

Robotica: la nuova frontiera della ristorazione

Dalla gestione dei magazzini ai delivery robot, le soluzioni avanzate come Roboost stanno rivoluzionando il mercato, trasformando mense e ristoranti



Immaginatevi di entrare in un ristorante e vedere dei robot in cucina e in sala che lavorano per servire i piatti ai clienti e per ritirare le stoviglie sporche, mentre il personale impiega il proprio tempo interagendo maggiormente con i clienti.

Non è uno scenario da film di fantascienza, ma una vera e propria realtà. I ristoranti del futuro stanno, infatti, prendendo piede e il **binomio robotica - ristorazione** è sempre più indissolubile.

I robot di servizio stanno diventando una realtà comune in ristoranti e mense in quanto sono progettati per migliorare l'efficienza operativa, supportare il personale

umano e creare un'esperienza unica per i clienti.

A confermarlo sono anche i dati: secondo il report di WorldRobotics 2024 la crescita dell'utilizzo di robot di servizio all'interno del settore dell'hospitality è pari al +31% rispetto all'anno precedente. Si stima, inoltre, che l'aumento entro il 2028 sarà del +26% (annuo). I robot per la consegna del cibo sono sempre più popolari anche in Italia, seguendo l'esempio di America, Cina e Giappone dove la robotica è già un settore consolidato.

Sono innegabili, infatti, i vantaggi che apportano nella gestione della sala e della cucina. Utilizzare

un robot significa fornire ai clienti e commensali un **servizio più veloce e affidabile**, anche durante i picchi di lavoro, con meno errori di servizio e senza necessità di personale aggiuntivo. L'aumento della produttività in mense e ristoranti si traduce, inoltre, in un notevole **risparmio dei costi** associati ai possibili errori di servizio.

Un altro aspetto molto importante da sottolineare è che l'impiego dei robot di servizio all'interno dei locali offre un'**esperienza futuristica e coinvolgente**, che distingue il locale dalla concorrenza, attirando clienti curiosi e attenti all'innovazione.

Non solo in sala e in cucina, la robotica sta rivoluzionando anche **la gestione dei magazzini delle mense**, migliorando efficienza, precisione e riducendo gli sprechi. I robot, infatti, supportano il lavoro umano trasportando ingredienti e prodotti dai magazzini alle aree di preparazione, riducendo così le attività manuali.

Tra le soluzioni più avanzate presenti sul mercato italiano per efficientare il lavoro in ristoranti e mense troviamo la famiglia di **Roboost** con i robot **Mars**, **Lift** e **Shift**. Il primo è un delivery robot che combina tecnologia all'avanguardia con intelligenza integrata e che **unisce l'automazione a un veicolo di pubblicità all'interno**

del locale grazie al suo grande schermo led frontale, completamente dinamico e aggiornabile. Lift, invece, è un prodotto innovativo che ottimizza lo spostamento di carichi più o meno pesanti, adattandosi a vari settori e ambienti lavorativi. Shift, infine, consente una gestione rapida ed efficiente delle cucine, in particolare quelle industriali, perché è in grado di trasportare con precisione e rapidità oggetti e materiali fragili, pensiamo per esempio alle stoviglie.

I Roboost sono solo gli ultimi prodotti di casa **Alascom** che da anni affianca le aziende italiane nella transizione tecnologica. L'innovativo marchio, infatti, nasce come estensione del know-how consolidato di Alascom, pioniere nella robotica industriale e nella progettazione di soluzioni integrate. In conclusione, è possibile affermare che l'automazione sta cambiando il volto di mense e ristoranti rendendoli più moderni, sicuri ed efficienti.

www.robost.it



Alascom

viale delle Industrie, 7 - 20055 - Vimodrone (MI)
contacts@alascom.it - www.alascom.it

**Porta la tua attività nel futuro con
ROBOOST®**

