

高温厨房员工短缺 餐厨机器人应运而生

Lianhe Zaobao, Page 4, Section: 新加坡

Wednesday 22 April 2026

824 words, 220cm² in size

154,900 circulation



高温厨房员工短缺 餐厨机器人应运而生

受访专家认为，随着科技不断进步，机器人最终将作为人工智能的实体化身，代替人类在各种令人难受的环境如闷热的厨房工作，智能厨房因此应运而生。

我国生育率下降，人口加速老龄化，使各行各业尤其是餐饮等服务行业长期面对人手紧缺压力，加上气候湿热，厨房的高温工作环境更让人退避三舍。得益于科技发展，有助于缓解这些问题的餐厨自动化势在必行。

新加坡管理大学李光前商学院副院长（影响力）兼市场营销学（实践）教授贝诺特（Sabine Benoit）认为，自动化进入人类生活的各个领域早已是大势所趋，

在食品制作方面也越发普及。许多国家包括新加坡的酒店餐饮业，都面对合适员工难求的困境，机器人有助缓解问题。实际需求使得这方面的投资更具吸引力。

国大商学院市场营销系李秀平副教授指出，面对气候炎热，加上生育率下降和人口老龄化的现实，机器人不只是有帮助，而是有必要。很多人都不愿意在连锁快餐店和小贩中心等高温环境中工作，业者请人难，机器人就可以替代。

她认为，机械臂目前在速度和灵活度上，或许还未能和经验丰富的人员比肩，但随着技术持续进步，它们日后必能更高效、

更稳定地处理重复性任务，甚至最终将成为劳动力密集型服务业的标准配置。

“我们正进入一个机器人逐渐成为‘实体化人工智能’的时代，它们作为智能体、配备多种传感器，甚至能和客人简单交谈。这并非一时的新奇玩意，而是一场更大变革的开始。”

她说，消费者在最初阶段可能因为刻板印象，认为机械制作的食物不够新鲜和美味，但只要让人们了解食物的处理过程、原料储存的方式和整个操作流程，将有助于建立消费信心。

贝诺特则深信，能够让消费者感受到便利的服务，就有市

场。如果机器做的食物和人手做的味道一样，甚至更快或更稳定，就会有更多人选择机器。

学生：深夜学习不怕饿 透明烹煮过程令人安心

新科大工程产品研发课程的二年级学生洗慧恩（21岁）用过校内的MicroFry。她对由机器人烹煮的食物并不抗拒。贩卖机现炸现卖，还可透过玻璃橱窗看到食物处理的整个过程，让她安心。

“有时会在学校学习到很迟，食堂都已经关了，有这样的食物售卖机是挺方便的，不然得搭地铁到樟城坊才有吃的。”