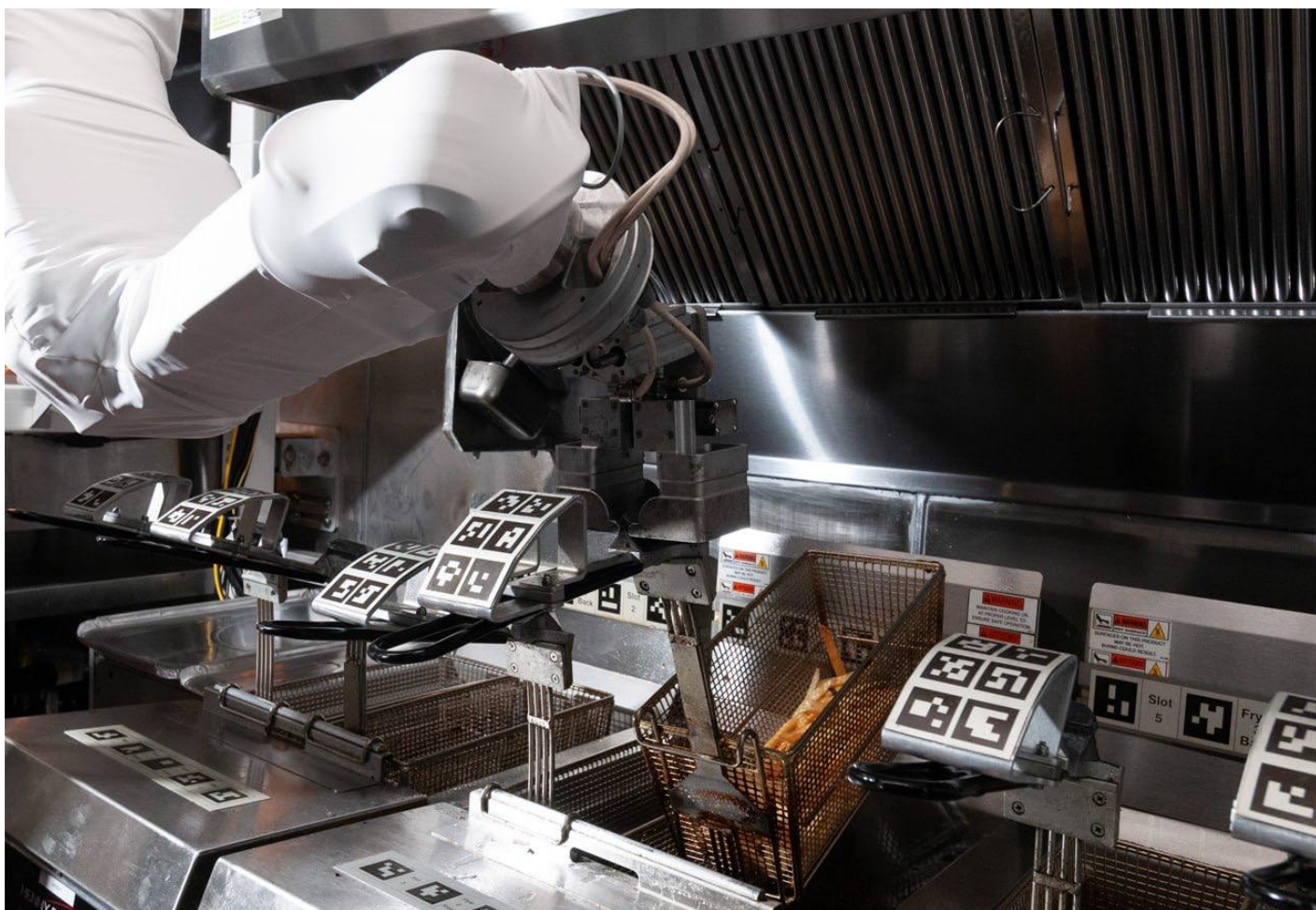


Hamburger e patatine fritte preparati da robot con IA: sì, sta già succedendo (VIDEO)

Autore: Walter Giannò

Data: 20 Gennaio 2024



CaliExpress è un ristorante rivoluzionario e innovativo della **California** dove i **robot**, dotati di **Intelligenza Artificiale**, preparano **hamburger e patatine fritte**: si tratta di una chiara dimostrazione di come l'automazione possa aiutare l'**industria della ristorazione** a superare una sempre più progressiva carenza di manodopera.

In effetti, come spiegato su [Freethink.com](https://www.freethink.com), un ristorante medio spende il 95% dei ricavi in manodopera, ingredienti, affitto del locale e altre spese (tasse comprese). Quindi, basta un minimo intoppo e sono guai.

Negli ultimi anni, tra l'altro, il personale è diventato un punto dolente: dopo che il **Covid-19** ha costretto molti ristorante a chiudere temporaneamente i battenti, molti lavoratori più anziani hanno deciso di andare in pensione, mentre quelli più giovani si sono spostati definitivamente in altri

settori.

Tra l'altro, pure prima della pandemia era difficile trovare e trattenere un personale affidabile, anche perché, spesso, i lavori nei ristoranti sono spesso poco retribuiti, con orari lunghi e condizioni stressanti.



Flippy

Ecco perché l'automazione potrebbe essere la soluzione ai problemi di manodopera del settore della ristorazione. Non solo i robot con IA, in teoria, sono affidabili ma possono anche essere più economici dei lavoratori umani: un vantaggio chiave per un settore che opera con margini di profitto così ridotti.

Da qui la doverosa notorietà di quanto sta succedendo al CaliExpress, a **Pasadena**, dove il robot **Flippy** di [Miso Robotics](#) prepara le patatine fritte e il **BurgerBot** si occupa degli hamburger, macinando la carne solo dopo avere ricevuto un ordine (la cui procedura è anch'essa automatizzata tramite punti self-service presenti nel locale).

John Miller, CEO di **PopID** e membro del consiglio di amministrazione di Miso Robotics, ha spiegato: "L'unione di queste diverse tecnologie per creare il ristorante più autonomo al mondo è il culmine di anni di ricerca, sviluppo e investimenti in una famiglia di aziende rivoluzionarie".

Secondo Miller, CaliExpress potrebbe essere il ristorante più autonomo del mondo ma non del tutto perché sono ancora necessari gli esseri umani per assemblare gli hamburger e confezionare il cibo preparato dai robot: questi compiti, infatti, caratterizzati da una leggera variabilità, sono ancora difficili da compiere per le macchine.

Tuttavia, dal momento che ordini e cucina sono automatizzati, l'azienda sostiene che può anche assicurare ai propri dipendenti salari "sopra la media", assumendone di più affidabili e con contratti più duraturi nel tempo.



Flippy

Comunque sia, CaliExpress è al momento concentrato sulla sede di Pasadena dove sono in corso i test. Ci vorrà ancora un po' di tempo prima che l'idea possa diventare concreta e diffondersi nel resto del mondo.

“La nostra proposta è che questo (Pasadena, n.d.r.) sia uno showroom per i nostri potenziali e attuali clienti così da toccare con mano la tecnologia di Miso in un ristorante ‘dal vivo’”, ha dichiarato **Alana Abbitt**, vicepresidente dello sviluppo prodotto presso Miso, al *Los Angeles Business Journal*. Insomma, “vedere per credere”.

Riferimento articolo: <https://innovationisland.it/hamburger-patatine-fritte-robot-video/>

Generato il 20/04/2026