

AI辅助开餐馆怎么样?小伙试了一下

从选址到菜谱都包揽,正筹备连锁店;他说AI是我永不疲倦的朋友



我用AI开餐饮店
没想到直接爆啦

▲赵争明账号发的视频。
图/视频截图

▶线下门店实拍。
组图/赵争明提供



“装修、定价、菜单、菜谱,店里所有设计,全都是我一个人搞定。”32岁的赵争明,在湖南已经拥有多家卤肉饭连锁门店,说起这番话时,他正在店里忙着整理桌椅。这句旁人听来像是“吹牛”的话,并不是要彰显自己个人能力强,而是他有一个开店秘诀:熟练使用AI,一人包揽门店设计、营业全流程,省下了一大笔成本。

今年4月,赵争明在社交平台发布视频,分享了自己开店全程借力AI,把智能工具用到极致的创业经历,引发了不少网友关注。

近日,记者来到位于湖南涉外经济学院附近的于嬷嬷湾湾黑金卤肉饭。下午五点半正是忙碌的时候,外卖骑手进进出出,作为老板的赵争明在店里处理琐事。

今年他开了一家主打外卖兼顾堂食的卤肉饭小店。他告诉记者,这家店总投入4万多元,自己一个人把设计、选址、菜品、财务、海报全搞定了。他介绍,这些靠的不是请团队,也不是自己有多能干,而是手机里的AI工具。

开店首先选址,这一步赵争明省去了所有跑腿功夫。“我就直接向AI提问,长沙哪些区域外卖出单量多?想开卤肉饭店有哪些选址推荐?然后AI迅速给出了多个区域和地址。”他结合自身多年餐饮从业经验,最终敲定了涉外旁的门店位置。

最让他感到省心的是装修设计,他不用找设计师,直接问AI:“台湾卤肉饭门店适合什么风格?”AI给

出许多参考图,选好后,再一步步调整,让它做出门店效果图、外立面设计、绿植搭配等等。店里的海报、菜品图、收藏打卡牌、点餐界面也全都是一键生成,直接打印就能用,一分设计费没花。

记者对比赵争明与豆包的聊天记录和他的门店,发现AI生成的各个效果图被他“照搬”落地到了线下门店,实景与设计图高度相似。

除了设计,门店日常运营AI同样帮大忙。想上新品却没思路,菜品名字太普通,赵争明把这些烦恼一股脑丢给豆包解决。普通的“锅巴土豆”改名“金刚脆土豆”,好听又吸睛;把菜单和成本、营业额发给AI,它能直接算毛利率与保本单量,要它帮着设计团购套餐、定价格,计算出的数据和实际经营大差不差;菜谱中湖南人可能不喜欢的胡椒粉,也在AI的提醒下去掉了。“我就把它当成是一个永远都不会疲倦,并且秒回我消息的朋友。”赵争明说。

在他眼里,AI一点不神秘,会说话就会用,提了问题就有结果。它可以是设计师,也可以是顾问和助手。“反正是个参考嘛。收到AI的建议之后,我再自己判断。它是我生活离不开的一个部分。把这个经验分享出去,我也是希望能帮他人节省时间和成本,让小本餐饮不再困难。”现在,除了第一家门店,赵争明的其他连锁分店也在用同样的方式推进中。

潇湘晨报·晨视频记者徐茜宇

长沙妹子用AI 为失语者带来希望

用AI帮助中风失语症患者重新“开口说话”,这件事看似不可能的事,正被长沙妹子刘恋变成现实。

刘恋是“95后”,她创办的长沙连与科技有限公司,通过构建AI自适应康复系统,切入脑健康医疗领域,致力于为失语症和认知障碍患者打开希望之门。

刘恋的创业想法源于家人的身体问题。当时她的父亲出现眩晕症状,怀疑是脑血管问题。查阅资料时她发现,中国有超过2000万名言语障碍患者,其中很大一部分是中风后失语人群,而传统一对一训练的言语治疗师缺口巨大。出于对患者的共情和对市场需求的判断,刘恋辞去在美国的工作回国创业,决定用AI技术将治疗师的专业知识转化为可数字化的产品。

她与芝加哥大学的同学一拍即合。两人没有医疗背景,就自己查论文、找专家,最终说服中国科学技术大学AI语音领域教授、麦吉尔大学语言学博士等加入团队。刘恋判断,国内语言康复数字疗法市场正处于“不早不晚”的窗口期,创业时间刚刚好。

2025年5月,长沙连与科技有限公司在湖南湘江新区注册成立。团队以“智语康复”为核心产品,研发专为病理语音训练的深度学习模型,覆盖早期评估干预和脑卒中后失语康复。团队自研了多项AI算法,包括夸张口型教学、针对构音障碍人群的语音识别算法,以及全球首款数字化神经音乐疗法。她解释,中风患者左脑语言区域受损,但唱歌用右脑,可以通过代偿机制形成新的语言通路,这项疗法已成为产品的特色模块。团队自研的1分钟语音筛查,识别认知下降风险的检出率达92%。

康复训练枯燥难坚持,团队为此投入大量精力设计好玩有趣的小游戏,提高训练趣味性。目前,产品已在上海、北京、岳阳、长沙等多个城市的社区和家庭试点,服务数千人。

从美国到合肥再到长沙,刘恋最终把公司落户家乡。入驻湖南湘江新区大学生创新创业园一个月,团队就获得了湖南省大学生创业投资基金的投资,并享受园区房租减免等优惠。长沙年轻有活力的城市氛围也让团队迅速融入。谈及未来,刘恋目标清晰:不断完善产品,做好临床验证,实现严肃医疗与消费端并行,打造中国首个病理语音数据库。(湖南湘江新区)

你见过凌晨五点的“动物食堂”吗

探访长沙生态动物园配料班,为3000余只动物备餐

凌晨5点,长沙城还沉浸在夜色中,长沙生态动物园的配料间已灯火通明。蒸汽弥漫,麦香、肉香与果蔬清香交织,配料班班长李磊和同事们开始了新一天的工作。这是记者近日探访长沙生态动物园配料班时见到的情景。

今年41岁的李磊,麻利地开启蒸柜、清洗厨具、清点食材。一盘盘白馒头、窝窝头被送进蒸柜,鸡架、大米、鸡蛋紧随其后,隔壁房间的机器将白菜、包菜、胡萝卜等切碎备用。

“这是猛兽和萌宠们的第一顿早餐,必须赶在清晨6点半前备好,8点配送到各场馆。”李磊掀开蒸汽柜介绍,动物也需要吃热乎食物,比如猴子、小型哺乳动物,易消化的熟食对它们肠胃负担更小。窝窝头由豆粕、麦麸、玉米、高粱等混合蒸制,是动物们的最爱之一。

冷藏间里,青菜、胡萝卜、苹果等果蔬按种类分筐摆放,当天凌晨配送,清洗消毒后再分拣。冷冻库中,狮虎等猛兽食用的猪肉、牛肉等鲜肉按场馆需求量分配完毕。干料区储存着玉米、黄豆、麦麸等谷物,草料区则有从甘肃运来的优质苜蓿干草,供长颈鹿、斑马、羊驼等食用。李磊介绍,全园动物春夏季节每天消耗约4吨食物,分为熟制、多汁、干料、草料、肉饲料五大类。

“不同动物食性不同,配方天差地别,每一份口粮都是‘量身定制’。”李磊说,配料班有专门营养师,根据动物种类、年龄、健康状况精准搭配食材。灵长类动物的杂食餐最丰富,含馒头、窝窝头、香蕉、苹果、鸡蛋等十余种食材;食肉动物的口粮须剔除筋膜、切块;食草动物的草料需粗细搭配;鸟类饲料则分谷物、昆虫、鱼虾等。哪怕是同一种动物,幼崽、成年、老年的食量和营养需求也不同,需定期调整。长颈鹿饲料添加钙粉,河马冬季搭配高蛋白苜蓿草,羚羊配备可舔食盐砖,幼崽需流食,老年需软烂食材,处处精准把控。

配料班每天忙碌近10个小时,往返24个场馆配送,风雨无阻,3000余只动物的饮食守护从未缺席。在动物园从业16年,李磊摸清了不少动物的“小脾气”:有的猴子偏爱甜味,多放几颗提子;有的老虎不爱吃肥肉,需提前剔除;等等。每过一段时间他就调整食谱,让动物吃得开心健康。“只要动物们吃得安心、身体健康,把最活泼可爱的样子展现给游客,就是我们这份工作最大的意义。”李磊说。上午9点,第一波游客入园时,团队已完成上午配送,短暂休整后又投入清洁消毒和次日备餐工作。

潇湘晨报·晨视频记者黎棠



开饭了。组图/长沙生态动物园提供



为动物朋友准备早餐中。