Intelligenza artificiale: debutta a Verona Buck, il robot cameriere di KFC

20231121162402buckhead-b296d32d

Dopo Billy, l'assistente virtuale di Old Wild West, **anche KFC ricorre all'intelligenza artificiale** con Buck, il robot che affianca e supporta il personale del ristorante servendo ai tavoli. Il device, che in gergo tecnico è chiamato **"co-bot" o robot collaborativo**, è ora attivo al primo piano del ristorante KFC di Verona in piazza delle Erbe.

Lo sviluppo del prototipo è stato curato dall'agenzia Communikare, specializzata in robotica e intelligenza artificiale.

La nascita di Buck conferma la **propensione di KFC all'innovazione tecnologica**, da sempre uno dei punti di forza del marchio. In tutti i 75 locali KFC in Italia la tecnologia è presente ovunque: dai chioschi per le ordinazioni fast, alla app con tutte le sue funzioni e promozioni, al free wi-fi per sentirsi sempre a casa, fino al pratico servizio click and collect per garantire il massimo della sicurezza e della connettività.

Grazie ai sensori di movimento e a quelli per la rilevazione degli ostacoli, **Buck è in grado di consegnare ai tavoli fino a quattro vassoi,** garantendo ai clienti KFC **il massimo della comodità e del divertimento**. Basta ordinare il proprio menù KFC al Kiosk o in cassa, scegliere un tavolo e scannerizzare il QR code. Una volta inserito il numero d'ordine presente sullo scontrino, non resta che sedersi e aspettare l'arrivo di Buck.

Per gestire gli ordini, **Buck comunica tramite wifi direttamente con il cloud proprietario**, una vera e propria "guida galattica" per portare il pollo fritto a destinazione sempre caldo e croccante. Il display con cui si interfaccia all'esterno è invece un tablet controllato dagli operatori del ristorante: **il robot KFC non sostituisce gli esseri umani ma li supporta nella consegna delle ordinazioni**, per rendere il servizio più veloce e più divertente. Anche **la preparazione del vassoio resterà sempre a**

cura dello staff.
Buck entra quindi a far parte della famiglia KFC con l’obiettivo di **affiancare il personale come un vero runner, aiutando ad ottimizzare il flusso di lavoro e lo svolgimento delle mansioni in modo rapido ed efficiente**, per lasciare ai dipendenti in carne e ossa più tempo per il servizio di qualità e per le relazioni umane.

Dopo Verona, l'azienda punta a estendere l’utilizzo del robot ad altri ristoranti in Italia.