

港商用新能源車研究成果獲各界認同 為特區政策提供依據

香港文匯報訊 香港特區政府上月發表《香港電動車普及化路線圖更新版》，香港商用車電動化仍處技術和市場初期階段，成熟度遜於電動私家車，部分車種如專營巴士、的士、輕型客貨車較具備規模化應用條件。為此，香港特區政府特首政策組近日舉辦公共政策研究資助計劃研究分享會，匯聚各界共商策略性地推動香港商用車輛採用新能源。與會者一致認同幾個獲公共政策研究資助計劃資助的研究項目，透過數據分析、人工智能及模擬模型，預測在不同情境下車輛使用新能源的需求和地區分布，為運輸業邁向綠色轉型，實現碳中和目標，提供了重要科學依據。

元朗屯門葵青等充電設施不足

會上邀請4個獲公共政策研究資助計劃資助的研究項目代表，就商用車輛新能源的應用簡介研究成果。香港理工大學團隊的研究評估了電動車(EV)與氫燃料電池車(HFCV)在香港的應用潛力，發現隨着電動車需求上升，充電設施出現

地區供應失衡，建議優先為元朗、西貢、屯門、東區及葵青等充電設施不足的地區，因應區內不同車種數量和比例等特性，配置相應充電設施。

香港大學團隊聚焦電動的士的充電網絡規劃，並開發了一個智能工具，利用人工智能預測需求及設計最佳充電站規劃及配置，包括安裝位置、類型和數量，以妥善應付需求並控制成本。團隊更已推出iOS應用程式，幫助的士司機實時尋找並導航至附近的可用充電站。

香港科技大學團隊利用GPS收集了1,067條巴士路線數據，利用電動巴士能源模擬模型，測試了載客量、天氣、電池容量等不同因素對用電量的影響，以評估不同地區和巴士路線的用電需求，並建議按短中長期配置相應的充電設施供政策制定者參考。

香港理工大學另一團隊則綜合比較了電池電動巴士、氫能巴士及甲醇巴士的可行性，透過數據模擬模型，比較3種能源在營運成本、減排成效及安全等方面應用上的優劣，並建議未來的落實方案。

各界與會代表均認為，相關研究透過嚴謹的數據整合，具體梳理出新能源商用車普及化過程中所面對的挑戰，為政策制定提供了客觀依據。

他們並一致認同是次交流更強化了官、產、學、研各界攜手合作的共識，期望日後能舉辦更多同類跨界別會議，持續凝聚智慧，共同探索務實可行的合作模式，實現運輸業可持續發展的共贏局面。

政策組：為決策者提供選項

特首政策組組長黃元山表示，上述4項研究以數據為本，結合人工智能與大模型分析，不僅提供前瞻性政策視角，更明確提出實證基礎的實施方案。這不僅展現特首政策組的資助計劃透過學術與智庫合作，能為決策者同時提供策略洞見與具體落地選項，亦可與現行政策互相印證，為評估措施成效、優化未來方向提供科學依據，助力《香港氣候行動藍圖2050》及綠色交通規劃實踐。

他續說，國家「十五五」規劃明確提出，要



●特首政策組舉辦公共政策研究資助計劃研究分享會。 特首政策組提供

推動交通動力低碳替代，加快貨運、公共領域電動化和綠色燃料車船應用，以及提高大宗貨物鐵路、水路運輸比重和新能源汽車運輸比重。有關方針為香港運輸業的未來發展指明了清晰路向。他認為在國家戰略背景下，透過加快商用車電動化、拓展新能源應用場景，香港可與內地綠色低碳發展戰略同頻共振，共同為國家的「雙碳」目標作出貢獻。



編者按

國家「十五五」規劃綱要多次提及人工智能，明確實施人工智能等科技戰略部署；全面實施「人工智能+」行動。香港特區政府2026/27年度預算案亦提及，要推動全民人工智能培

訓。香港文匯報推出「全民AI系列」，探討AI對餐飲、建造等不同行業帶來的機遇、當前應用情況，以及剖析當中的痛點，以及從業員應如何擁抱科技，結合人類智慧與科技威力同創未來。

全港首部智慧餐飲機器人開工

24小時即叫即製30款菜式 最快3分鐘出餐

在這個人工智能(AI)盛行的年代，不少傳統行業都逐漸引入科技。有企業與內地人工智能廚房公司合作，推出全港首個24小時提供現製現售熱食、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、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。內地智廚表示，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。食環署署長吳文傑樂見項目順利落地，期待未來餐飲業更多應用科技，不斷提升服務水平。

●香港文匯報記者 張茗

「HEYFOOD」機器人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。華創建設指已集合逾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。機器人可24小時運作，全程無人操作，便利夜間較少的伙食選擇及工作繁忙的打工仔。

有效彌補非營業時段空白

華創建設副總經理張林軍昨日在機器人的開業啟動禮上表示，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。

他續說，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。」

他續說，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，也是華創建設一站式出海平台的成功實踐。華創建設未來將進一步拓展智能餐飲業務的合作範圍，推動該業務在港形成規模化運營網絡；同時善用「一站式出海服務平台」的優勢，持續推動更多內地優質創科與消費品落地香港，輻射亞太地區，助力香港創科產業與民生服務融合發展。

從概念到運營用時一年

食環署署長吳文傑表示，該署與華創建設緊密聯繫，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用時一年，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，也希望產業有更多營運模式。

上海熙香智廚機器人有限公司董事長劉蘊熙表示，機器人的研發路徑由大變小，從最初打造的智能食堂為學校、醫院等地賦能，之後才研發出24小時無人值守的智能餐飲機器人，形容可為起早貪黑的人士提供餐食。

她亦期待以該小產品為基礎，日後逐步把有利於食堂及園區的智慧餐飲產品帶來香港，並利用香港這一國際化平台，進一步拓展至東南亞甚至更廣闊的海外市場。

臨時區域擺7天 領牌要等1個月

香港文匯報訊(記者張茗)香港首部無人餐飲機「HEYFOOD 智慧餐飲機器人」正式投入運營，該項目的負責人表示，目前已有三四個團體有意添置，將餐飲機放置在不同場景及地方，涵蓋社區商場、寫字樓、學校、科技园等地，「我們計劃每個地方先放一台。」他進一步指出，希望將機器人擴展至展會、工地等臨時區域，但受香港現行牌照制度限制，每部機器擺放前需單獨申請牌照，「展會擺7天，牌照申請卻要等1個月，目前難以做到，後續會與特區政府相關部門協商拆牆鬆綁。」

重點優化逐份出餐

針對食品供應、安全及機器維護問題，負責人指出機器人搭載物聯網監控技術，當儲量低至臨界值時會發出補貨提醒，由後台職員及時補貨。在目前的技術下，機器需逐份出餐，顧客取走後才能製作下一份，故這一技術短板正是團隊重點優化方向。

維護方面，目前首部機器人由兩名人員負責，團隊目標是實現兩人管理3部至5部機器人，「若出現故障，職員會及時上門維修，開辦初期可能出現短暫維護情況，但屬於新設備運營的正常現象。」

食品安全及清潔上，他指機器人每完成一次出餐，內部蒸氣加熱器會自動清洗，職員亦會定期進行深層清潔，並拆卸相關部件進行人工清洗，雙重保障飲食衛生。他並提醒消費者，所有食品均需顧客外帶，不設現場用餐區域，後續也無計劃增設堂食等相關設施。



●出席開業啟動禮的嘉賓即場試食「HEYFOOD 智慧餐飲機器人」菜式。 香港文匯報記者黃艾力攝

菜式及價錢摘錄

整理：香港文匯報記者 張茗

菜式	每份價錢	菜式	每份價錢
酸菜魚撈飯	33元	火腿老鴨湯米線	33元
金湯花膠雞撈飯	35元	冬蔭公米線	36元
魚香肉絲飯	35元	雞湯小饅頭	22.6元
雙拼燒麥粉絲湯套餐	33元	紅燒牛肉麵	36元



●居民試用「HEYFOOD 智慧餐飲機器人」。 香港文匯報記者黃艾力攝



●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。 香港文匯報記者黃艾力攝



●「HEYFOOD 智慧餐飲機器人」從接單到出餐最快僅需3分鐘。 香港文匯報記者黃艾力攝

熱點民議

街坊讚性價比勝酒樓茶餐廳

何女士：售價相較酒樓更具優勢，只售二三十元遠低於酒樓同類產品。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。



蔡太太：機器擺放的位置就在便利店旁，客源競爭較大。我建議將機器放在火車站、地鐵站出口或寫字樓、學校等區域，尤其新界部分鐵路站的便利店非通宵營業，凌晨開工的清潔工人等或成潛在消費者。食物售價方面則與便利

店相若，性價比較茶餐廳更高，但我也關注包裝的環保問題，其材料是否屬可回收？希望營運商能明確物料規格。

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、加熱後口感與新鮮度不足，只有餐廳即煮的食物才令我放心。由於我有高血壓問題，對飲食安全與新鮮度要求更高，寧願多花金錢在餐廳消費，也不願嘗試自動機器中的食品。不過，該機器製作的餐食方便，相信會受年輕人歡迎。



●圖：黃艾力 文：張茗