

從大廚到侍應都不是「人」 北京機器人餐廳雙節火爆



內地多地近來推出AI 機器人深度體驗，應用在科普展覽、文旅互動等多個領域和場景，相關活動和體驗也備受追捧，非常火爆。在今年雙節長假期間，這些項目吸引了不少年輕人和家庭客群。香港文匯報記者昨日親身探訪位於北京亦莊經濟技術開發區的中國首家AI 機器人主題餐廳「機器人焰究所」，餐廳頗為火爆，中秋節當日的午餐和晚餐提前兩天已全部被訂滿。在這裏，顧客可以體驗酷炫的機器人服務，並與仿生人形機器人「李白」「蘇軾」吟詩作對，在強烈的科幻氛圍中，與家人朋友度過美好的中秋佳節。

●文/圖：香港文匯報記者 趙一存 北京報道

推開餐廳大門，伴着《滄海一聲笑》曲子豪邁磅礴的旋律，仿生人形機器人酒保「希爾」和服務員「小柴」熱情打招呼，金屬質感的手臂做出標準的迎賓手勢。看機器人跳舞、與機器人下象棋，與仿生人形機器人「李白」「蘇軾」吟詩作對……這家機器人主題餐廳今年8月正式營業，各具特色的機器人齊聚一堂，為顧客提供人機互動、智能導覽、餐飲服務等等。據了解，該餐廳需提前預約。

中秋午晚餐全部被訂滿

香港文匯報探訪發現，這家餐廳營業將滿兩個月，生意火爆，每到飯點總是人滿為患，備受中外顧客追捧。餐廳工作人員趙建清告訴香港文匯報，顧客以喜歡「獵奇」的年輕人居多，還有一部分是家庭客，陪小孩來參觀體驗。而外國顧客大多是從大使館或涉外機構了解到主題餐廳之後，前往就餐，感受中國的科技發展。

趙建清表示，餐廳能容納110人同時聚餐，但中秋節當日的午餐和晚餐提前兩天已全部被訂滿。「顧客都希望來餐廳過中秋，體驗高科技。」香港文匯報記者在現場看到，即便未到餐時，也依然有顧客不斷前往參觀體驗，絡繹



●餐廳食客與機器人下象棋。



●外國顧客與機器人「李白」和「蘇軾」互動。



●仿生人形機器人「牛頓」為食客講解每道菜背後的科學原理。

不絕。據悉，餐廳還專門為中秋節推出「尋找玉兔」等主題活動，在餐廳找齊四隻隱藏的中秋玉兔，就可以得到一份免費的法式甜品，這讓現場的小朋友們玩得也不亦樂乎。

布置酷炫 科技感滿滿

香港文匯報記者看到，在「機器人焰究所」餐廳裏，吧檯調酒師、舞蹈師、送餐的店員等都是機器人，相當酷炫。遍佈餐廳各個角落的全息風扇導覽裝置和夢幻光影牆，更是營造出強烈的科幻氛圍，五彩斑斕的動態影像流動，光影交錯間，彷彿進入了一個奇妙的維度。而轉角遇見的機器人，更是感受到科技與藝術完美融合，每一處細節都與眾不同。

匯集20餘款成熟機器人產品

據了解，這家機器人主題餐廳目前已匯集20餘款各類成熟機器人產品，顧客不僅可以和恐龍機器人、雕刻機器人互動，還可以看機器人跳舞、與機器人下象棋，與仿生人形機器人「李白」「蘇軾」吟詩作對。在就餐的同時，仿生人形機器人「牛頓」會在旁邊講解每道菜背後的科學原理。「開業以來，中外顧客對能說會動的機器人十分感興趣。等餐期間，他們



●餐廳的送餐機器人為小朋友送餐。

會與機器人深度互動，得到了中外遊客，特別是小朋友們的喜愛。」趙建清說。

打開這家餐廳的菜單「主控進食系統」，可以看到，牛肉和雞肉漢堡套餐名為「Alpha 芯核牛堡動力模塊」和「Beta 雙核智能雞堡組件」，全部出自「機器人大廚」之手。顧客們用餐時，可愛的機器人恐龍到處遊逛，與用餐者互動。來自北京的陳姓小朋友興奮地表示，這家餐廳可以邊吃飯邊下棋，「太酷了！」一位外國顧客在與「李白」用英語互動之後，感嘆「中國的科技發展真快」。她還表示，漢堡和沙拉很好吃，「料很足，味道也好。」而除了誘人的美食和精彩的表演，這家餐廳的細節之處也充滿了驚喜，處處都能感受到未來的高科技感。

●上海：上海戲劇學院專家團隊推出機器人劇場，演出定製的沉浸式劇情，融合現代舞、戲劇與科技元素，由人類舞者與機器人合作，每場約40分鐘

●北京：在潭柘寺，機器狗穿梭於殿宇樓閣之間，不僅運輸物資，還與遊客互動；頤和園則開設了售賣文創產品機器人零售店，實現24小時機器人全自主運營



多地小長假機器人互動項目

●四川成都：交子大道舉辦「機器人舞動國慶」主題展，展示人形機器人、機器狗等設備，提供導覽、互動表演等服務

●江蘇無錫：開放全國首家開放式具身智能體驗中心，消費者可體驗機器人運動極限，拳擊擂台、棋牌對弈、冰壺競技等互動項目

●浙江杭州：西湖區文三數字生活街區推出文三AI 機器人的生活節，遊客可奇遇機器人Coser秀場大秀和機甲表演

●吉林長春：神鹿峰旅遊度假區推出機器人派對，人形機器人與機器狗同台獻藝



●在4S店裏，小朋友與機器狗零距離互動。

●特稿 香港文匯報記者了解到，這家主題餐廳與隔壁的全球首家具身智能機器人4S店形成聯動，顧客從餐廳電梯上二樓，可以直接進入4S店。4S店工作人員告訴香港文匯報記者，此店是預約制，顧客要提前預約且須嚴格按照預約時間段前往參觀體驗。香港文匯報記者看到，4S店裏人頭攢動，機器狗互動、機器人「擎天柱」「大黃蜂」等展台前圍滿了好奇的小朋友，只聽到現場「哇」聲一片。此外，4S店裏還有機器人製作的多種小食和飲品，堪稱科技和美味的完美結合。機器人做出來的冰淇淋和咖啡拉花讓人眼前一亮，冰淇淋口感細膩，甜度適中，入口即化；咖啡拉花則精緻美觀，泡沫綿密，味道醇香，頗受喜愛。參觀者北京市民孫先生向香港文匯報記者表示，這次是帶孩子體驗與機器人互動，讓他們了解祖國的科技發展，「如果有機會，希望孩子以後能讀科技類專業，為國家發展做貢獻。」

香港文匯報記者搜索看到，今年長假，北京、上海、成都、杭州等地均推出此類互動體驗活動（見表），或舉辦機器人迎國慶主題展，或開放具身智能體驗中心，或開放機器人機場定製沉浸式劇情，無論哪種形式，都非常受追捧，相當火爆。

國家戰略計劃聯盟發起人、360集團信息安全專家鄒玉良向香港文匯報表示，機器人正逐步走出實驗室，邁向多元化的實際應用場景，而「機器人深度互動體驗+」未來會是重要發展方向，讓機器人在實際場景中接受檢驗，通過人機交互，為文旅提供服務支撐，能夠給傳統文旅業帶來更多創新。

●香港文匯報記者 趙一存 北京報道

海鮮從碼頭到桌半個鐘 港人北上追「鮮」

香港文匯報訊（記者 郭若溪 深圳報道）在長達八天的黃金周裏，內地餐飲市場迎來消費熱潮，「鮮味」成為餐桌上的主角——碼頭直供的海鮮半小時上桌，明廚亮灶現切的牛肉、低糖健康的「鮮月餅」，從食材到成品，「鮮」的需求貫穿消費全程。而科技賦能的供應鏈與餐飲品牌的創新玩法，更讓這場舌尖上的黃金周盛宴充滿新意，不僅吸引本地食客駐足，更成為港人北上消費的重要吸引力。

新式「鎖鮮」月餅銷量高

今年中秋月餅市場上，除了低糖、低脂的新式月餅，不少品牌推出了「短保實期鮮月餅」。「以前中秋送禮總選傳統月餅，今年選了低糖鮮椰漿月餅，爸媽說口感清爽不膩，還健康。」在深圳某商場超市，市民李女士告訴香港文匯報記者。「我們的流心奶黃月餅保質期只有15天，沒有添加防腐劑，靠的就是先進的鎖鮮技術。」某月餅品牌工作人員說，這種「鮮月餅」在黃金周期間銷量同比增長50%，成為送禮新風尚。除了月餅要「鮮」，中秋飯桌上也少不了

「鮮」。香港文匯報記者走訪深圳餐飲市場發現，主打「新鮮」的餐廳客流量普遍增長20%以上。在深圳海底撈火鍋門店，午市剛開場，明廚工坊前就圍滿了食客，師傅手持長刀將新鮮牛肉切成薄片，「我們推出『現切現涮』套餐後，每天能賣出百餘斤鮮切牛肉。」門店負責人介紹，不少家庭食客專門為「鮮切」而來，看着切肉過程，吃得更安心，也更有儀式感。

海底撈牛肉現切現涮

港人北上熱衷消費的海鮮餐廳也玩起了「沉浸式鮮味體驗」。深圳舟市水產蒸汽自助餐廳主打生猛海鮮任食，入場後可自助撈起孟加拉國膏蟹、鮑魚、螃蟹等魚池海鮮，更無限提供大閘蟹等過百款佳餚。「這種『從海到桌』的透明化流程，很受家庭和年輕食客歡迎，黃金周期間，我們的翻枱率比平時高了兩倍。」餐廳經理介紹。

6日早上10時30分，港人伍先生和太太就已經在店外等候。伍先生說，像這樣同等品質的自助餐廳在香港要貴一到兩倍。而相比較提前預製好

的食材，自己更喜歡新鮮的菜品，相信隨着內地供應鏈不斷升級和品牌創新能力提升，未來「鮮味經濟」或將成為內地餐飲行業吸引港人北上消費的新方向。

科技賦能食材供應鏈

食客對「鮮」的追求，背後離不開科技賦能的供應鏈支撐。「以前海鮮從碼頭到市區餐廳，最少要2小時，現在有智能溫控和路線規劃，半小時就能到店。」舟市水產自助餐品牌負責人陳國慶告訴香港文匯報記者，餐廳在羅湖、龍崗、龍華都有門店，其中羅湖約六成以上的食客是港人。

針對港人喜愛的大閘蟹，內地平台也精準捕捉需求。在深圳羅湖、福田等四大口岸，節前就開設了大閘蟹自提點，「每天從早上8點到晚上10點，都有港人來取貨，最多一天能發出去500多份。」自提點工作人員王師傅說，這些大閘蟹從產地直運口岸，全程冷鏈保存，「港客拿到手時，螃蟹還活蹦亂跳的，大家都說這『鮮味』沒打折扣」。



●海底撈明廚現切新鮮牛肉。



●自助餐廳食客開心地撈起新鮮海鮮。

香港文匯報記者郭若溪 攝