Francia, ecco il pizzaiolo robot: fa il lavoro di tre "colleghi" umani

pizzaiolo-robot-6a861433

Fra le professioni messe a rischio dall'automazione potrebbe in un prossimo futuro finire anche quella del **pizzaiolo**. La startup francese **Ekim** intende infatti aprire una pizzeria automatica, dove le pizze saranno preparate da un **pizzaiolo robot**.

L'azienda ha presentato il suo sistema nel proprio showroom, dove l'amministratore delegato di Ekim, **Philippe Goldman**, ha spiegato che i movimenti dei robot sono stati programmati basandosi su quelli dei pizzaioli umani. Il robot è in grado di preparare una pizza nello stesso tempo impiegato da un pizzaiolo umano, dalla stesura dell'impasto alla farcitura fino alla cottura; il vantaggio è che il robot ha tre braccia, quindi può arrivare a **triplicare la produttività** rispetto ai "colleghi" in carne e ossa, sfornando **da 40 a 120 pizze l'ora**.

Ekim è ora alla ricerca di una **location dove aprire la propria pizzeria autonoma**, dove i clienti potranno ordinare le pizze tramite schermi touch pagando via POS. Secondo i responsabili della società, il sistema automatica permetterà di avere una pizza in tempi brevi e a qualsiasi ora, **senza rinunciare alla qualità**, grazie all'utilizzo di prodotti di prima scelta provenienti da Francia e Italia.