



山東興福鎮商廚年產值超300億元 市場份額佔全國逾40%

小廚具烹大產業

數智能化升級熱銷全球



●山東京都廚業有限公司AI數智廚房。香港文匯報記者殷江宏攝



●興福鎮生產的自動麵條機。香港文匯報山東傳真



●金佰特萬能蒸烤箱系列產品。香港文匯報記者殷江宏攝

「我們研發的急速冷凍櫃，採用零下40℃超低溫急速冷凍技術，一條新鮮的活魚放進去，冰箱只需要三分鐘就可以把魚凍住，鎖住營養和水分。若在6小時之內把魚取出，可以十幾秒內使魚迅速復活，魚的肉感新鮮如初……」山東好雪爾電器有限公司副總經理周立偉正為客戶詳細介紹自家技術的優勢。

總部位於山東省濱州市博興縣興福鎮的好雪爾，是當地廚房設備代表性企業之一。這個位於黃河三角洲腹地的小鎮，在無市場資源亦無地域優勢的前提下，發展成為「中國廚都」，是全國最大的商用廚房設備生產基地。

歷經從草根作坊到集群崛起、從傳統製造到智能綠色轉型，興福鎮商用廚房設備產業目前年產值逾300億元（人民幣，下同），佔據全國逾40%市場份額，直接帶動4.2萬人就近就業，產品遠銷歐美、東南亞等60多個國家和地區，更服務於北京冬奧會、卡塔爾世界盃等重大國際賽事與盛會。

●香港文匯報記者 殷江宏 山東報道

——十世紀八十年代，興福鎮農民王志華用一根扁擔，從青島「挑」回了製成蒸箱的技術，他投入14,000元，經半年多技術攻關，試製出中國第一台電氣兩用蒸箱。這一突破迅速點燃當地創業熱情，50餘家企業順勢崛起，3,000餘人投身廚具產業，開發出電烤箱、冷凍箱等產品，廚房設備產業發展成為全鎮的主導產業之一，民營經濟星火漸成燎原之勢。這一實踐，後來被稱為「興福現象」。

堅守陣地狠抓創新 扭轉口碑

在產業起步後的很長一段時間裏，興福鎮商用廚具產業憑借低成本、規模化快速佔領市場，但在初期的「野蠻生長」之後，隨着市場競爭加劇、消費需求升級、行業標準提升，粗放式增長的弊端逐漸顯現：技術落後、品牌不強，企業利潤逐年下滑，轉型升級已迫在眉睫。面對發展瓶頸，興福鎮幾經考量決定堅守廚具，狠抓創新：一手加大投入，引進先進設備；一手全國引才，攜手高校搞研發，鼓勵廚具企業走上自主創新、技術攻堅、品牌升級之路，用硬核產品扭轉外界「山東廚具=低端貨」的刻板印象。

校企合作 研發技術填補空白

山東好雪爾電器有限公司副總經理周立偉告訴香港文匯報記者，公司與青島科技大學建立戰略合作，確立深冷技術、節能環保技術及商用製冷智能化三大研究方向。急速冷凍櫃即是採用雙方合作研發的「凍魚復甦項目」技術，歷時一年時間正式投產。除此以外，還研發了可通過手機實時操作和監控運行狀態的智能物聯冰箱、殺菌冰箱等智能化產品。公司在國內銷量最好的是麻辣

數讀小城

人口 常住人口4.1萬人，外來人口逾4萬人

經濟數據 全鎮實現一般公共預算收入1.9億元，固定資產投資3.1億元，規上工業總產值101.7億元。三度躋身全國綜合實力千強鎮，排名列第465位

主要產業 商用廚具，金屬板材加工，現代物流與電商，都市農業

商業廚具產業 聚集商用廚具及配套企業2,800餘家，年產值逾300億元，佔全國市場份額40%以上、全省90%。產品遠銷歐美、中東、東南亞等60多個國家和地區，產品曾服務於北京冬奧會、大興國際機場、卡塔爾世界盃等多個國際項目。商用廚具產業獲評全國首批、全市首個「國家級中小企業特色產業集群」；鎮商用廚具產業集群入選省「十強產業」雁陣型集群儲備庫，並被納入濰臨濱高品質不銹鋼產業集群

燙櫃，這一小眾產品兼具冷藏、冷凍、微冷凍三種功能，不僅填補了當時的市場空白，其從2,000元到6,000元不等的價格滿足了不同客戶的需求，銷量在行業內一直位居前列。

打造商廚後端智慧化控制系統

在山東金佰特商用廚具有限公司的展廳，萬能蒸烤箱和智能炒菜機引起了香港文匯報記者的注意。據公司總經理王同憲介紹，金佰特早在2013年就收購了具有70多年歷史的意大利COVEN公司，其生產的萬能烤箱是全球商用廚具中智能化程度最高的產品之一。「如今這款產品已在興福鎮開始組裝生產，這是我們引進的第一台智能化設備。」近年來，金佰特在爐灶領域取得創新成果，推出的綠雲爐灶等顛覆了傳統爐灶火力猛的特點，增加了諸多智能化功能，如收集能耗、排除工作故障、監測耗電量，甚至實現智能物聯。此外，煮麵爐、打湯機、智能化炸鍋等針對商用大餐飲的設備亦紛紛實現智能化。

「我們目前正在從數字化向真正智能化轉型，打造類似小米智家系統、華為鴻蒙系統的商廚後端智慧化控制系統——儘管我們的爐灶、烤箱等設備已實現單體智能化，但未來的趨勢是整個後廚的智能化和數字化。」王同憲表示，隨着AI技術的出現，曾經的智慧化整體解決方案從口號逐漸變為現實，這也是商廚智能化發展的必然方向。

全程智慧追蹤 食安有保證

此前，金佰特已用兩年時間完成行業內首家數字廚房。「智慧化廚房的構建核心是食品安全，這也是很多學校對此感興趣的重要原因。在這裏，任何不符合衛生標準的行為都能被即時發現



●山東金佰特商用廚具有限公司總經理王同憲（白衣）接待來訪外國客戶。香港文匯報山東傳真

山東興福鎮位置示意圖



並糾正。同時，系統實現了食品加工全過程的可追溯性。從食材的採購入庫、存儲、加工到最終出餐，每一個環節都有詳細的數據記錄。」

海外布局 洋客商慕名上門

「金佰特已經成為商廚行業目前生產規模最大的公司，2025年在海外的銷售額佔45%，預計未來三年海外出口的比重仍會不斷增長，2026年海外銷售額可能會超過國內。」

王同憲介紹，截至2025年，金佰特擁有7大工廠、2,700名員工，並在美國洛杉磯、新加坡等地設立分公司，構建起全球化網絡。「過去，因地理位置不具備傳統外貿優勢，老外對興福鎮存在偏見，擔心上當受騙而不敢前來。2006年，我們安裝全球展，在官網展示實時展廳與車間場景；同時為來訪老外提供機票等便利條件。如今，來自巴西、印度等國的客戶常慕名主動上門，興福鎮產業已全球知名。」

京都廚業雖然起步較晚，從2024年開始做出口，2025年已完成出口1,000多萬元，公司產品主要銷往中東和東南亞地區。京都廚業總經理趙盼江表示，「產品出口是未來的一個發展趨勢。南方的商廚企業有80%以上都在出口，而且出口佔到一個企業產值的30%至50%。相比之下，我們北方的出口企業比較少，還有很大的發展空間。」

據山東省廚具協會會長王炳森介紹，興福鎮商用廚具產業歷經40餘年的發展壯大，逐步完成了從「零打碎敲」到「機器換人」、從貼牌加工到自主研發，從家庭作坊式到現代化企業的轉型升級。目前商廚產品出口到香港、澳門、台灣以及亞洲、歐洲、美洲、非洲等60多個國家和地區，已建成八個海外倉、在建兩個，形成了以興福鎮為核心的中國廚具出海產業集群。

未來產業發展趨勢：AI數智廚房

走進山東京都廚業有限公司的AI數智廚房，撲面而來的不再是傳統後廚的油煙嘈雜、人聲鼎沸，取而代之的是整潔、通透、高效的現代化智能場景。在這裏，智能烹飪設備整齊排布，觸控面板微光閃爍，傳感器實時採集數據，設備之間互聯互通，如同一個有序運轉的數字中樞。

據京都廚業總經理趙盼江介紹，這套數字廚房解決方案已被包括學校、央國企在內的多家單位採用。這種高附加值的工程亦是公司未來發展的方向。在其看來，無人廚房是未來的一個商廚產業的發展趨勢，「中餐的標準化，就是無人廚房」。

化廚房智能物聯項目和一些揭榜掛帥工程，已獲得7項國家發明專利。同時，公司還是多項商廚產品標準的制定者。

據介紹，興福鎮這個名不見經傳的小鎮，與多個科研院所合作，承擔省級以上技術創新項目或科研課題12個，參與或主導制定《商用燃氣燃燒器具》國家標準4項、行業標準5項，主導制定先進團體標準16項。興福鎮國際廚具節與廣州、上海並稱為國內廚具行業「三大知名盛會」。

產銷量年均增長超15%

山東省廚具協會統計數據顯示，自2017年以來，興福鎮廚具產業集群產銷量年均以15%以上的速度增長，其產銷量佔山東省市場份額的90.6%。據全聯廚具業商會統計分析，其產銷量佔全國市場份額的42.5%，成為全國經濟總量最大的商用智能廚房設備產業集群。

專家：實現協同升級 避免為智能而智能

「智能化並非單純設備更新、機器換人，更要聚焦數據打通、流程再造、管理升級與專業人才培育，實現軟硬協同、提質增效，避免『為智能而智能』。」該院與興福鎮商廚產業的智能化轉型，山東大學經濟研究院博士生導師、山東省宏觀經濟研究院戰略規劃所所長劉德軍表示。

規避四大誤區 破解人才瓶頸

「興福鎮無礦產、無先天區位優勢，靠民營經濟+特色集群+持續升級實現崛起，為普通縣域提供了可複製經驗。」劉德軍表示，興福鎮從傳統金屬加工起步，深耕廚具賽道迭代升級，證明傳統產業並非低端產業，深耕細作、持續升級即可形成核心競爭力。此外，興福鎮堅持「小企業、大集群」發展模式，轉型不脫實，堅守實體經濟，對資源型、農業型地區具有重要啟示：升級存量傳統產業，往往比另起爐灶更具可持續性。

面向智能化、綠色化轉型新階段，劉德軍強調，產業升級必須規避四大誤區：杜絕「重硬輕軟」，避免單純設備更新、為智能而智能，要實現數據、流程、管理與人才協同升級；防止綠色轉型標籤化，推動全生命周期節能降碳、循環利用，構建實質性綠色體系；保障中小企業同步轉型，通過共享平台、抱團技改降低門檻，避免發展斷層；始終堅守製造業，轉型圍繞品質、工藝、核心技術展開，不搞脫實向虛。

劉德軍還建議破解代際傳承與人才瓶頸。關注民營企業「創二代」接班與職業化管理轉型，同步引進技術研發、數字運營、國際貿易、品牌管理等高端人才，完善人才留用與融合機制；提升集群協同治理能力。建立政府、行業協會、骨幹企業、中小企業共同參與的集群治理機制，在環保合規、安全生產、知識產權保護、質量管控等方面形成行業自律與共識等。