

香港仔

LION ROCK DAILY



Facebook

P.2 洪聖古廟接神
旅客街坊共賞

P.16 章子怡盼好劇本
願嘗試編導演



lionrockdaily 香港仔 www.lionrockdaily.com 2026.3.16 | 星期一

為方便夜間工作的打工子女「搵食」，有企業與內地人工智能廚房公司合作，推出全港首個24小時提供現製現售熟食、全流程自動化操作的「HEYFOOD 智慧餐飲機器人」，獲香港特區政府食環署批出首張「全時變溫」牌照。該部設於大埔幸匯商場的機器人已儲備逾30款輪換菜式，涵蓋麵食、餛飩（雲吞）、小食等多元食品，從接單到出餐最快僅需3分鐘，售價20元至40元，全部食品由即日起一個月提供八折優惠。負責人表示，冀逐步開拓香港的智慧餐飲市場，並通過香港「出海」，將商業版圖推廣至海外。

點餐步驟：

方式一：點餐屏下單

1. 點擊「立即下單」圖案。
2. 選擇喜愛的餐品。
3. 選擇支付方式，掃碼支付。
4. 拿取小票，根據叫號提醒取餐。

方式二：幸匯App下單

1. 打開App內「社區頁面」，選擇智能餐飲。
2. 選擇商城與設備，再選擇喜愛的餐品。
3. 幸匯App內線上付款。
4. 查看取餐碼並截圖。
5. 點擊觸摸屏上「下單掃碼領取」按鈕，把取餐碼對準掃碼設備。
6. 拿取小票，根據叫號提醒取餐。

機械臂把食物加熱。



食物加熱後，會被送到取餐口。



部分菜式價錢

雞湯小餛飩	\$22.6
酸菜魚撈飯	\$33
雙拼燒麥粉絲湯套餐	\$33
火腿老鴨湯米線	\$33
金湯花膠雞撈飯	\$35
魚香肉絲飯	\$35
冬陰功米線	\$36
紅燒牛肉麵	\$36

■其中一款食品紅燒牛肉麵。

首駐大埔3分鐘可出餐 便利偏遠地區夜間搵食

24小時機械廚神 供30款菜廿蚊起

機器獲食環署與投資推廣署跨部門協作支持下，由華潤創業建設投資有限公司與內地人工智能無人廚房企業熙香科技合作研發，華創建設投已集逾90項智慧餐飲專利技術。機器人實現從點餐、機械臂抓取、蒸氣加熱至自動打包的全流程無人化操作，並依託獨家專利蒸氣加熱技術，可有效鎖住食材水分，保障餐食原汁原味，從接單到出餐最快僅需3分鐘。食品價格介乎約20元至40元，可支持不同類型的電子支付（包括微信、支付寶等），惟八達通要待本月底或下月初才開通。

食材採購等經食署審批

食物安全方面，機器人內所有食材採購、設備運營流程均經食環署嚴格審批，符合高標準的香港食安與衛生要求。機械可24小時

運作，全程無人操作，便利夜間較少伙食選擇及工作繁忙的打工仔。

華潤創業建設投資有限公司副總經理張林軍昨日在機器人的開業啟動禮表示，餐飲智慧機器人克服傳統售賣機無法兼顧保鮮與熱食的難題，確保每份餐食都在數分鐘內完成。其24小時不間斷服務的特性，可有效彌補傳統餐飲業態非營業時段的服務空白，為港人在深夜、繁忙時段，以及偏遠、人員密集社區等場景提供多一個熱食選擇，解決香港社區餐飲民生痛點，「設於大埔運頭塘邨，亦因為區內很多街坊及打工仔，深夜較難覓得高性價比的美食。」

張林軍續說，是次成功把內地優質創科資源與香港本土需求結合，成功實現內地智慧餐飲技術在港的落地與營運，也是華創建設投一站式出海平台的成功實踐。

食環署署長吳文傑表示，該署與華創建設投緊密聯繫，在法例要求及衛生標準方面提供指引，便利它們取得所需的食物業許可

證。他樂見項目順利落地，期待未來餐飲業更多應用科技，不斷提升服務水平。

投資推廣署總裁（旅遊及款待）黃思敏表示，這個項目是香港首個實現速凍食物快速加熱的新嘗試，從概念構思到落地運營花一年時間，能幫助很多打工仔。她感謝食環署協助，「當中有很多過程需調校，更要幫助把關，安全標準很重要。」她亦期望未來有更多智慧餐飲的概念來港發展。



■機構昨日舉行揭幕儀式。

市民有話說



黃女士

黃女士：我無法接受預製菜形式的速食，因擔心食材保鮮期不明、加熱後口感，只有餐廳即煮的食物才令我放心。不過，該機器製作的餐食方便，相信會受年輕人歡迎。



何女士

何女士：售價比酒樓更具優勢，只售二三十元遠低於茶樓同類產品。不過我們這些長者普遍習慣使用八達通，現時無法使用八達通支付則十分不便。若之後可以八達通付款，相信我會成為常客。

今日天氣 大致天晴 日間乾燥 18-25°C 濕度 50-85%

爆料專線：(852)6066 8769 每人限取一份