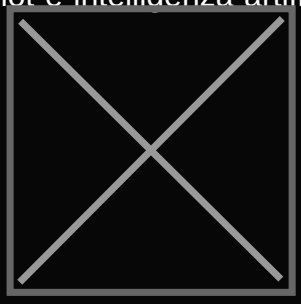
IoT e Intelligenza artificiale il futuro è oggi

iot-e-intelligenza-artificiale-03-d3b278ef



Il futuro non può attendere. Il momento attuale ha promosso una spinta verso soluzioni tecnologiche già esistenti, ma che hanno assunto nuovo valore. Così l'ospitalità ha imboccato decisa la strada della digitalizzazione, scoprendo come l'innovazione non sia un nemico da combattere ma possa dare un enorme valore aggiunto. "In questi tempi in cui ci è richiesto un decongestionamento degli spazi, anche attraverso un tempo programmato e contingentato – dice il sociologo e presidente del **Future Concept Lab Francesco Morace** – la tecnologia è l'elemento abilitatore di questa nuova visione. Ma per raggiungere lo scopo, il digitale dovrà piegarsi a esigenze di qualità della vita e focalizzarsi su un uso di algoritmi e Big data in linea con un'economia civile in grado di essere inclusiva e non più divisiva".

FRONT E BACK



Se le soluzioni Bolt IoT (Internet of Things) con la possibilità di programmare e controllare da remoto forni, macchine per caffè e frigoriferi consentivano già di ottimizzare il lavoro e le tempistiche, evitare tempi morti e liberare mano d'opera, oggi permettono di lavorare touchless in piena sicurezza, mantenendo le distanze anche nel "backend". Gli spazi interni sono ancora più che in passato in dialogo costante con l'esterno, tra cucina, sala e dehors, consumo in loco e delivery. L'analisi dei Big Data, le app per la prenotazione e la gestione dei flussi nel locale e del delivery se già

consentivano di migliorare l’organizzazione interna, gli ordini di materie prime e la riduzione degli sprechi sono oggi imprescindibili per organizzare il numero di commensali presenti ed equilibrare le richieste on e offline. “L’AI (e le tecnologie ad essa legate) rappresentano, a oggi, quello strumento ormai indispensabile a fornire tutte le informazioni necessarie all’imprenditore per trovare le soluzioni più adeguate al periodo storico ed economico che stiamo vivendo. In questo senso, noi di **iPratico** abbiamo deciso di sviluppare una App per il delivery, take-away e menu digitale con QR Code” spiega **Domenico Palmisani**, CEO di iPratico.

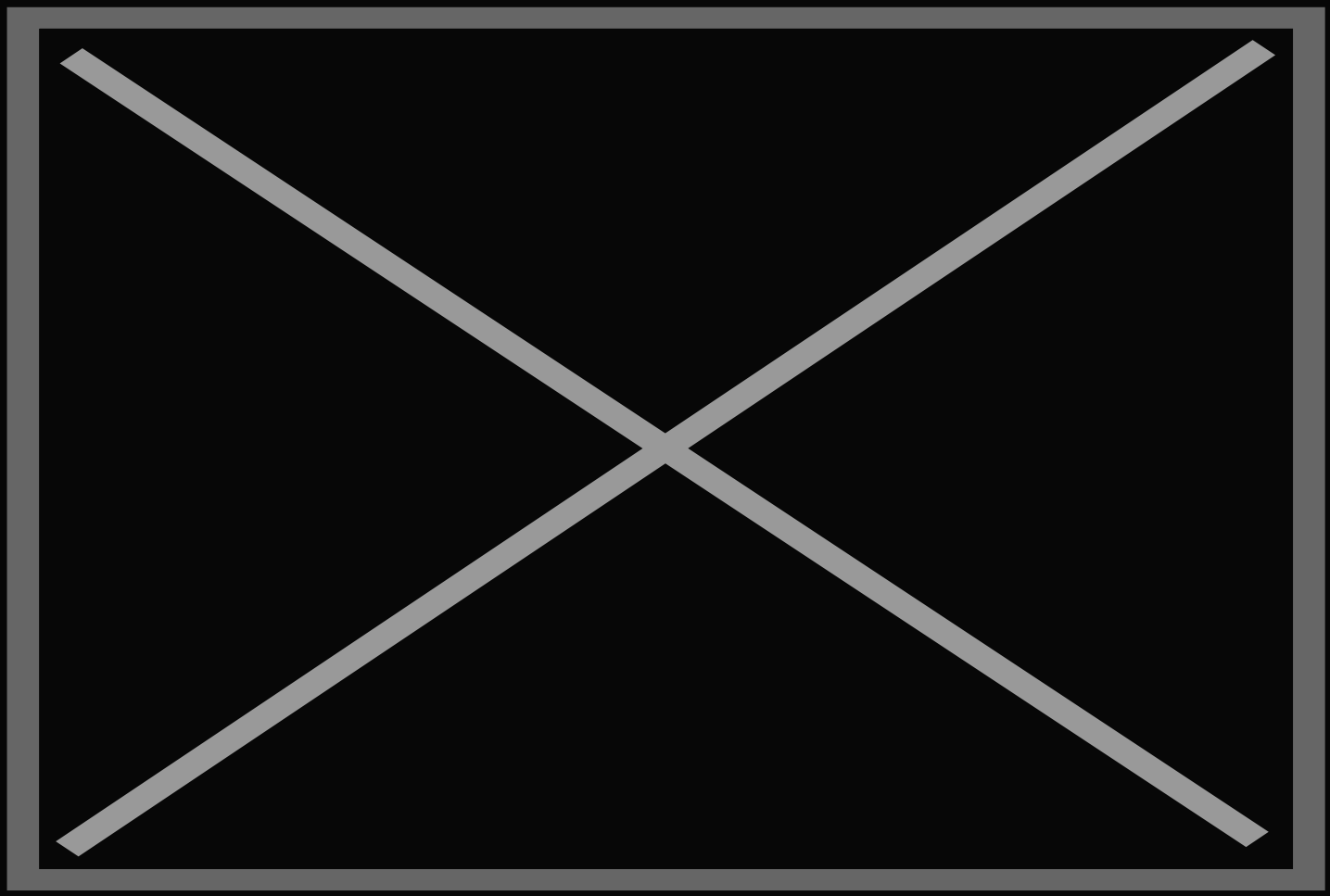
UNA NECESSITÀ NON SOLO PER “BIG”

“Dobbiamo trovare nuovi orizzonti attraverso i sentieri della ricerca e della tecnologia – conferma il maestro **Iginio Massari**.– Ma attenzione, innovare non è una prerogativa solo dei big del comparto, ma una priorità anche per le piccole e medie realtà del mondo della ristorazione, della pasticceria e gelateria”. Anche perché questi macchinari rientrano spesso negli investimenti innovativi e connessi che danno accesso al credito d’imposta del 40% previsto dal Piano Nazionale Industria 4.0, come ricorda **Mario Giacomini**, Amministratore Unico di **Tecnoinox**: “Oggi più che mai, l’attenzione e l’efficienza fanno la differenza con macchine flessibili nell’uso, capaci di dare precisione e costanza di risultato”. “La nostra visione del futuro può essere descritta in tre parole: smart perché ci muoviamo sempre più verso un mondo altamente digitale, tecnologica poiché sarà proprio l’uso della tecnologia a contribuire allo sviluppo del proprio business e aprire nuove opportunità di crescita, e non bisogna dimenticare il concetto di iperconnessione che ci permette di accorciare virtualmente le distanze e di connetterci in tempo reale”, dicono da **Bravo Spa**.

AUTOMAZIONE PROSSIMO STEP

La creatività è dello chef, ma l’IA impronta anche le soluzioni di cottura intelligenti che imparano e si adattano alle sue esigenze. Un esempio è Rational iCombi Pro, la linea di forni professionali “spiegata” durante il lockdown tramite una serie di webinar. “Siamo soddisfatti dei feedback davvero positivi che abbiamo ricevuto dai partecipanti”, dice **Federica Padrin**, Direttore Marketing di **Rational Italia**. In questo caso l’intelligenza artificiale del forno agevola il lavoro in cucina grazie alle funzioni che monitorano il cibo e regolano i tempi di cottura, a griglia, vapore, frittura o affumicatura, mentre il sistema di lavaggio e decalcificazione riconosce il grado di sporco e propone il lavaggio e la quantità di detergente più adeguata.

[caption id="attachment_181016" align="aligncenter" width="738"]

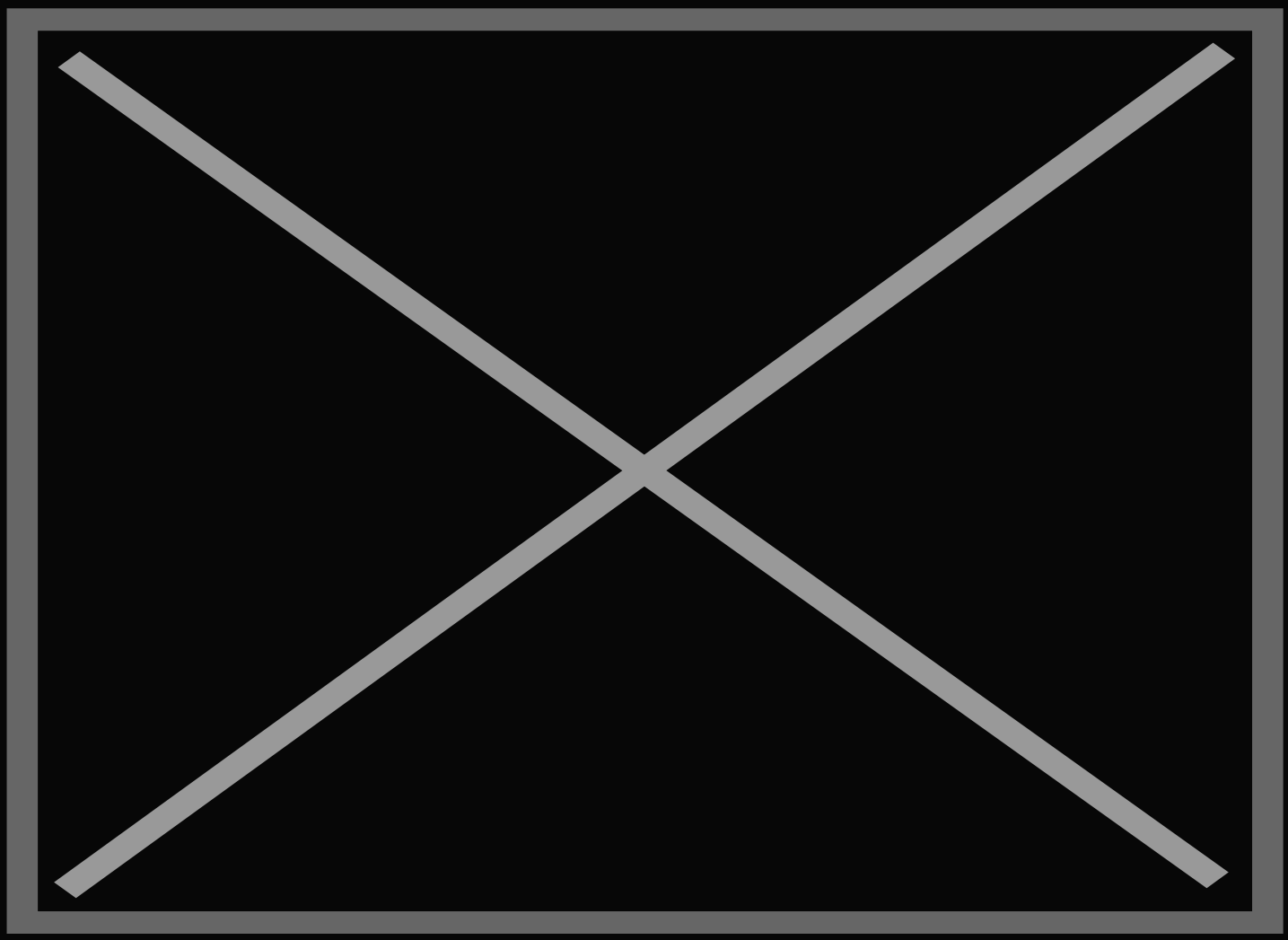


iKitchen, iCombiPro e iVarioPro di Rational[/caption]

Mentre l’AI aiuta gli operatori della ristorazione a prendere decisioni migliori nella gestione in cucina e nel servizio clienti, i robot si rivelano utili per svolgere i compiti più ripetitivi e faticosi. Ma non solo. Come ricorda **Dieter Xiao**, Corporate F&B Director di **Norwegian Cruise Lines Holding**. “In cucina prevedo una spinta ancora maggiore verso la sicurezza alimentare e le tecnologie che la rendono possibile. Ciò può significare una maggiore automazione, con un minore contatto fisico degli esseri umani con gli ingredienti. Per quanto possa sembrare strano, sono spesso gli umani a contaminare il cibo. Nelle cucine ci sono già frullatori, tritatutto e molte altre macchine. Il passaggio successivo è chiaro”. Perché intanto l’innovazione avanza. E la robotica, fino a poco fa relegata a film di fantascienza o a catene di ristorazione asiatiche, risponde oggi alle nuove esigenze di distanziamento. Tanto che per venire incontro ai gestori, dato l’ingente costo, si inizia a proporre i robot in leasing (lo fa Miso Robotics con il suo Flippy Roboton-a-Rail, sorta di friggitrice seriale) o in affitto a ora (è il caso dei robot-camerieri). Tra gli ultimi adepti c’è Robotazia, ristorante con camerieri robot aperto lo scorso agosto a Milton Keynes, nel Regno Unito. Mentre ha fatto discutere l’arrivo di Jarvis, un “braccio robotico” per fare il caffè da In J, raffinata caffetteria di Portland (il proprietario, Joe Yang, è tra i

finalisti del campionato di roasting statunitense 2020), che lo ha installato per rassicurare quei clienti con una preparazione totalmente asettica.

[caption id="attachment_181014" align="aligncenter" width="738"]



Miso Robotics (Flippy) - Courtesy to “Miso Robotics”[/caption]

IOT AL BAR



Va detto che IoT e IA sono entrati al bar da tempo, grazie alle funzionalità delle nuove macchine per espresso e macinini, con app che permettono di controllare da remoto la macchina, riducendo il contatto tra persona e prodotto, e l’autotamper nei macinini che automatizza la

pressione del caffè nel filtro. Così si velocizzano anche i processi: un elemento importante perché, con gli accessi contingentati, è importante svolgere le operazioni nel minore tempo possibile. “L’Ai è nelle agende di tutte le aziende, con focus non solamente sulla tecnologia in sé, ma su quanto questa stessa possa generare valore e benessere per le aziende e, di riflesso, per il mercato – conferma **Maurizio Tursini**, Chief Technology and Innovation Officer **Gruppo Cimbali** – È necessario avvalersi, sviluppare o implementare una tecnologia che possa rendere l’esperienza d’uso unica, integrandosi con i sistemi esistenti. L’intelligenza artificiale è una soluzione utile all’utilizzatore, che vede garantita l’erogazione di un servizio ottimale cucito sulle sue esigenze, e al produttore, che può ottimizzare al massimo le prestazioni della macchina e dei suoi impianti”.

UMANESIMO 4.0

IA e IoT sono oggi anche la strada per alleviare il lavoro e renderlo più sostenibile. Perché alla base di tutto resta il fattore umano, come spiega **Matteo Ingaramo**, direttore generale **POLI.design**: “La ricetta per l’ospitalità professionale? Standardizzare e differenziare. Molti aspetti sono considerati delle comodità, pensiamo alle app, a cui va aggiunta la differenziazione attorno al prodotto finale ottenuta grazie all’intelligenza artificiale, ma anche al contatto umano, che non deve mai mancare tra chi eroga e chi fornisce il servizio. Un aspetto quest’ultimo che particolarmente oggi va implementato. La differenziazione passa attraverso la cura delle persone, che passa attraverso i sistemi digitali”.

Il futuro dell’AI tra live streaming e SMART Label