

不停科技：實現自動化廚房之夢

位於深圳的不停科技致力為餐廳提供突破性的機械人自動烹飪解決方案，目前正以香港作跳板進軍全球市場，展示其創新產品的獨特優勢。



“香港是我們向世界展示這項技術如何應用的地方。我們在韓國等市場的銷售蒸蒸日上，目前已在全球33個城市設立了展銷中心。”

不停科技
聯合創辦人兼行政總裁
陳銳

不停科技是由創業家陳銳聯同其多元團隊共同研發的機械人廚房，立足深圳，並選址香港作為全球業務拓展基地。

不停科技運用最新傳感器技術與人工智能(AI)驅動的生態系統，開發出多功能烹飪機械人「Omni」。機械人能執行多項工序，由食材投放和攪拌、翻炒、燉煮以至自動清洗等項項皆能，同時仍保留人類研發食譜的創意。「Omni」能精準控制烹調溫度與時間，並可依據使用者的偏好，輕鬆調整食材份量與熱量水平。同時，不停科技推出了全球首個專為餐飲行業及門店打造的大型模型「Restaurant-LM」，提供多角色AI智能體，協助餐飲業者以穩定的菜餚質素、高效運作及降低成本，擴大全球業務規模，引領以人為本的智能型新餐飲時代。

以香港作為全球增長的跳板

憑藉香港獨一無二的優勢，不停科技將先進工程技術與國際商機結合。不停科技的聯合創辦人兼行政總裁陳銳表示：「我們在深圳擁有自動化機械人領域的頂尖工程團隊，確保產品保持技術領先。而在香港，我們得以接觸行業領袖、人脈橋樑以及各界投資者，助我們將廚房機械人推向全世界。」

陳銳續說：「我們必須明白這不是『機械人食物』。事實上，不停科技의核心理念是從工業化預製食物，回歸到新鮮現做的優質健康美食。」

許多餐廳和連鎖餐飲企業已經認識到不停科技在效率、成本控制、人力管理與品質提升方面帶來的種種好處。廚房機械人在南韓等市場的銷售持續增加，目前公司已在全球33個城市設立展銷中心。業務快速擴張主要得益於公司將總部設在香港。陳銳表示：「潛在客戶均希望參觀不停科技『Omni』在真實場景中如何運作，而香港是全球的交通樞紐，便利他們到訪這裡，親身了解不停科技在不同餐廳環境中的實務應用。」

為食品科技打造蓬勃生態圈

同時，香港政府持續為不停科技等食品科技企業提供支援。陳銳補充：



「政府助力我們連繫不同的潛在合作夥伴，邀請我們參加多個展覽和研討會，讓我們有極好的機會提升國際知名度。」

這座城市的另一關鍵優勢是匯聚全球資本。陳銳總結：「這裡有高瞻遠矚、具備資金的投資者。不停科技與這些富有遠見的人士合作，從中獲益良多，他們和我一樣，均認為以人為本的廚房機械人技術將廣泛應用於餐廳乃至一般家庭廚房，未來可期。」

不停科技

- 2021年在中國深圳創立；2022年8月進駐香港
- 不停科技將烹飪技術與人研發的食譜融合，由預備材料以至烹調整個流程的所有主要工序均全面自動化
- 亞洲銷售版圖持續擴大，尤以南韓的表現最為突出；目前已在全球33個城市設有展銷中心

🌐 botinkit.ai