

从智慧食堂到烹饪机器人出海 一场厨房改革正在广州上演

在2026年广东优品展上,广州番禺区一家企业凭借自主研发的智能烹饪机器人,拿下百万美元海外意向订单。近年来,天河、黄埔、番禺等地多家学校、企业、医院纷纷引入烹饪机器人设备,推进食堂智能化改造;京东旗下配备智能炒菜机器人的自营外卖门店“七鲜小厨”也开进广州。从本地食堂、外卖店到中餐出海,一场厨房改革正在广州上演。

■ 采写:新快报记者 陈洁 林钢威
■ 摄影:新快报记者 黎奥



■ 工作人员将菜投进烹饪机器人里。



■ 烹饪机器人正在炒菜。

专家说

智慧机器人餐厅 前景如何?

数智赋能焕新餐饮业态
人机协同驱动产业升级

在广东省工业和信息化厅总经济师邹勇兵看来,智慧机器人餐厅在广州的批量落地,是人工智能技术与传统餐饮业态深度融合的典型实践,对推动本地餐饮行业数字化、智能化升级具有直接而现实的促进作用。

一是加速行业认知转变。一批机器人餐厅在广州投入运营后,出餐效率、成本控制、品质稳定性的优势让很多餐饮企业看到智能化改造的可行性和实际效益,降低了观望心态,有利于激发全行业跟进转型的主动性。

二是倒逼供应链和运营体系标准化。机器人炒菜对食材的规格、切配、配送都有标准化的要求,倒逼上游净菜加工、中央厨房、冷链物流等环节同步提质增效。

三是促进餐饮企业降本增效与模式创新。机器人餐厅把火候、时间、投料都变成了可复制的数据,让餐饮经营从依赖“能人”走向依赖“系统”,可有效提升出餐效率、品质稳定性和成本控制能力,为传统餐饮降本增效提供了可复制的路径。

四是促进技术迭代与场景适配。批量落地为餐饮机器人提供了真实的应用场景和海量运营数据,有助于技术企业快速迭代产品,推动AI菜谱、智能结算、后厨管理等模块不断成熟,使智能化方案更贴合中餐多样化、个性化需求。

不过,邹勇兵坦言,当前烹饪机器人、炒菜机器人在推广过程中,还面临一些现实的困难和挑战。

整体而言,目前烹饪机器人处理的菜品品类仍然有限,对部分需要复杂技艺和个性化调味的菜品,机器人的表现与经验丰富的厨师仍有差距。一些机器人对非标准化食材的处理能力也相对有限,技术成熟度仍有提升空间。同时,市场认知与消费体验仍有差距,不少餐饮经营者和消费者对炒菜机器人的接受度仍然不高,部分产品智能化程度不足、操作不够简便,影响了使用体验和复购意愿。

此外,标准规范与监管体系仍在完善。机器人餐厅涉及设备材质、温控算法、自动清洗消毒等新型监管课题,传统餐饮监管模式难以直接套用。食品安全责任如何厘清、设备如何定期校验、关键操作数据如何追溯,都是亟待破解的难题。此外,炒菜机器人通常连接云端,持续上传烹饪数据和用户偏好,数据归属与隐私保护问题也日益凸显,成为行业规范化发展的重要考量因素。

产业有土壤、出海有订单……

智能烹饪机器人从广州走向世界

在2026年广东优品展上,广东爱餐科技有限公司凭借自主研发的智能烹饪机器人,拿下了百万美元海外意向订单。据悉,这批订单主要涉及美国、俄罗斯、马来西亚和荷兰等国家和地区。

“目前,烹饪机器人在海外市场的接受度,其实不比中国差。”广东爱餐科技有限公司执行总裁何光分析道,中餐企业在海外拓展业务可能面临厨师签证难题,业务扩张受限,而烹饪机器人可以出海。目前,爱餐科技的产品不仅能制作中餐,也能制作西餐。其产品已应用于酒店、连锁中餐厅、校园团餐等多个场景。

据介绍,爱餐科技主要的供应链配套企业都在大湾区。在何光看来,广州在餐饮文化上底蕴深厚,制造业发达,经济活跃,这为烹饪机器人产业提供了良好的土壤。以番禺区为例,这里拥有2000多家冷冻食品销售企业、500多家食品制造企业以及2万多家餐饮门店。此前在广州国际美食节期间,还举行了“中国广州机器人厨师大赛”,设置了“人机协同巅峰赛”“炒菜机器人终极PK赛”双赛道,助力烹饪机器人产业的发展。

当前,广东高度重视人工智能赋能传统产业转型升级。在餐饮方面,今年4月,省政府办公厅印发《广东省

加快推进人工智能全域全时全行业高水平应用行动方案》,明确提出“推动人工智能技术在餐饮领域的应用,培育餐饮数智化企业和机器人餐厅”。今年6月,省政府印发的《广东省推进服务业扩能提质实施方案》进一步强调“鼓励餐饮业数智化改造提升”,推动餐饮与多业态深度联动。这些政策为智慧餐饮的发展提供了明确的方向指引和有力的制度保障。

机器人“掌勺”、无感支付…… 智慧食堂落地广州 食客点赞

这边厢,“广州造”智能烹饪机器人成功出海,为全球带来专属的广州美食;那边厢,由机器人“掌勺”,消费者可进行无感支付的智慧食堂逐步在广州落地。

在广州国际金融城智算信息慧小厨智烩食堂,后厨的“主角”竟然是四台烹饪机器人。每天早上,新鲜食材由位于番禺区的供应商完成净菜加工,冷链直达厨房。厨工分装、清洗后,烹饪机器人便“上岗”。

据智算信息慧小厨智烩食堂运营总监全家弘介绍,烹饪机器人按厨师长预设的菜品工艺执行,火候、投料精准可控。“投菜后,机器可以仿人颠勺,让食物受热均匀。一般3到5分钟出餐,一次可出十多人的量,味道稳定。”他说,目前,机器内置1000道菜品数据库,“每次供应28道菜,午餐和晚餐

不重样。”米饭、酸辣土豆丝、辣椒炒肉、烤鸡腿……所有菜品明码标价,按克称重,每50克0.36元至6.8元不等。

“我周一到周五都会来吃,菜品很丰富,有辣的有不辣的,一顿下来十几块钱。”在金融城上班的林小姐如是告诉新快报记者。常来就餐的王小姐表示:“因为是机器炒的,菜品调味会比较稳定。同时,每餐十几到二十几块钱,会比较实惠。”

消费者到店后,扫码绑定托盘即可自助选菜。夹菜时还可实时查看金额,选完餐即可入座就餐,系统直接按夹取的重量计费,并自动从绑定账户中划扣,全程无需排队结算。

新快报记者走访发现,类似的智慧食堂,在广州还有很多。今年8月,天河投资集团打造的“天河食堂”智慧餐厅正式开业。该餐厅引入智能炒菜机,实现自动翻炒、出餐、清洗全流程标准化运行,同时部署智能称重自助终端与无感支付系统,实现实时结算。京东旗下配备智能炒菜机器人的自营外卖门店“七鲜小厨”也进入广州,目前门店分布在越秀、海珠、天河、番禺等多个商圈。此外,番禺区德兴小学食堂率先引入智能烹饪机器人,推动“净菜配送+智能烹饪”校园餐饮模式试点。广州工控集团启动总部饭堂智能化改造,炒菜机器人可精准适配川、湘、粤等多种菜系,全程标准化作业。

厨房变革背后的经济逻辑: 食材可溯源 成本降低 效率提升

烹饪机器人的投用与食堂智慧化的改造,带来了从后厨到前厅的变革。

全家弘认为,相较于传统餐饮模式,慧小厨智烩食堂最大的亮点在于打通了从源头到餐桌的全流程数字化闭环,实现食材采购、冷链配送、智能烹饪、食堂管理、

终端消费全链条数字化管控、全程可溯源、可视化监管。消费者扫一扫菜品二维码,食材产地、检测报告、加工流程一目了然,“可以吃得放心、吃得健康”。对运营方而言,“智能集采加自动化烹饪设备,采购成本能降10%到15%,人力成本降30%,坪效还能提升5倍”。对政府监管方而言,监管人员通过系统就能实时调取后厨加工、食材溯源等全环节数据,大幅降低监管人力成本。

七鲜小厨的相关负责人介绍道,基于“AI+Robot”精准把控,智能炒菜机器人依托自研AI菜谱库,标准化放料、火候、调味,确保了口味稳定。同

时依托自有供应链,实现从采购到冷链配送的全链条把控,并公示核心食材供应商。“食材能溯源,消费者还能清楚看到24小时后厨直播,给消费者‘看得见’的安心。”

何光认为,烹饪机器人可以实现调料、温度、动作流程精准控制,摆脱传统调味依赖厨师经验、易手抖、口味不一的问题,“实现每一道菜品口味统一、咸淡适中、口感稳定如一”。同时成本和效率也得到了提升。以爱餐科技多厨艺烹饪机器人的实验为例,炒制相同口味小炒肉,1人用灶台炒13分钟,炒出15斤小炒肉;1人可操作5台机器,9分钟炒出80斤小炒肉。

■ 在智慧食堂里,消费者夹菜时可以实时查看金额,系统自动计价。

敲重点

