



tech • novità

L'UTILIZZO DEI ROBOT NEGLI HOTEL E NEI RISTORANTI RIVOLUZIONA I SERVIZI DEL SETTORE HOSPITALITY

Un panel che si è svolto di recente al BTO di Firenze ha chiarito le opportunità sull'utilizzo della robotica nel campo dell'ospitalità e della ristorazione

DI MICHELE BORONI PUBBLICATO: 09/01/2025



ARUN SANKAR // Getty Images

In questi ultimi anni si è parlato, sempre di più, di **robot camerieri** (o assistenti) all'interno di caffè, ristoranti e hotel, inizialmente trattando la notizia come *fun fact* o nota di costume. Poi, con la situazione sempre più critica caratterizzata da **carenza di personale** e da una crescente attenzione alla qualità del lavoro, specie per le nuove generazioni, ci si è accorti che in realtà questi robot, se utilizzati in modo intelligente, possono rappresentare una **soluzione innovativa per migliorare l'efficienza operativa e alleggerire il carico di lavoro del personale umano**, creando un ambiente professionale più sostenibile. Tuttavia, il vero dilemma risiede nel trovare il giusto equilibrio tra intelligenza digitale e tocco umano. Se ne è parlato qualche settimana fa durante un interessante panel all'interno del BTO (Buy Tourism Online) alla Stazione Leopolda con Francisco Javier Martin Romo, esperto di robotica e innovazione tecnologica nel settore dell'ospitalità, nonché Country Manager EMEA di **Keenon Robotics**, e con **Bruno Siciliano**, uno dei massimi esperti di robotica, professore ordinario del Dipartimento di Ingegneria Elettrica e delle Tecnologie dell'Informazione all'Università Federico II di Napoli.

LEGGI ANCHE



SI PUÒ INSEGNARE L'OSPITALITÀ A UN ANDROIDE?

Per quanto riguarda il campo dei servizi, l'adozione dei robot sta crescendo sempre più nel settore dell'ospitalità e, in questo contesto, l'Italia si posiziona tra i Paesi leader in Europa in termini di adozione. Ad esempio, nell'**industria alberghiera** è oggi possibile migliorare l'efficienza operativa **impiegando i robot per svolgere compiti ripetitivi o fisicamente impegnativi**, come la logistica o la pulizia, consentendo così al personale (umano) di dedicarsi a mansioni che richiedono maggiore attenzione al cliente. In questo modo, i robot non sostituiscono l'interazione umana, ma supportano il lavoro di tutti, lasciando ai professionisti assunti la libertà di concentrarsi su attività ad alto valore aggiunto, come la cura della relazione e la personalizzazione del servizio. "Uno dei progressi più rilevanti di questi ultimi anni è stato lo sviluppo dei robot collaborativi (cobot), progettati per lavorare insieme agli esseri umani in sicurezza", ha spiegato il professor Siciliano. "I robot, che una volta erano relegati dietro barriere di sicurezza, oggi condividono lo spazio con gli esseri umani grazie a sensori avanzati che consentono loro di *sentire e vedere* l'ambiente circostante, interagendo con le persone in maniera più sicura e intuitiva grazie a sensori avanzati che permettono loro di percepire la presenza umana".

Pubblicità - Continua a leggere di seguito



ROBOT DA CUCINA



Cecotec Robot di Cucina Multifunzione

399 € SU AMAZON



YASHE Robot da Cucina Multifunzione

120 € SU AMAZON



Ninja Foodi MINI Multicooker 6-in-1

187 € SU AMAZON



Ufesa Totalchef Rk3

320 € SU AMAZON

Annuncio pubblicato da Google

Opzioni annuncio
Invia commenti
Perché questo annuncio? >

Secondo il report "Robotics in Hospitality", questo mercato crescerà del 25,4% entro il 2027, migliorando l'efficienza operativa e l'esperienza degli ospiti. Guardando quindi al futuro, le innovazioni robotiche che avranno il maggiore impatto sul settore turistico e della ristorazione si concentreranno quindi su un'automazione dei servizi, su una personalizzazione dell'esperienza del cliente e sull'efficienza operativa. **Nel settore turistico, l'adozione di robot concierge** e sistemi di check-in automatizzati **sta già trasformando il modo in cui gli hotel gestiscono l'accoglienza** e i servizi logistici. Mentre nel settore della ristorazione, i robot sono già utilizzati per compiti come il trasporto dei piatti e la preparazione del cibo, riducendo i tempi di attesa, garantendo una qualità costante dei piatti e riducendo gli sprechi alimentari, **migliorando l'efficienza operativa** e consentendo al personale di concentrarsi su attività più creative e orientate al cliente. Per quanto riguarda invece l'interazione con il pubblico, l'integrazione con sistemi di Intelligenza Artificiale *large language models (LLM)* come **ChatGPT** e Gemini permettono ai **robot** di conversare e fornire informazioni ai clienti, permettendo anche, in alcuni casi, di compiere azioni come effettuare prenotazioni. "Nel futuro saranno soprattutto i robot ad adattarsi e coordinarsi a noi e al nostro modo di lavorare perché **l'interazione uomo-robot è la chiave della robotica nel settore dei servizi**" ha spiegato Francisco Javier Martin Romo. "Gli esseri umani dovranno essere flessibili nell'apprendere e adattarsi a questi nuovi strumenti di lavoro. Le persone dovranno concentrarsi su ciò che sanno fare meglio gli esseri umani e imparare a delegare compiti puramente meccanici ai robot, ottimizzando così l'efficienza operativa e migliorando l'esperienza del cliente".

Intanto in questi giorni al **CES di Las Vegas**, **Nvidia** ha presentato una tecnologia per addestrare i robot con l'intelligenza artificiale - **una sorta di ChatGPT della robotica**, così è stato ribattezzato. L'obiettivo di Cosmos (questo il nome della nuova tecnologia) è proprio quello di addestrare robot su larga scala per aiutarli a comprendere ancora meglio il mondo fisico in modo simile a come lo vediamo noi.

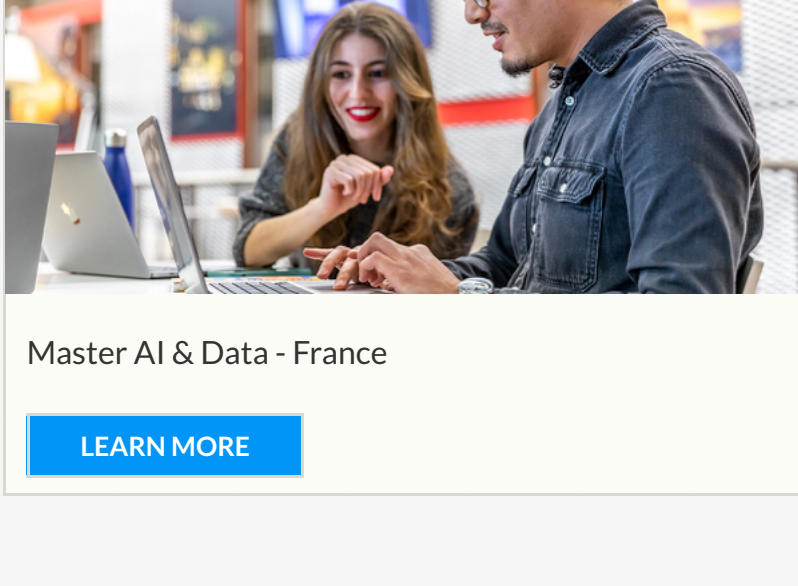
What's on



La mostra di architettura in una piscina di Milano



I libri da leggere a marzo scelti da Elledecor.it



Il prossimo Padiglione Italia alla Biennale 2025



A Milano, una lezione sull'arte del collezionare



Demna è il nuovo direttore artistico di Gucci



A Parigi, la moda fa i conti con la realtà



5 rifugi in montagna da scoprire in alta quota



Pordenone, capitale italiana della Cultura 2027



10 novità tech viste al Mobile World Congress 2025



Fuorisalone: cosa vedremo in via Tortona

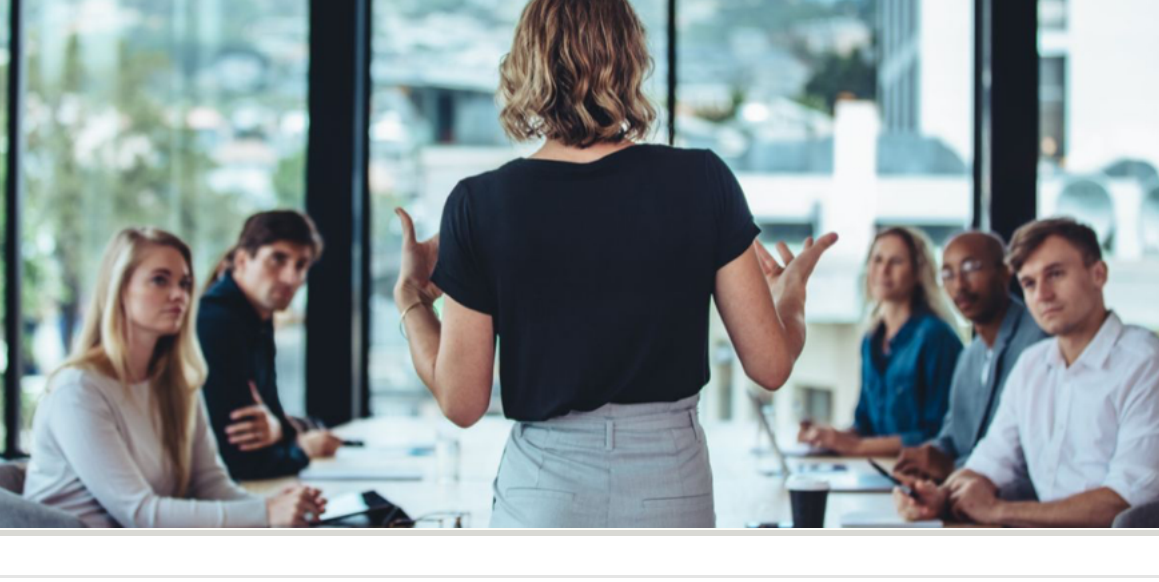


La casa a Milano di Lewis Hamilton in Porta Nuova



La villa brutalista romana amata dal cinema

Pubblicità - Continua a leggere di seguito



9 Consigli per Essere un Buon Leader

Diventa un Leader per i Tuoi Dipendenti: segui le Dritte e Migliora la tua Leadership

LEGGI LA GUIDA

ELLE DECOR

Cosmopolitan

Esquire

Design

Best of

HEARST
Italia

ELLE

Travel

Lifestyle

Corner

Harper's Bazaar

Case

Architettura

Newsletter

MarieClaire

People

Catalogo

ELLE DECOR Italia, il magazine internazionale di design e tendenze, arredamento e stili di vita, architettura e arte.

ELLE Decor partecipa a diversi programmi di affiliazione, grazie ai quali possiamo ricevere commissioni per acquisti e-commerce di prodotti fatti grazie a trattazione editoriale sui nostri siti web.

Direttore Responsabile – Alessandro Valenti

©2025 HEARST MAGAZINES ITALIA SPA P. IVA 12212110154 - iscritto al ROC n.5074 | VIA ROBERTO BRACCO, 6, 20159, MILANO – ITALY

Hearst.it Contatto redazione Valori e principi dei nostri contenuti Informativa Privacy Informativa sui cookies Site Map

PREFERENZE COOKIES