Usa, Zume introduce il pizzaiolo - robot

screenshot-102-54e75b7b

Abbattere costi e tempi di produzione grazie ai nostri pizzaioli robot, ma senza rinunciare alla qualità del prodotto finito. Questa la caratteristica distintiva di Zume Pizza, startup californiana che si propone di rivoluzionare il settore della pizza a domicilio.

In buona sostanza - spiega al sito di repubblica.it Alex Garden**,** ex manager di XBox Live, che ha fondato l'azienda insieme alla ristoratrice Julia Collins - quando arriva l'ordine di un cliente, Marta - uno dei due robot messi a punto da Garden, Collins e i loro ingegneri - inizia a spalmare la salsa di pomodoro sulla pasta per pizza preparata in precedenza, un rullo trasporta poi la base a uno dei collaboratori della startup che aggiunge i condimenti; la pizza così completata viene caricata da Bruno - il secondo robot - in uno dei 56 forni che si trovano all'interno di uno speciale e brevettato furgone per le consegne. In questo modo le pizze finiscono di cuocersi mentre vengono trasportate ai clienti.

"Bruno gestisce i forni da remoto e li regola preventivamente secondo piani di cottura differenti", racconta al quotidiano Collins. Quando il furgone si trova a 3 minuti e 15 secondi dall'abitazione del cliente, il forno viene attivato e inizia a cuocere. "Per 15 dollari, nessuno riceverà più pizze fredde", assicura Alex Garden.

Per ora la startup è stata lanciata esclusivamente a Mountain View - cittadina californiana tra le più importanti della Silicon Valley -, ma l'idea dei suoi fondatori è di espandersi velocemente. Non solo nel territorio ma anche nella produzione. "Abbiamo iniziato con la pizza, ma questo tipo di tecnologia può essere estesa all'intero settore del cibo da asporto!, assicura Garden.