

美團無人機福田口岸配送航線開航 港人可異地下單

點外賣享「空投」港人體驗人來貨到

香港文匯報訊（記者 郭若溪 大灣區快線 深圳報道）福田口岸可以點無人機外賣了，港人手機落單最快10分鐘可取。10月23日，美團無人機福田口岸航線正式開航，這是內地首條設在口岸區域的常態化無人機配送航線。該航線起自福田COCOPark，空投櫃距離福田口岸2號門僅50米，在口岸附近點外賣即可享受「空投」服務，還支持香港手機號碼下單及取貨。目前，無人機配送已接入COCOPark商圈的肯德基、喜茶、壽司、金戈戈等餐飲品牌的部分產品，包括漢堡、奶茶、咖啡、燒臘飯、糕點等多種飲品小吃和主食。由於無人機配送重量有上限，單次下單應低於2.4公斤，約2杯至3杯奶茶的重量。此外，據介紹，該航線也支持異地下單的模式，即在香港前往深圳途中，消費者可以在路上提前點好想吃的奶茶點心等。系統提示的無人機配送到達時間誤差僅有數秒鐘，可以實現「人來貨到」的全新體驗，從而省去了到店排隊等餐的時間。

「從下單到收到約20分鐘」

下午4時許，福田口岸迎來了大批從香港返回深圳的跨境學生，中三港生李同學走出口岸大廳2號門，就被路邊的美團無人機投遞櫃所吸引。「我看到投遞的時候剛好有無人機降落，便走進去，發現是無人機送外賣，特別有新意，就跟着櫃子上的指引操作，下單了一杯啖啖真奶茶，從下單到收到約20分鐘，比人工配送要快多了。」李同學直言，看無人機降落到空投櫃的過程非常有趣，自己還拿出手機拍了視頻，打算分享給家人和朋友，讓他們也都來試下。

「真的很過癮，我還想再體驗一次。」李同學說，之後打算剛過關就下單，等走到取餐點，差不多就送到，一出關就喝到奶茶。他表示，對比之前是要回到家點外賣，或是走到商超現場排隊下單才能買方便很多。

香港文匯報記者在福田口岸看到，準備返港的港人曾先生正在無人機空投櫃前領取十幾分鐘前下單的喜茶。他告訴香港文匯報記者，之前就知道深圳有無人機外賣，但不知道福田口岸這裏有。他在小紅書上看到，就趕緊過來體驗一下。「點了一杯喜茶嘗鮮，對比在香港點外賣，深圳不論是人工配送還是無人機配送，都非常方便。無人機甚至還更便宜，現在還有優惠券送。」

固定降落點免去「人找貨」

港人北上消費的熱潮，為深圳消費市場注入源源不斷的活力。美團發布《港人北上消費數據簡報》顯示，2024年第一季度，深圳成為港人北上消費最熱門的城市，相關交易額環比上季度增長11.2%，訂單量環比增長18.9%。

美團無人機相關負責人受訪時表示，在看到巨大消費需求同時，也注意到一些新生的市場痛點：比如在福田口岸，每天會產生數百上千個外賣訂單，它們主要來自往返深港之間的香港市民。但這裏每天也有數十萬計的人流穿梭，大家很難與外賣員交接。相比其他區域，口岸外賣訂單的配時長平均要多近20分鐘。

此次口岸航線的開通正是為了解決上述問題，後續市民在福田口岸下單，如果是由無人機配送，預計可為用戶節省近30分鐘的等待時間，同時固定的降落點也免去了「人找貨」的煩惱，方便特別趕時間過關的用戶。

港人盼港盡快有無人機配送

港人林先生盼望香港能盡快有無人機外賣，他說，無人機配送的形式比較先進，深圳是科技之都，希望香港也能慢慢普及，讓大家的的生活更方便。準備返港的港人胡小姐也領取到了下單的蛋糕和奶茶。「我之前在蓮花山公園用過這種無人機外賣，很新奇，很方便，操作也不難，付款後不到12分鐘就送到了，和系統提示的預計時間基本一致，送得很快很準時。」



●美團無人機福田口岸配送航線開航，支持異地下單。圖為香港遊客體驗在無人機投遞櫃領取外賣。香港文匯報記者郭若溪攝



●美團外賣無人機正在福田口岸上空工作。香港文匯報記者郭若溪攝



●港人胡小姐正在用微信香港錢包支付。香港文匯報記者郭若溪攝

小貼士 港人下單小Tips

Q：香港手機是否可以下單？

A：可以，該航線支持香港手機號碼下單及取貨，港人使用美團無人機小程序下單更方便。可支持香港手機號，並且也支持異地下單模式，即在港深往返時，可以在路上提前下單商品，收貨地址填寫「美團福田口岸前廣場無人機空投櫃」。

Q：可選用何種在線支付方式？

A：該航線下單時可通過微信香港錢包、支付寶等多種線上支付模式支付，目前，微信香港錢包推出優惠「滿20減8」活動，首先在頁面領取優惠券，再以微信香港錢包進行交易，即可享受單筆優惠。

Q：可點外送物品重量上限是多少？

A：由於無人機配送重量有上限，單次下單商品重量要小於2.4公斤，一般2杯至3杯奶茶符合要求。下單後還需確認「無人機已接單」，避免誤操作成人工配送。

Q：是否有運營時間限制

A：運營時間為上午10:00至傍晚17:25。整理：香港文匯報記者 郭若溪

專線運營情況

公園景區：

已啓用福田口岸、世界之窗、錦繡中華、歡樂谷、海濱生態公園、人才公園、深圳灣北灣灣港、蓮花山公園、筆架山體育公園、北站中心公園、圖書館北館、白石龍音樂公園等15個無人機空投櫃。

寫字樓住宅：

龍崗星河商園、民治天虹商園、龍崗龍城商園、西麗商園、寶能環球匯商園、海雅繽紛城商園、壹方天地商園等7個商園，涵蓋寫字樓及住宅。

高校：

清華大學深圳國際研究生院、北京大學深圳研究生院、清華深圳國際院荷園3所高校無人機空投櫃。

整理：香港文匯報記者 郭若溪



●微信香港錢包推出優惠「滿20減8」活動。網上截圖

廣交會二期開鑼 家居建材勁吹「環保風」

香港文匯報訊（記者 盧靜怡、帥誠 廣州報道）23日，第136屆廣交會二期開幕，海外採購商依然步履不停，火熱採購。本屆廣交會綠色低碳產品逾104萬件，較上屆增長130%。二期線下參展企業達到10,040家，比上屆新增220家。展覽題材包括家庭用品、禮品及裝飾品、建材及傢具三個板塊。香港文匯報記者走訪發現，今年家居禮品出口產品勁吹「環保風」，不少產品都主打「竹代塑」的環保用品，包括以竹代替塑膠的調料瓶、仿真蘆葦樹替代聖誕樹等。香港首階段「走塑」適應期近日結束，本地逐漸形成「減廢」文化，不少採購商的環保餐具、杯子也受到香港採購商青睞。

環保仿真聖誕樹受歐美青睞

在聖誕禮品集中的禮品展區，聖誕老人、麋鹿、掛着星星的聖誕樹讓氣氛分外溫馨。一個個海外採購商帶着笑容仔細端詳着產品，也有人拿着聖誕彩球、彩帶左右掂量，也有人拍照傳回公司總部決定訂單規模。展區中，在墨綠色的真聖誕樹「叢林」中，粉色、杏色、白色的葉子輕飄飄如羽毛般的夢幻聖誕樹吸引了採購商的注意。「我們今年打造了一款仿真蘆葦樹產品，可完美替代此前由天然松樹製成的聖誕樹，既能營造聖誕節的節日氛圍，又可保護森林樹木不受砍伐。」鞍山全事好商貿有限公司總經理劉愛麗告訴香港文匯報記者。「這種環保聖誕樹是我們公司設計團隊研發的，它不僅材質環保，而且不會引發過敏反應，還可以二次利用。」工作人員介紹，今年新款新式環保聖誕樹在歐美市場很火爆。「今年的訂單量非常可觀。我們的產品幾乎都是以整櫃的方式出貨，幾千幾千棵地出口。」

在山東山海玻璃製品有限公司展位上，以純竹



●這款仿真蘆葦樹變身聖誕樹，吸引了不少海外採購商來購買。香港文匯報記者盧靜怡攝

子和玻璃為原料製成的調料瓶實現百分百「去塑」，吸引了多名海外採購商在選購。

竹子玻璃製調料瓶百分百「去塑」

該公司產品經理吳捷告訴香港文匯報記者，這款產品僅由竹子、硅膠、玻璃和不銹鋼等材料製成，完全不含塑料製品，不僅對人體沒有任何危害，而且也不會污染環境，十分契合當前「去塑化」的發展趨勢。「一般的塑料瓶，即使蓋子外觀用木頭或竹子做材料，但蓋子內部的螺旋處都安裝用塑膠，這樣瓶子在擰合時會更緊密。我們開發出的竹子加工工藝，可以不用塑料都能擰實瓶蓋。做到了百分之百無塑料。」她還表示，除了歐美市場外，香港市場也越來越重視環保，他們的不銹鋼系列保溫杯就受到來自香港採購商的歡迎，有不少客戶特意來問詢。

CPVC環保球閥在俄羅斯走俏

在第136屆廣交會的工具展區，公元股份有限



●海外採購商在採購五金類產品。香港文匯報記者盧靜怡攝

公司帶來了多款由樹脂提取而成的CPVC材料的球閥產品，這些五顏六色、形態各異的塑料產品看起來「平平無奇」，卻累計為該公司拿到了全球102個認證證書。「我們的產品在歐美市場一直很受歡迎，相比市場上其他同類產品，價格僅一半左右，但是同樣可以通過歐美國家的環保認證。」公元股份有限公司外貿總經理張航媛表示，近年公司抓住「以塑代鋼」的行業趨勢，投入5,000萬（人民幣，下同）巨資改造生產線，已實現球閥生產的智能化。

此外，公元股份採用的CPVC材料和工藝，在產品研發和環保認證方面已累計投入超過22億元，從源頭上降低了產品的碳足跡。張航媛還指出，受到俄烏衝突影響，今年越來越多俄羅斯客戶開始選擇中國CPVC產品。「尤其我們這次帶來的一款水氣兩用球閥產品，十分契合俄羅斯客戶對能源輸送的需求，在當地很受歡迎。」她透露，俄羅斯市場的銷售額從去年的僅幾十萬美元到今年超過300萬美元，出現了爆發性增長。

在廣交會，除了可以淘到來自各地的「中國製造」外，還能品嚐到來自不同地區的美食。每到午飯時間，廣交會展館內多個就餐點的「美食街」早已飄出陣陣香氣。麻辣牛肉鍋、腸粉、潮汕牛肉丸、小炒黃牛肉、四川米粉等美味讓人目不暇接。即便是不太會用筷子的外國採購商，也無法抗拒這份誘惑，熱情地學着如何用筷子夾起一口腸粉。

76餐飲點供應267種餐品

廣交會不僅是展示「中國製造」的平台，更是中國飲食文化的一個窗口。本屆廣交會展館內的餐飲點增至76個，餐食品種類增至267種，包括廣式煲仔飯、港式燒臘、西北麵食等地方特色美食。這次還特別新增了早餐服務，並配備外幣POS機，方便外籍人員使用數字人民幣支付，吃得更舒心。

不僅如此，館內的咖啡服務也進一步升級，25台24小時全自動咖啡機和多款咖啡車、快閃店分布在各大通道和客流密集區，隨時為來賓提供醇香咖啡。美式咖啡尤其受歡迎，成為許多外籍客商的首選。

傍晚，疲憊的展商走出展館，就會被大堂旁的一個特別展覽空間吸引——「粵來越好」歷史文化展。這場展覽不僅展示了廣州40年來的美食變遷，還有珍貴的舊菜單展出，勾起了不少人對過去美食的回憶。外商Bruna看着展出的竹升麵菜單，不禁笑着說：「看完展覽，我迫不及待想去吃一碗竹升麵了！」

●香港文匯報記者 盧靜怡、帥誠 廣州報道



●外國採購商「無師自通」，用筷子享受美食。香港文匯報記者帥誠攝