



大马第一中文新媒体财经网站

## 富科斯(FOCUS)建立自动化云端厨房

02/06/2020



从事餐饮及休闲业务的富科斯（FOCUS，0116，创业板科技组）进军将为现有餐饮外送业务带来创新改革新的计划，为企业家、业余爱好者以及餐馆业主提供自动化云端厨房设施。

富科斯执行董事BENSON郑敏胜说：“我们的公司已经进军数码和外送市场，当中红酒和食物外卖业务在行动管制令期间为公司业绩做出许多的贡献。这是根据新社交距离常态而做出的改变，以及预料食物外卖行业需求将会非常殷切，因为人们已经调整社交方式和用餐习惯。”

“现有的新冠肺炎疫情环境，再加上行动管制令，已经使得餐饮业面对堂食的人数大幅减少的问题，因为许多顾客在没有选择的情况下，不是自己烹饪就是叫外卖。身为餐馆业者，这样的环境已经逼使他们采取外卖模式以求存。这样的新常态在行动管制令之后将会持续，在保持社交距离的情况下，很多业务和大部份的人都倾向于“打包”和外卖服务，而不再选择堂食。”BENSON郑敏胜如是表示。

此外，在现有的经济情况下，预料会有很多人会面对被裁退或失业的情况，这些为了增加收入将会转身投入餐饮行业。这已经不再是秘密，因为在行动管制令期间，在社交媒体上可以见到许多家庭烹饪的贴文，许多人也开始动手烹饪。

因此，富科斯将进军蓬勃发展的云端厨房业，这将提供为餐饮业者提供一个结构化平台，让他们在完全数码和自动化的平台上烹饪、包装、外送和行销他们的产品。自动化云端厨房结构将减少任何餐饮业者进军这一业务的障碍，以及减少现有餐饮业者的成本，使得他们不必再担心店面租金、后勤、包装和数码行销的事务。

云端厨房是中央厨房的重要策略地方，这地方只供外送而已，不让顾客进来交易或堂食。这个概念是让餐馆/企业家/业余爱好者可以将业务扩大至高需求的领域，而减少柜台前的投资以及减少员工成本，因为他们不需要在黄金地点租店面。云端厨房也允许现有餐馆尝试推出订制的食谱以及提供新的项目，而不会影响到他们现有的品牌。

为了做到与众不同，富科斯决定为餐饮业者提供没有科技障碍、无缝接轨、自动化、端对端的平台，让他们可以凭借着这方面的优势争取线上外送食物的市场。

“富科斯预计将花3个月的时间，在Menara Persoft Tropicana将一层的地点装修成自动化、高科技的厨房。”郑敏胜透露

富科斯的云端“厨房筒仓”模式，这里可以容纳25个人的个别厨房、共享负责收款、包装、外送和行销的自动化数码平台。在最近UBS发布的报告数据显示，云端厨房将分享线上食物外送市场的显著份额，线上食物外送市场总值预料将由现在350美元激增至2030年的3000亿美元。

