

机器人大厨持证上岗，影响几何？（节选）

2024年10月08日 07:55 来源：工人日报



相比于目前市面上执行单一任务的煎饼机器人、煮面机器人，具身智能机器人不再仅限于单一功能，而是具备多任务执行处理能力，可以通过自主学习不断“解锁”新菜单，同时根据现场环境判断和上报安全风险隐患。

在电子显示屏上选择“薯条”选项后，轻击下单按钮，炸锅前的智能机器人大厨立刻被“唤醒”。

只见它伸手抄起一个金属炸篮，炸篮顺畅滑动到落料口处，自动称重好的冷冻薯条随之落入篮内。

预热油锅、炸制薯条、控温沥油……看着热油中翻滚的薯条逐渐变成金黄色，机器人大厨麻利地将炸熟的薯条从油锅中一把捞出。

10月7日，记者来到新型人工智能创新企业亨刻智能技术(北京)有限公司，近距离接触到刚刚“持证上岗”的智能机器人大厨 LAVA，并一睹其现场烹饪的风采。

9月12日，北京市海淀区市场监管局向亨刻智能公司颁发了北京市首张具身智能机器人食品经营许可证，这标志着具身智能这一 AI 领域领先技术有望迅速进入餐饮市场。

从 AI 餐饮机器人到烹饪大模型，再到 AI 在餐饮营销中的广泛应用，在科技发展日新月异的今天，餐饮行业正经历着一场前所未有的智能化变革。

“首张具身智能机器人食品经营许可证的颁发，意味着具身智能这一 AI 领域领先技术有望迅速进入餐饮市场，实现规模化的商业落地与商业变现，降低餐饮企业菜谱复刻和厨师招聘、管理的难度，同时大幅降低了成本。”世界中餐联合会、国际中餐名厨专业联合会北京区副秘书长王新伟说。

赛伊瑞尔餐厅 CEO 陈风在接受记者采访时表示，具身智能机器人对传统餐饮行业的影响是深远且复杂的。

在他看来，一方面，机器人能够 24 小时不间断工作，大大提高了效率，降

低了人为因素导致的食品安全问题；另一方面，机器人的引入也将对餐饮行业产生“鲶鱼效应”，行业对于低技能劳动力的需求可能会减少，这将倒逼行业转型升级，企业将会更注重提升员工技能。

“具身智能机器人的普及可能会加剧短期就业压力，但长期来看，它们将推动餐饮行业向更加智能化、个性化方向发展，创造新的就业机会和岗位类型。如同历史上每一次技术革命一样，挑战与机遇并存，关键在于如何平衡技术进步与社会责任，促进经济与社会和谐发展。”王新伟说。

单词：	jiěsuǒ 解 锁	yīnhuàn 隐 患	huànxǐng 唤 醒	shùnchàng 顺 畅
	chēngzhòng 称 重	fāngǔn 翻 滚	má lì 麻 利	pēngrèn 烹 饪
	diédài 迭 代	mǐnrùi 敏 锐	héxié 和 谐	niányúxiàoyìng 鲶 鱼 效 应

- 讨论：1. 智能机器人炒菜给餐饮行业带来了哪些机遇和挑战？
2. 你会购买做饭机器人吗？为什么？

源新闻：<https://www.chinanews.com.cn/sh/2024/10-08/10297888.shtml>

音声 URL：<http://ttn.co.jp/sound/text/files202410171729133147.m4a>