

# 全球最大机器人综合餐厅开业

## 碧桂园用科技引领餐饮新潮流

上

**全球最大机器人综合餐厅开业 碧桂园用科技引领餐饮新潮流**

2020年06月23日 17:19

来源：中国新闻网

中新网6月23日电 22日，碧桂园旗下千玺餐饮机器人集团打造的FOODOM天降美食王国正式开业。这是该集团第六家机器人概念餐厅，集多家门店之大成，这家新店面积约2000平米，共有20余种、共40余台餐饮机器人厨师集中“上岗”，供应近200个菜式，部分菜品最快实现秒出，可同时为近600客人提供视觉和味蕾的科技盛宴。

与一般餐厅不同，这是集合中餐、火锅和快餐一体的餐饮旗舰店，且餐厅所供应的食物均由机器人“厨师”掌勺，而前台接待、地面配送等服务，也均由机器人完成。

对于碧桂园来说，天降美食王国既是机器人餐厅的旗舰店，更是该集团科技成果的集中展示区，其自主研发的超过20多种最新餐饮机器人均在此亮相。同一天，千玺集团自主研发生产的第二代煲仔饭机器人和迷你雪糕机器人率先获得由国家机器人检测与评定中心颁发的中国首张系统集成餐饮机器人CR(China Robot Certification)证书，开创了行业先河。

CR证书一方面代表了国家权威机构对千玺餐饮机器人的正式认



送餐机器人

可，另一方面也表明千玺集团在餐饮机器人行业处于领先地位。中国烹饪协会会长姜俊贤表示，“新冠疫情使消费者更加关注食品安全、营养健康，这将倒逼餐饮业注重各环节的紧密合作及全产业链的协调发展，全行业会更加注重就餐环境的科学、合理、舒适。”

千玺集团相关负责人透露，在传统的手工烹饪基础上，机器人标准化烹饪能够让出品菜肴的质量更加稳定，解决品质不稳定、口味差异大等问题，同时也提高出品速度和生产效率。未来集团将在更多城市和地区布局，致力于打造全球范围内兼具科技、健康、体验和口感的智慧餐饮巨头。更为重要的是，在后疫情时代，无接触的机器提供的餐饮，更符合人们对健康的需求趋势。

### 瞄准5万亿餐饮大市场

民以食为天，餐饮业仍将是形成强大国内市场、释放内需潜力的重要力量。国家统计局显示，2019年我国餐饮业收入达到46721亿元，比上年增长9.4%。伴随

疫情后复工复产有序开展、居民消费进一步释放，预计2020年我国餐饮市场规模将突破5万亿元。

然而，中国餐饮却是一个“大市场小行业”，行业集中度极低，且技术进步缓慢，作业方式仍停留在古老的人工操作层面。因此，传统餐饮行业仍然属劳动密集型产业，面临着人力成本逐渐增长、人员流失率高、管理效率偏低等挑战，迫切需要进行转型升级。

在这个层面上看，碧桂园一喊出“机器人烹饪”口号开始，便注定了是对餐饮行业的颠覆。在千玺集团的天降美食王国，该集团自主开发研制的炒锅机器人、煲仔饭机器人、粉面机器人等20余种餐饮机器人设备集中亮相“上岗”，可提供近200种各式菜品，实现最快20秒即刻出餐。

具体来看，传送食物的云轨系统、汉堡机器人、单臂煎炸机器人、迎宾机器人等14款设备，是在此前几家餐厅的基础上实现了快速迭代升级。升级后的机器人更加稳定、高效。如第二代火锅双臂取餐

机器人传菜能力从第一代的每小时400盘，提升到了每小时850盘；再比如第二代汉堡机器人出餐效率提高至20秒/个，比当前快餐行业巨头的出餐效率(约30-40秒/个)快了将近1倍。

同时，天降美食王国里还引入了更多新面孔，首次全新推出小龙虾机器人、粉面机器人、早餐机器人、咖啡机器人等7款全新机器人新设备，极大丰富餐厅菜品供应数量和效率。比如早餐机器人实现了面点的冷藏、烤制以及豆浆、鸡蛋的保温自动售卖，出餐效率6-10秒/份。咖啡机器人实现了咖啡现磨制作、加冰、自动出餐等全自动无人化功能，可通过食客需求进行个性化咖啡定制，出餐效率达到45秒/杯。

除了开设机器人餐厅之外，千玺集团还积极拓展，发现更多市场可能性，并已经受到市场和行业内外的广泛关注与认可。

同样是22日，千玺集团与北京北辰实业集团有限责任公司(简称“北辰集团”)宣布，将围绕北辰旗下所有会展中心智慧餐饮供应展开全面战略合作。比如北辰集团打造的中国国家会议中心二期将于2022年投入使用，而千玺集团也将同步进驻。该中心将作为冬奥会主新闻中心、国际广播中心使用。千玺集团将在此提供24小时智慧餐饮服务，向来自全世界200多个国家和地区的媒体工

作者展示智能科技与中国美食文化的完美融合及领先应用。

千玺集团表示：未来业务布局主要集中在三个方面：一是供应餐饮机器人单机设备，广泛应用于酒店、景区、医院、社区、学校、写字楼等公共区域；二是线下开设FOODOM机器人餐厅，以中餐、快餐、火锅为三大主营业务；三是提供传统餐饮空间智慧化改造的整体解决方案，如机关单位、大型企业食堂等。通过三条战线的同时布局和推进，千玺集团将致力于打造全球最大的餐饮公司之一。

### 智慧餐饮引领者

机器人餐厅更大的意义还在于，通过技术革新来推动餐饮行业的升级转型，向智慧化去积极迈进。2016年以来，我国陆续出台一系列机器人专项支持政策，通过战略引导深入实施“智能+”，推动智能技术赋能经济高质量发展。

当科技大潮滚滚而至，餐饮这个最为传统而古老行业，也无可避免面临新技术带来的升级和更迭。中国科学院赵淳生院士评价说：“千玺机器人餐厅创新地实现了软硬件融合、人机融合，较好达成了机器人实际应用过程中的运动精确性、作业平稳性、布局多样性，在目前餐饮机器人行业中技术最先进、业态最完整、产品最丰富，不仅在很多方面填补了行业