AI 找到你

智能厨房
炒菜机器人 · 格子蒸柜

定制健康餐
传统厨房做不到的卖点

The plan on one page

一页看懂这个方案

问题

时薪高 + 房租高 + 客人集中在饭点 → 新店风险大

↓ 我们的方案

01 AI 营销与下单

让本地人和 AI 都找到你；自助机、扫码、网站、AI 一起接单，不抽佣

02 智能厨房

炒菜机器人现炒，格子蒸柜清蒸，AI 读懂每张单的忌口和过敏

03 人用在高峰

机器和 AI 管好重复的事，员工集中在饭点出餐和招呼客人

↓ 带来的结果

新卖点

定制炒菜、定制蒸餐
吸引注重健康的年轻人

高峰接得住

多入口下单，机器并行
出餐快、出品稳

新店活得下来

翻台跟得上房租
赚取更多利润

03 新店难在哪
04 人用在高峰
05 定制健康餐
06 大火快炒
07 格子蒸柜
08 AI 读备注
09 本地人接受吗
10 AI 营销
11 全流程
12 利润从哪来
13 怎么落地
14 联系我们

以 Fish & Chips 店为例，同样适用于中餐外卖、快餐、简餐等新开或改造的门店。

Why new stores struggle

在新西兰开新店 难在成本和高峰

2,900 家

一年内停止营业

新西兰餐饮业过去一年，较前一年增加近 40%[1]

+143%

外卖店清算增幅

餐厅清算 +43%，咖啡馆 +27%[1]

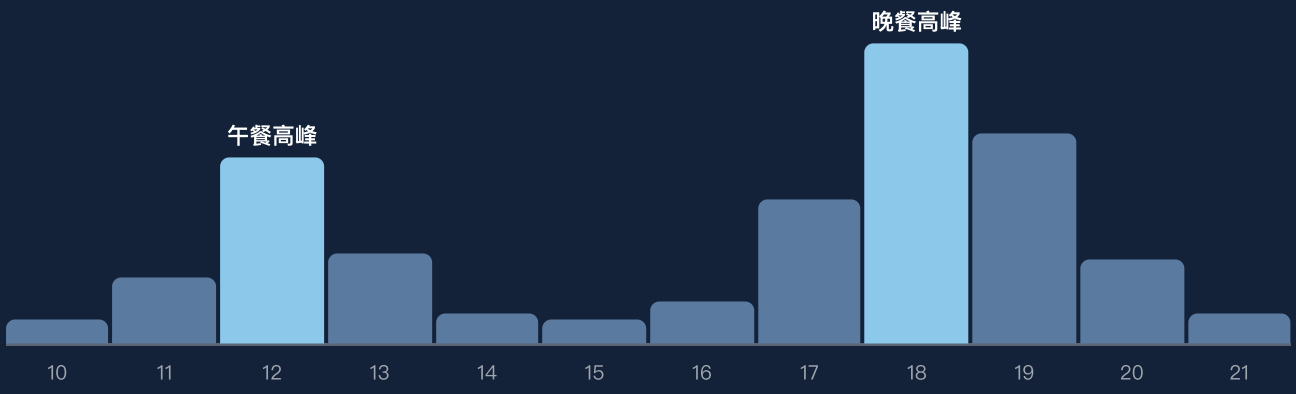
$23.95

每小时最低工资

2026 年 4 月起；房租同样按月照付[2]

一家外卖店一天的订单分布（示意）

客人集中在午餐和晚餐，房租和人工却要按全天付



高峰 人手不够，客人排队就走

平时 人在店里等客，成本照付

结果 翻台跟不上房租

新店要活下来 关键是高峰

同样的房租和人工，高峰能多接多少单、出得多稳，决定了一家新店能不能撑过第一年。

[1] Centrix 数据，见 1News《Three thousand hospitality businesses close in a year》2026-09-01。[2] Employment New Zealand。图表为示意，不代表特定门店数据。

Put people where it counts

把人力用在 最需要的高峰

机器和 AI 管重复的事，人专心做只有人能做好的事。

营业前

机器和 AI

AI 助理上新当天 Special

蒸碗提前分装进格子蒸柜

炒菜机器人备好菜谱

员工

备料、切配、检查食材

平时

机器和 AI

自助机、网站、AI 接单

机器按单炒、按格蒸

员工

补料、品控、照顾堂食客人

饭点高峰

机器和 AI

多个入口同时下单，前台不排长队

几台机器并行炒、多格同时蒸

AI 把忌口过敏标在屏幕上

员工（可安排兼职补位）

集中在出餐、打包、招呼客人

每一小时工资都花在营业额最高的时段



同样的投入 高峰接更多单

出餐更快、出品更稳，客人不用等太久，新店更容易留住回头客。

A new selling point

传统厨房做不到的
定制健康餐



定制炒菜

青椒小炒鸡

口味

正常 | 少油 | 少盐 | **少油少盐**

配青菜

上海青 | 西兰花 | 豆苗

辣度

不辣 | **微辣** | 中辣



定制蒸餐

自选蒸碗

主料

鸡腿肉 | 三文鱼 | 豆腐 | 排骨

配菜

糙米饭 | **白饭** | **西兰花** | 蒸蛋

酱汁

姜葱 | 豉汁 | 柠檬香草

每一份都按人做

人工厨房高峰时很难一单一单调口味，机器按选项执行，再多单也不乱

少油少盐看得见

健康不再是一句口号，而是菜单上可以点的选项

忌口过敏照单执行

不要葱、花生过敏，AI 标出来，屏幕上提醒

吸引年轻顾客

想吃得健康、喜欢自己搭配的年轻人，有了专门来你店的理由

界面为方案示意。点餐系统已支持口味与做法选项，选项可设加价；机器执行定制参数需按设备对接。

Wok-fried, the healthy way

大火快炒
更鲜也更留得住维生素

西兰花不同烹饪方式的维生素 C 损失

维生素 C、B 族是水溶性维生素，泡在水里久煮最容易流失



数据：Yuan et al., 2009, Journal of Zhejiang University Science B（论文中快炒损失有 16% 与 24% 两个数值，以区间表示）。

sauté

西餐也有炒

法语 sauté 来自 sauter，意思是“跳”：少油、大火、快速翻动。中式爆炒火更大、更快，本地人并不陌生。

280°C

机器人大火 配本地酱

滚筒炒菜机高温快速翻炒；同一套菜谱换黑椒、沙爹、蒜香黄油，就能贴近本地口味。



sauté 词源：Wikipedia“Stir frying”。280°C 为 Chefmax 滚筒炒菜机公开参数。

Automated steaming

不只炒还能蒸
像快递柜一样的格子蒸柜



一格一碗

每格一个蒸碗

备好的菜放进格子，下单后自动蒸或烤，各格互不干扰

≈1 分钟

出餐快

国内已有扫码下单、约一分钟出餐的蒸煮烤一体机[1]

定制蒸餐

最清淡的做法

蒸几乎不损失维生素 C，自选主料、配菜和酱汁

营业前分装蒸碗 → 顾客自选下单 → 对应格子自动加热 → 亮灯取餐

炒菜机器人负责快炒 格子蒸柜负责清蒸

两种自动烹饪设备搭配，菜单更丰富，备餐和出餐都更快。

[1] 豹石科技（zhengzhukao.com）蒸煮烤一体机：26 个货道，扫码自助，最快一分钟内出餐，220V 供电。设备型号与新西兰电气合规需逐项确认。

Allergies & special requests

客人写的备注
AI 帮厨房读懂

高峰期几十张单同时在做，忌口和过敏全靠记忆，最容易出错。

顾客
自助下单

黑椒牛肉炒面
备注：“我对花生过敏，不要葱，少盐，酱汁分开装，谢谢！”

AI
提取要点

⚠ 过敏：Peanut | 去葱 | 盐 −30% | 酱汁分装

厨房设备
屏幕提醒

⚠ 过敏单 · PEANUT #A031

黑椒牛肉炒面	×1
去葱	已去除配料
盐	−30%
酱汁	分装

厨师确认后开始烹饪

按澳新食品标准（PEAL）的过敏原名称标注

Wheat | Fish | Crustacean | Mollusc | Egg | Milk | Lupin | Peanut | Soy | Sesame | Almond

Brazil nut | Cashew | Hazelnut | Macadamia | Pecan | Pine nut | Pistachio | Walnut | Gluten | Sulphites

界面为方案示意。过敏单由 AI 标记并醒目提示，最终由厨师确认；不替代店内过敏原管理流程。依据 FSANZ PEAL（Standard 1.2.3 / Schedule 9）。

Will locals like it

鱼薯店卖炒饭炒面
本地人早就习惯了

1940s
华人家庭经营鱼薯店
菜单从炸鱼薯条扩展到炒面、炒饭、云吞[1]

65+ 家
中式外卖连锁遍布全国
Noodle Canteen 曾被报道有 65 家以上分店[2]

今天
大街小巷都有
“Fish & Chips + Chinese Takeaway”在各地随处可见[3]



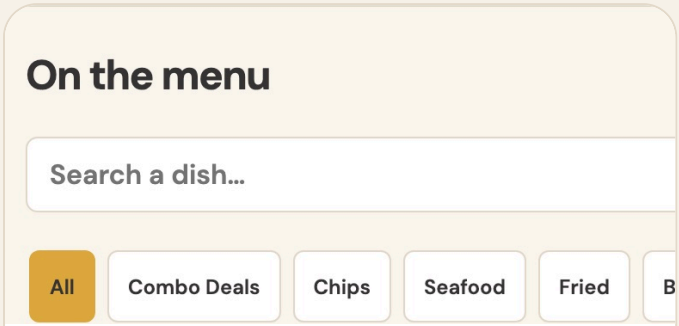
经典炸物 本地人的老朋友	定制现炒 下单即炒 两三分钟出锅	定制蒸餐 格子蒸柜 少油少盐
Fish & Chips	Chicken Chow Mein	Steamed Chicken Rice
Hot Chips	Beef Fried Rice	Steamed Salmon Bowl
Hot Dog · Spring Roll	Garlic Bok Choy	Dumplings · Bao

本地口味酱料 · Black Pepper · Sweet Chilli · Satay · Garlic Butter · Lemon Herb

[1] theancientmariner.co.nz; Wikipedia: New Zealand Chinese cuisine。[2] Stuff 报道（约 2011–2012 年，数据较早）。[3] 各地店铺公开菜单。菜单为概念示例。

Before opening day

开业前先让
本地人和 AI 都认识你



AI 友好的品牌网站

菜单、营业时间、NZBN、卫生评级都是 AI 读得懂的文字，还有给 AI 的下单入口



AI 店铺助理

开业 Special、节日活动，晚上用手机说一句就上线



AI 菜品图

随手拍，统一成店里的商业拍摄风格



电子菜单屏

和网站、自助机同一套菜品图，一句话出新画面

不靠平台 也有自己的客源

Google 商家资料、Instagram、外带袋二维码，都直接通向你自己的订餐网站，不抽佣。

End to end

从被看见到出餐
AI 贯穿每一步

1 营销
AI 友好网站 + Google 商家
顾客搜索、问 AI 时，都能找到你、信任你

2 上新
AI 店铺助理
手机拍照说一句，Special、菜品图、菜单屏一起更新

3 下单
自助机 · 扫码 · 网站 · AI 代下单
顾客自己选口味、配菜和酱汁，订单进同一个工作台

4 理解
AI 读懂备注
过敏原、忌口、少油少盐，自动变成清晰标签

5 出餐
炒菜机器人 · 格子蒸柜 · 炸锅
按标准菜谱和定制参数执行，屏幕实时提醒

6 取餐
叫号取餐 · 小票 · 打包
员工集中在高峰出餐和服务

7 回流
评价与复购
熟客一键再点；好评回到网站，让 AI 更愿意推荐你



Where the profit comes from

新店活下来
还能多赚

高峰多接单

翻台跟得上房租

多入口下单、机器并行出餐，饭点那几个小时的营业额拉上来

出品稳

回头客留得住

标准菜谱，火候和投料每份一样，不看谁当班

新卖点

定制健康餐吸引新客

少油少盐、自选搭配，定制选项还可以设加价

0% 抽佣

自有渠道多留利润

熟客在你的网站和自助机下单，钱不被平台分走

厨师还在 只是不再被翻炒绑住

厨师专心备料、调味和把关；机器负责重复的翻炒和蒸制；系统和 AI 负责点单、备注和提醒。

How we build it with you

从一张白纸到开门迎客

1 定位与菜单
按业态设计菜单，菜品标准化成机器能执行的菜谱

2 AI 营销预热
网站、Google 商家、AI 友好内容，开业前就被找到

3 设备选型
自助机、平板、小票机、炒菜机器人、格子蒸柜、炸锅

4 系统打通
点餐 → AI 读备注 → 厨房屏与设备 → 叫号取餐

5 试营业调参
调菜谱参数，按真实客流演练饭点高峰

6 开业与运营
AI 助理每天上新，评价回流，熟客复购

已经在营业的老店

不用一步到位：先上自助点餐和 AI 营销，再按菜品引入炒菜机器人和格子蒸柜。

bestAI 负责

- 品牌网站与 AI 友好改造
- 点餐系统、自助机、接单工作台
- AI 店铺助理与 AI 读备注
- 与厨房设备的系统对接方案

与合作方一起

- 炒菜机器人、格子蒸柜、炸锅等设备
- 电气、燃气安装与合规认证
- 选址、装修与食品安全计划
- 菜谱研发与口味调试

本方案为面向未来的新西兰餐饮门店方案，部分能力（如 AI 读备注、厨房设备对接）按项目定制开发与验收。

Let's build it

在新西兰开新店
或者给老店升级

Fish & Chips、中餐外卖、快餐、简餐，
从 AI 营销到智能厨房，我们和你一起规划。

预约一次开店方案沟通



Best AI
AI WORKFLOW & SECURITY

bestai.co.nz
hello@bestai.co.nz