

Artly, il robot che prepara il ‘caffè perfetto’ nei bar (VIDEO)

Autore: Walter Giannò

Data: 25 Gennaio 2024



L'**industria del caffè** ha una dimensione di mercato di circa 27 miliardi di dollari soltanto negli **Stati Uniti** nel 2023 e si prevede che raggiungerà oltre i 32 miliardi di dollari entro il 2028.

E, sebbene questo settore di per sé abbia già un grande successo senza la necessità di stimoli esterni, la vasta crescita e l'ascesa dell'**intelligenza artificiale** hanno ispirato le aziende a integrarla nei loro modelli di business.

Ed è questo il caso di [Artly Coffee](#), un'azienda di caffè robotica con sede a **Seattle** (USA), fondata da **Meng Wang**, **Wenbo Yang** e **Yushan Chen**.

Caffè e Intelligenza Artificiale

La maggioranza delle imprese nel settore caffè adotta tecnologie di intelligenza artificiale per migliorare l'efficienza operativa quotidiana. Ciò viene realizzato attraverso l'impiego di sistemi di automazione e gestione dei dati basati sull'IA.

Ad esempio, strumenti come [Chooch](#) sono impiegati nel settore del caffè per monitorare aspetti come i tempi di attesa dei clienti, la produttività del personale e vari dati statistici, compreso il numero di tazze necessarie per servire un determinato numero di persone. Questo aiuta nell'ottimizzazione della domanda prevista e nella semplificazione della gestione delle scorte. Inoltre, diverse aziende hanno implementato l'IA per gestire gli ordini e i pagamenti dei clienti, mirando a ridurre i costi del personale.

Artly, invece, adotta un approccio leggermente diverso. L'azienda, infatti, ha scelto di integrare, nel suo modello di business, i **baristi-bot** sviluppati tramite l'utilizzo di IA e tecnologie di apprendimento. Di conseguenza, ogni catena di caffetterie dell'azienda dispone di un barista robotico.

Nel dettaglio, grazie all'uso di algoritmi di apprendimento profondo e di visione artificiale, l'azienda è riuscita a sviluppare baristi-bot capaci di utilizzare strumenti umani e di eseguire azioni e, in particolare, **tazze di caffè 'perfette'** perché monitorano la qualità della bevanda in tutte le fasi di ogni singolo ordine.



Il modello di business

Il modello di business di Artly si articola in due segmenti distinti. Il primo è **Artly Coffee**, la catena di caffetterie per lo più gestite direttamente dall'azienda, alcune delle quali in partnership con il rivenditore di abbigliamento [MUJI](#). Artly seleziona e tosta i propri chicchi di caffè, assicurando il successo di questo modello attraverso prodotti di alta qualità.

L'altro segmento è **Artly AI**, in cui l'azienda noleggia i baristi – robot utilizzati nelle loro caffetterie ad altre aziende, generando entrate e profitti.

E ancora: il **modello RaaS** (Robot-as-a-Service) di Artly comprende una piattaforma di apprendimento imitativo che i baristi umani possono utilizzare per insegnare ai robot nuovi trucchi tramite esempi pratici.

Tuttavia, sebbene Artly abbia baristi – robot operativi in ogni sua catena, l'AD Meng Wang assicura che l'azienda continuerà a riconoscere l'importanza del **coinvolgimento umano**.

Infatti, invece di far sì che la robotica sostituisca completamente i ruoli precedentemente svolti dalle persone, Artly riorienta i baristi umani verso lavori di livello più alto. In poche parole, i baristi di Artly sono incaricati di creare ricette migliori e innovative e di addestrare i robot con la tecnologia di visione computerizzata dell'azienda per garantire che i bot possano svolgere al meglio il loro lavoro ogni giorno. I baristi di Artly, inoltre, restano i responsabili del servizio clienti.

Infine, Artly ha di recente raccolto 8,3 milioni di dollari per espandere ulteriormente il suo concetto di barista robotico negli Stati Uniti e aprire ulteriori catene di caffetterie. Attualmente, ci sono un totale di otto caffetterie Artly (due delle quali in partnership con MUJI) distribuite tra **California, New York, Washington e Oregon**, e altre due stanno per aprire.

Riferimento articolo: <https://innovationisland.it/artly-robot-prepar-caffè-perfetto-bar-video/>

Generato il 20/04/2026