

Automazione innovativa

Il nuovo robottino prodotto dalla Custom «lavora» da Calavera, ristorante di Milano



Automa- zione

«Tex-Mex

Il robot della Custom sta «lavorando» presso il ristorante Calavera nel CityLife shopping Center di Milano e assiste il personale di sala nella consegna delle ordinazioni al tavolo.

» Il Gruppo Custom ha lanciato un progetto pilota che prevede l'utilizzo di robot autonomi studiati appositamente per migliorare e supportare al meglio l'ambito ristorativo: due diverse tipologie di robots, PuduBot e BellaBot. Totalmente innovativi ed in grado di facilitare il servizio in sala rendendolo più semplice e soprattutto con un tocco di intrattenimento grazie alla possibile interazione con i clienti. 44kg per 565x537x1290mm di design accattivante unito ad un'alta tecnologia in grado di supportare al meglio la ristorazione.

Il progetto pilota è partito nei primi giorni di dicembre 2022 con l'installazione del primo robot presso il ristorante Calavera nel CityLife Shopping District a Milano. Custom ha messo a disposizione un robot per il supporto al personale di sala nella consegna delle ordinazioni al tavolo in ambito ristorativo e non solo. Il robot è costituito da un'unità di stoccaggio integrata a più sezioni e livelli in modo da poter organizzare consegne multiple fino ad un massimo di 4 tavoli grazie alla disposizione 4 vassoi con due diverse soluzioni di posizionamento. Accanto al vano utilizzato per le consegne delle ordinazioni, uno schermo, touch e connesso in wifi, mostra le informazioni per i clienti che potranno rivedere l'ordine.

Calavera, con i suoi 20 ristoranti in Italia, rappresenta quanto di più moderno e giovane ci sia oggi nell'ambito della cucina messicana. Ti conquista con la sua atmosfera colorata e festosa e con le famose ricette quali fajitas, burritos e tacos.

Anche la collaborazione con Custom segue il file rouge dell'unicità e del divertimento. I robots, PuduBot e BellaBot sono stati scelti non solo per le loro caratteristiche tecniche che li rendono sicuri ed efficienti, ma soprattutto per incuriosire e intrattenere i clienti. Sono un valido aiuto per il personale di sala che li usa come supporto alle ordinazioni più pesanti o ingombranti, per lo sparecchiamento dei tavoli; mentre allo stesso tempo strappano un sorriso alla clientela che li vede transitare con sombrero e poncho.

«Spesso quando si parla di robotic automation - dichiara Carlo Stradi President & Ceo del Gruppo Custom - si pensa a soluzioni ancora distanti e quasi irraggiungibili, come di consueto partendo da un ascolto attivo del mercato siamo riusciti a identificare soluzioni semplici ed efficaci che rispondono a un'esigenza specifica di supporto in sala ai camerieri ma allo stesso tempo in grado di offrire ulteriori benefici legati all'infotainment potendo promuovere e intrattenere i clienti attraverso video, musica e immagini dedicate».