

千里马计划(免费)

EMCm7DuGMf9lBRLV

千里马计划(免费)炒菜机器人一炮而红，香港教授卖到爆单

题图来源：视觉中国

记者 | 张伟泽 编辑 | 李莹亮

“锅气并非人类厨师的专属。”

燧氏科技创始人陈冠华在采访中对记者解释，所谓锅气，其实就是美拉德反应，从140到170摄氏度之间迅速升温；中餐也可以量化，他们能把调料精确到1克。

燧氏科技成立于2018年，是一家制作全自动炒菜机器人的企业。

在早前举办的美国最大的餐饮产业展览“NRA Show2024”上，燧氏是全场最火爆的展位，吸引了来自29个国家及地区的从业者，不少是有几百家连锁餐厅的老板。

其创始人陈冠华不仅是香港大学的教授，同时也是餐厅的老板，还是炒菜机器人公司的创始人。三个看似风马牛不相及的身份，竟奇妙地共存于一个人身上。

从大学教授到进入创业，这一切故事起源于2012年。

扎根餐饮

1986年，陈冠华毕业于复旦大学物理系。随后，通过中美联合培养物理类研究生计划（CUSPEA，李政道项目）以并列第一名的成绩前往加州理工学院深造。

在美国留学学习语言的时候，陈冠华热衷于收看美国电视剧《Cheers》。这部电视剧是讲述一个普通波士顿酒吧中发生的种种故事。剧中欢乐有爱的氛围让陈冠华在心中埋下了开办餐馆的种子。

“那个时候我就在想，如果有一个地方能够招待朋友也是蛮好的。在13年前机缘巧合能够有自己的餐厅，也就是这个原因。”陈冠华说。

陈冠华

为心中的美好想法而创办餐厅，确实是很浪漫的想法，不过这浪漫想法的背后是艰辛不断。

2012年，陈冠华在香港开了一家名叫书湘门第的餐厅，主打湖南湘菜。当时，香港本地的正宗的湘菜馆较少，书湘门第的生意一炮而红。

“从象牙塔到烟火灶台，这步跨越远比想象中艰难。”

陈冠华坦言创业初期的困顿，他既非香港本土出生，又毫无社会经验和人脉积累，餐饮行业常见的雷区几乎全数踩遍，一度每个深夜都在反复自问：还要不要继续？

“我骨子里有不服输的性格。”陈冠华最终坚持下来。

凌晨三点过关采购，清晨九点返校上课，深夜巡店直到收档——这成为他当年的日常循环。

当时，湘菜必需的攸县香干等食材，香港根本买不到，每天他就在深圳菜市场、大学教室、餐厅后厨三个空间连轴转，最后收工往往已是午夜。

只是，这样的状态实在难以持续，这不仅是其自身餐厅的痛点，也是中餐连锁品牌发展中共同面临的困境。

陈冠华指出，中餐连锁企业管理普遍面临三大核心挑战：出品质量稳定性管控、高峰时段出餐效率优化及核心厨师团队留存。

中式正餐不同于西餐，食材丰富，制作过程尤为考究。繁杂的制作步骤让中餐制作效率降低、标准化的难度加大。在海外有过生活经历的人都深有体会，找到一家正宗的中餐馆有多难。

要想餐厅进一步发展，陈冠华就想到了用机器人来帮忙。

为此，他几乎找遍了市面上的炒菜机器人。只是，市面上的机器人不是自动化程度低，就是出品稳定性差，并不能达到陈冠华预想的效果。

自2018年起，陈冠华决心做出自己心目中的炒菜机器人，于是创办了燧氏科技。

“我们做这个机器人就是要实现两个目标，一个是全自动生产取代厨师，另一个要求就是菜品的出品要稳定。”他表示。

后厨革命

2018年9月，燧氏科技就推出了第一代炒菜机器人，并且迅速将产品应用到自己的“燧记厨房”中进行验证。

“我们在实验室里做的菜都能做到出品一致，当真正租了个地方用这台机器运营饭店的时候却发现，机器的出品很不稳定。”

陈冠华回忆，当时餐厅必须继续运营不能停歇，工程师就在阁楼上观察机器的使用情况，发现问题之后马上修正；在深夜，工程师还需要负责对机器进行深度清洗。

目前，燧氏科技所研发的第五代全自动炒菜机器人，已包含冰箱和炒锅。

后厨只需要将备菜放置于冰箱的指定位置，选择菜谱，机器便可以根据每道菜的需求自动选择食材运送到炒锅进行调味及炒制。而人工只需要在早上提前为机器准备好配菜。

炒菜机器人也解决了后厨的管理问题。

陈冠华向记者介绍道，中餐的后厨有个很重要的职位叫作“执码”，这个职位类似于乐队的指挥，负责后厨的订单管理，例如菜品制作的优先级以及合单。

在全自动炒菜机器人的操作下，所有的订单管理均由机器进行，后厨的信息在系统中集成处理，这可以让后厨更为有效，且减少犯错概率。

炒菜的自动化只是陈冠华要实现的第一步。未来，他还计划在目前的流程中加入人形机器人，让机器人做到切菜备料以及端盘上菜，真正实现无人餐厅的愿景。

而在B端市场之外，家用炒菜机器人也是未来陈冠华开拓的目标市场。相较于B端客户，家用炒菜机器人对机器的要求会相对较低，因为使用频率较低。

目前燧氏正在构想为家庭用户设计一款半自动的炒菜机器人，预计在2026年向市场推广。“今年我自己家里应该会先装一台机器试验一下。”陈冠华笑称。

随着炒菜机器人的推广，未来厨师是否会失业？

陈冠华认为，未来厨师这个行业或许会从厨房的油烟中解放出来，成为艺术家一样的角色，负责开发新式的菜谱，并将配方授权给机器的使用者以此获得收益。

订单爆满

“目前公司的订单爆满倒逼暂停接单，如何提升产能是目前难点之一。”

陈冠华透露，全自动炒菜机器人当前定金订单已达150套，“生产线正进行产能爬坡，预计将实现千台年产能。”

当多数科创公司将制造环节迁移到内地城市时，深圳燧氏科技在制造端选择了一条逆向路径——在荃湾工厂完成组装。“香港的清关优势及税率优惠形成天然护城河。”陈冠华解释本土化生产战略背后的思考。

目前燧氏大部分的零件都是采用非标件，且需要人手组装，因此在香港生产最大的问题是产业工人缺失。

陈冠华指出，对于这类高附加值的产品生产而言，在生产中的技术人员以及产业工人才是中坚力量，亟需具备基础学科素养的技术应用型人才——他们不必出身顶尖学府，但必须能在图纸与机床间架设转化桥梁。

由于研发销售和服务的成本相对较高，燧氏科技目前仍处于亏损状态。

据了解，燧氏科技位于荃湾的新工厂计划在2025年前量产3000台，目标营收达到1.6亿港元；到2028年，投入运营的3万台设备将创造20亿港元收入。

海外市场是燧氏科技未来发展的主要方向。由于发达国家和地区人工成本高昂，从而成为中餐厅选择全自动炒菜机器人的诱因。

陈冠华参观在美国中餐厅后厨时发现，很多餐馆的中餐厨师，都已经是由墨西哥人来担任了。由于中餐制作过程复杂，且后厨环境恶劣，在美国的年轻人极少愿意从事中餐厨师行业。

“很多餐厅的老板也跟我反映，这两年工资涨得快，已经很难请到正宗的中餐厨师了。”

陈冠华表示，目前在美国招聘一个中等水平的中餐厨师，大概需要每年10万美金，而一个常规餐厅的后厨配置一般需要两个厨师。

而相比而言，燧氏科技的全自动机器人每年的租金仅为5万美金，能够大大降低门店的营运成本。

据了解，燧氏科技已建立关键合作伙伴网络：与美国最大亚餐POS系统商MenuSifu（服务超1.2万家餐厅）及日本Kyomirai达成合作，加速国际市场布局。

快三大小单双回血技巧

极速赛车168开奖官网开奖

飞艇一天赢3万公式

168网澳洲幸运10开奖结果

澳洲幸运8官网开奖官方

澳洲幸运10最佳公式

精准计划导师带赚包赔

一分快三必赢技巧

澳洲幸运5预测免费计划

澳洲10在线人工计划

168澳洲幸运5开奖历史记录

澳洲幸运10稳赢图

澳洲幸运10开奖官网开奖记录

澳洲幸运十官方开奖结果51

澳洲幸运10开奖结果官方直播

飞艇pk10一天稳赚5000

澳洲幸运10十句口诀

快3大小单双平台赚钱

北单分析最准的软件