Intelligenza artificiale in cucina: parla Liccardi, founder di Foodcost In Cloud

20230726100513smartkitchen-ca84e681

Viviamo nell'era 4.0 ed **è impensabile andare avanti escludendo la digitalizzazione dai propri sistemi produttivi e organizzativi** anche perché il mondo della ristorazione pone un numero sempre crescente di sfide, a partire da una corretta gestione delle risorse. Infatti, che si tratti di personale o di materie prime, **il successo di un'impresa dipende dalla capacità di utilizzare al meglio le risorse a disposizione.**

Purtroppo in Italia il concetto di pianificazione spesso si scontra con quello di una conduzione familiare dell'attività che, in quanto tale, dovrebbe andare avanti in modo spontaneo e quasi estraneo all'idea di impresa. **Diversi ristoratori italiani**, soprattutto quelli vecchio stampo, **temono che la digitalizzazione equivalga a una automatizzazione dei processi produttivi, a discapito della qualità o dell'artigianalità**, senza rendersi conto che, al contrario, solo un processo di pianificazione e organizzazione ottimizzato può garantire il mantenimento della massima qualità a fronte di un aumento del lavoro e della produzione.

"In cucina l'ingresso dell'intelligenza artificiale è l'elemento chiave per proporre dei prodotti genuini, sani e freschi, eliminare gli sprechi delle materie prime e, soprattutto, gestire al meglio il personale" spiega **Vincenzo Liccardi**, ideatore e fondatore di Foodcost In Cloud. *"Attualmente una delle principali angosce dei ristoratori è proprio la carenza di personale qualificato, in grado di far fronte ai processi produttivi. Dalla pandemia in poi, **reclutare personale è diventato sempre più difficile** dal momento che ci si rapporta ad una forza lavoro del tutto inadeguata alla domanda.*
*Proprio in questo caso la **digitalizzazione rappresenta una risorsa preziosa**, in grado di coniugare domanda e offerta, ovvero le esigenze di lavoratori e datori di lavoro; nella misura in cui una dettagliata pianificazione della produzione consente al ristoratore di avvalersi anche di personale medio o non qualificato. Grazie all'A.I. il ristoratore non dovrà affidare ai suoi dipendenti l'elaborazione dei progetti ma semplicemente la loro esecuzione. Quindi, a ben vedere, la **digitalizzazione** **non***

***toglie posti di lavoro ma li crea**, dando l'opportunità, a chi è ha voglia di lavorare ma è meno qualificato di mettersi alla prova con un valido impiego".*