

Mule PITCH

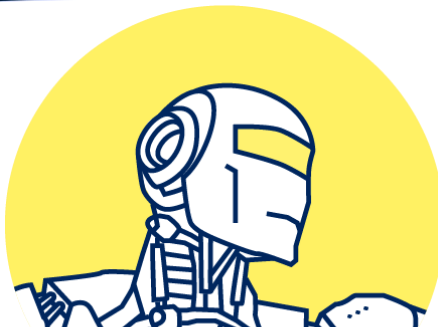


REVUE DE PRESSE

18/07/18

E K I M

Robots in the city



I. Chiffres clés de la couverture médiatique EKIM

II. Retombées Presse Eco/Finance

III. Retombées Présentation PAZZI

- 01. Retombées presse Audiovisuelle
- 02. Retombées presse radio
- 03. Retombées presse grand public
- 04. Retombées presse spécialisée
 - a) Presse Tech
 - b) Presse Food
 - c) Presse Com
 - d) Presse Startup

III. Retombées Présentation PAZZI

- 05. Retombées Presse Régionale
- 06. Retombées Presse Professionnelle
- 07. Retombées Presse Internationale
- 08. Retombées Réseaux Sociaux
 - a) Presse Pro Restauration

I. Chiffres clés de la couverture médiatique EKIM

Couverture médiatique EKIM en date du 18/07/18



BILAN CHIFFRE :

320 Retombées EKIM enregistrées à ce jour depuis le lancement presse du 22 mai dernier

- Analyse des retombées par type de Médias :

TV 5

un total 19min 14s à la TV

Radio 6

Un total de 19min 25s. à l'antenne

Print 25

dont 2 concernant la Presse Eco/Finance, 3 concernant la presse Food, 1 la presse Tech et 1 la presse Com, 8 la presse grand public, 1 la presse Startup , 2 la presse pro, 5 la presse régionale et 1 la presse internationale

Web Site164

dont 1 mail, 9 concernant la Presse Eco/Finance, 50 concernant la presse Grand Public, 9 concernant la presse Food, 16 la presse Tech, 1 presse pro, 5 la presse Com, 5 la presse Régionale, 63 la presse internationale, 4 la presse Startup et 3 Blogs

Social Media 120

dont 93 sur Twitter, 4 sur Instagram, 1 sur Facebook et 1 sur Youtube

Couverture médiatique EKIM en date du 18/07/18



BILAN CHIFFRE (SUITE) :

**320 Retombées EKIM enregistrées à ce jour depuis le lancement
presse du 22 mai dernier**

- **Thèmes des retombées :**

Présentation du concept PAZZI.....	297
Levée de Fond	12
Médiatisation process industriel.....	4
Recrutement.....	3
Festival Futur.E.S.....	3
9ème Trophées PME Bougeons-Nous	1

II. Retombées Presse Eco/Finance

COMMUNIQUE DE PRESSE LEVEE DE FOND

E K I M

Start up de la nourriture

COMMUNIQUE DE PRESSE – Info start up food tech –

22 mai 2018

EKIM lève 2.2 millions d'euros avec les fonds Partech et daphni La food robolution est en marche

EKIM, la start-up française de Food Tech, créée fin 2013, fait sa première levée de fonds institutionnelle de 2.2 millions d'euros avec les fonds d'investissements Partech et daphni. À cette occasion, Jérôme Tafari, CEO de Quick et Burger King France, rejoint le Comité Stratégique d'EKIM. Imaginée par deux jeunes ingénieurs français, Sébastien Roverso et Cyril Hamon et dirigée par Philippe Goldman, ex l'Oréalien, EKIM entend révolutionner la food tech mondiale et annonce la création du premier point de restauration 100% autonome avec des robots pizzaiolos cuisinant devant le client !



3D espace futur de restauration PAZZI à emporter – design Label Experience

Avec cette levée de fonds et la technologie développée, EKIM lance le développement commercial d'une nouvelle solution de restauration rapide au potentiel mondial.

La start up a pour objectif de lancer un concept clé en main inédit de restauration rapide de qualité («tech good food») à l'ambition mondiale qui sera développée en franchise ou licence courant 2019 après un pilote en France en fin d'année 2018 – sous le nom PAZZI.

PAZZI

Robolution de goût

1 Service presse EKIM
Agence Mlle Pitch
06 43 47 46 51 – magali.faget@mlle-pitch.com



Philippe Goldman
– chief organizer –

Pour Philippe Goldman, CEO d'EKIM

"Cose da pazzi", signifie « c'est complètement fou » en italien. C'est la première phrase que j'ai prononcée en découvrant le projet durant l'été 2016. PAZZI est un défi technologique immense : réduction sur 45m2 du processus de fabrication totale d'une pizza (commande, préparation, cuisson et livraison), personnalisation de chaque commande, ajout de la dimension show cooking et à un coût d'investissement raisonnable. Tels sont les défis affrontés durant les quatre années de recherche et développement. Mais ce projet n'aurait pas de sens si nous n'y avions pas associé la recherche d'ingrédients de la plus haute qualité. L'objectif est de conquérir non seulement le marché mondial de la restauration rapide de plus de 900 milliards d'€ (source Xerfi), de changer les mauvaises habitudes alimentaires, enjeu de santé publique mondial, mais aussi de s'étendre à la restauration collective. La food robolution est en marche. "Sono pazzi quest'i francesi!"

Les deux fonds d'investissements daphni et Partech témoignent des enjeux de l'innovation PAZZI dans le monde de la foodtech en ajoutant:

Selon Pierre-Eric Leibovici et Paul Bazin de daphni

Dans un environnement de la foodtech essentiellement marqué par des innovations autour des services de livraison et du paiement, EKIM révolutionne le marché de la préparation en restauration et réinvente l'expérience client sur le lieu de vente. La société profite de l'excellence française dans le domaine de la robotique de services, et a réussi à développer une plateforme technologique complexe inégalable. Le projet est par essence global et devrait pouvoir s'étendre rapidement à l'international. C'est un projet singulier par la rupture qu'il propose, et nous sommes heureux d'accompagner l'équipe extraordinaire d'EKIM en tant que partenaire financier.



daphni



partech

3 Service presse EKIM
Agence Mlle Pitch

Pour Romain Lavault, general partner de Partech

La rencontre avec l'équipe d'EKIM fut un coup de cœur pour toute l'équipe Partech. Il est très rare de disrupter à la fois l'équation économique et la qualité d'un produit déjà présent partout dans le monde. Ce que réalise ce futur fleuron de la Food Tech française est incroyable : offrir un service plus rapide, plus flexible, plus connecté et plus économique tout en augmentant la qualité et le choix grâce à de nouvelles recettes et des ingrédients de premier choix. Les discussions en vue du prochain tour de financement prévu fin d'année ont déjà commencé.

Boursorama – Article – 01/07/2018



Date : 01/07/2018
Heure : 11:46:16

www.boursorama.com
Pays : France
Dynamisme : 423



Page 1/2

[Visualiser l'article](#)

Quand un «pizzarobot» remplace le pizzaiolo



Le robot faiseur de pizza à l'essai dans les locaux de la société Ekim.

La start-up française Ekim va ouvrir, début 2019 au plus tard, un établissement pilote où la préparation de la pizza sera totalement automatisée.

Dernière le four à pizza, un étrange employé s'affaire. Trois bras articulés font franchir au rond de pâte toutes les étapes de la recette : quand l'un étale la sauce tomate, le second rentre déjà une pizza garnie dans le four. Le dernier s'appliquera à verser un filet d'huile, à la découper et à retenir la boîte dans laquelle le client viendra la récupérer, à l'intérieur d'un casier voisin.

Après six ans de travail, Ekim, une start-up installée à Montévrain (Seine-et-Marne), s'appête à lancer en France son robot pizzaiolo, qui consiste en fait en une cuisine d'une quarantaine de mètres carrés, totalement automatisée, de la prise de commande - sur une borne tactile ou via une application - à la livraison du produit. La seule intervention humaine nécessaire consiste à l'approvisionner régulièrement en produits frais.

Un premier établissement pilote doit ouvrir au plus tard début 2019, à Paris ou en proche banlieue parisienne, avec des tables pour consommer son plat sur place. A l'avenir, le service pourrait aussi se décliner sous forme de distributeurs de repas à emporter (pizza, dessert, boisson), 24 heures sur 24.

Une pizza toutes les 30 secondes. Volontairement, les fondateurs ont souhaité jouer sur l'aspect spectaculaire de ce ballet de bras mécaniques, capables de gérer dix commandes simultanément et de livrer une pizza

toutes les trente secondes. Mais avant le lancement, les concepteurs peaufinent de derniers détails pour que les clients acceptent plus facilement...

[Retrouvez cet article sur LeMonde.fr](#)

III. Retombées Présentation PAZZI

COMMUNIQUE DE PRESSE GRAND PUBLIC



EKIM

Robots in the city

COMMUNIQUÉ DE PRESSE

– Des Robots dans la Restauration –

22 mai 2018

EKIM lance la Food Robolution en France

Imaginée par deux jeunes ingénieurs français, Sébastien Roverso et Cyril Hamon et dirigée par Philippe Goldman, ex l'Oréalien, EKIM entend révolutionner la food tech mondiale et annonce la création du premier point de restauration 100% autonome avec des robots pizzaiolos cuisinant devant le client !



3D espace futur de restauration PAZZI à emporter – design Label Experience

Après une levée de fonds de 2.2m€ auprès de Partech et daphni et la technologie développée, EKIM lance le développement commercial d'une nouvelle solution de restauration rapide au potentiel mondial. La start up a pour objectif de lancer un concept clé en main inédit de restauration rapide de qualité («tech good food») à l'ambition mondiale qui sera développée en franchise ou licence courant 2019 après un pilote en France en fin d'année 2018 – sous le nom PAZZI.

PAZZI

Créateur de goût

1 Service presse EKIM
Agence Mille Pitch
06 43 47 46 51 - magali.faget@mille-pitch.com



L'expérience PAZZI : le « show cooking » et + de 500 000 combinaisons de recettes disponibles, à toutes heures

PAZZI, c'est la possibilité de créer et personnaliser sa pizza à l'infini. Plus de 500 000 combinaisons de recettes disponibles, à toute heure. C'est un suivi optimal et visible de l'élaboration de la pizza par les clients avec une promesse de temps garantie pour la première fois en restauration. C'est aussi une expérience visuelle unique : le « show cooking ». Les clients peuvent voir les robots préparer leur commande avec des mouvements développés avec élégance. Enfin, c'est la possibilité d'ouverture 24h/7j et une rapidité d'exécution toutes les 30 secondes, permettant à PAZZI d'être une solution de restauration optimale en lieux de flux (gares, aéroports, grands boulevards, centres commerciaux, grands magasins ou campus).

Le projet PAZZI : la « Tech Good Food »

PAZZI qui sera commercialisé par EKIM est un concept de restauration rapide «tech good food» clé en main proposant de la pizza (et des boissons, desserts et salades). Plusieurs formats seront disponibles en franchise ou licence à partir de 2019 : mode assis, à emporter, food court ou drive-in à terme. Grâce à la technologie (robots, applications et analyse de données), le modèle développé par EKIM permet de lutter contre la « junk food », et de proposer aux clients une expérience de restauration enrichie : meilleure qualité des ingrédients, temps de service optimal, ultra personnalisation et divertissement garanti, le « show cooking », 100% autonome, de la commande à sa réception, les robots ne nécessitent aucune intervention humaine. Par ailleurs, il s'agit du premier point de restauration contrôlable à distance.



Pizza Nono Cicillo & Provençale, créées par chef Thierry Graffagnino, préparées par nos robots PAZZI



crédit photo © Marine Ilhusson

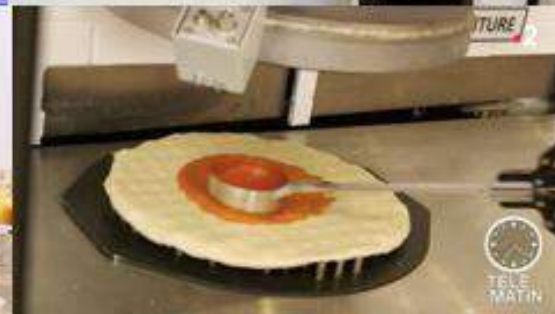
2 Service presse EKIM
Agence Mille Pitch
06 43 47 46 51 - magali.faget@mille-pitch.com

Le chef Thierry Graffagnino, 3 fois champion du monde de la pizza, collabore depuis 2017 au projet et signe la pâte et les recettes des pizzas. La pâte, fraîche, est faite localement et cuite sur pierre. Les ingrédients, de très grande qualité, viennent d'Italie et de France : de la farine de blé des MOULINS FAMILIAUX, des légumes bio, des fromages AOP, du jambon clean label BBC, et des poissons issus de la pêche durable.

01. Retombées Presse TV

**France 2 – Télématin – Reportage et Interview de 4min 58s. -
11/07/2018**

<https://www.france.tv/france-2/telematin/579133-nouveau-le-robot-pizza.html>



02. Retombées Presse radio

**Voltage – Journal de 7H – Reportage et Interview de 1min 03s. -
02/07/2018**



JOURNAL DE 7H
Voltage

Mikaël LIVRET
02/07/2018 07:01

EXTRAIT

Durée : 00:01:03

La start-up Ekim, en Seine-et-Marne, a mis au point un robot capable de préparer des pizzas. Reportage. Itw par téléphone de Sébastien Roverso, co-fondateur de Ekim. Les produits choisis et mis à disposition du robot sont excellents.

03. Retombées Presse Grand Public



MICHEL DRUCKER

LE BUSINESS DU PARRAIN DE LA TÉLÉ P.32

AIR FRANCE DERNIER APPEL AVANT LE CRASH P.44

4,90 € N° 323 AOÛT 2018

Capital

LE PLAISIR DE COMPRENDRE L'ÉCONOMIE



INTELLIGENCE ARTIFICIELLE
TRANSPORTS • SANTÉ
ALIMENTATION
SÉCURITÉ • HABITAT

LES INVENTIONS QUI VONT CHANGER NOTRE VIE

RÉSIDENCES SECONDAIRES
RÉGION PAR RÉGION
LES BONNS PLANS P.104



LES CONDUCTEURS TRINQUENT
QUELS INDUSTRIELS EN PROFITENT ? P.24



PROTECTIONNISME IL POURRAIT NOUS COÛTER CHER P.118



PM PREMIER MEDIA
M 04134 - 323 - F: 4,90 € - 10



Capital – Brève - 19/07/2018

LE ROBOT À PIZZAS EN EST À SES DERNIERS RÉGLAGES; IL VA BIENTÔT DÉBARQUER

vrai steak. A plus long terme, on trouvera même de la viande cultivée en laboratoire. C'est le pari de l'équipe israélienne d'Aleph Farms, dont la technologie d'ingénierie cellulaire permettra de répliquer la texture et la saveur du bœuf d'élevage.

Les poissons d'élevage auront les mêmes vertus que les poissons sauvages

Bourrés de produits chimiques, polluants, les poissons d'élevage, notamment le saumon, ont de moins en moins bonne presse. Pas question pourtant de compter sur la pêche sauvage pour nourrir la planète, les stocks de poissons en eau libre ne cessent de baisser. Heureusement, de nouvelles techniques d'aquaculture vont permettre de produire des poissons de manière durable et bonne pour la santé. C'est déjà le cas dans la ferme aquatique Aquatic, en Belgique, qui élève des Bars Omega dans une eau de pluie pure et en les nourrissant exclusivement de produits végétaux (céréales, algues, graines). Comme quoi les poissons aussi peuvent devenir végétariens!

Autre technique prometteuse, celle développée en Israël par Sea Invest Management, qui assure que ses poissons d'élevage présentent les mêmes qualités que les sauvages. Son secret? Alors qu'aujourd'hui les fermes aquacoles sont situées près des côtes dans une eau peu remuée, ses cages, très résistantes, sont situées en haute mer. Les premières fermes au large devraient être installées dans le Pacifique d'ici 2020. Même les élevages norvégiens, les plus décriés, vont devenir plus propres. «Nous travaillons avec eux à un traitement des poissons de saumon uniquement à base de plantes», confie François Blua, P-DG de la société biotech française Biodevas.

Des robots pizzaïolos enchaîneront les margaritas

Deux pizzas par minute! C'est la performance affichée par le robot de la start-up Zume, basée à San Francisco et spécialisée dans la livraison de pizzas à domicile. Il



devrait bientôt équiper 24 camions qui sillonneront la ville avec le slogan «Baked on the way». («Cuisiné en chemin»). Fini les pizzas arrivant froides chez vous! Celles de la jeune pousse française Ekim, aussi, devraient rester chaudes. Mis au point après trois ans de R & D, son robot est équipé de plusieurs bras capables de presser la pâte, de déposer les ingrédients, d'enfourner la pizza, puis de la glisser dans un carton. D'ici 2019, on devrait le retrouver dans un point de restauration pilote, à Paris. Si le test est concluant, ces kiosques, baptisés Pazzi, permettront de déguster une margarita fumante 24 heures sur 24 en libre-service, dans les gares, les aéroports et les centres commerciaux.

Nous mangerons même les emballages

Comment réduire les déchets, notamment plastiques, source majeure de pollution? En réduisant les emballages, en utilisant des matériaux recyclables et, demain, en les rendant comestibles! Envie d'un yaourt? La société américaine Wiki-Pearl a mis au point des boules à la peau comestible, à base d'algues, qui se rincent à l'eau puis se croquent. Elles se déclinent aussi en version glace, soupe et fromage. Soit? Le laboratoire londonien Skipling Rocks Lab développe une technique pour emballer de l'eau dans des petites sphères en gélatine végétale. Pas envie de les avaler? On pourra aussi les jeter dans la nature ou dans l'évier: elles seront 100%

biodégradables. En France, l'invention la plus prometteuse est celle d'une start-up de la Loire, Lactips, qui fabrique des ramulés plastiques à base de protéines de lait. Un emballage comestible révolutionnaire qui... En même temps, les emballages servent aussi de support de communication. La solution? Le «natural branding» («marquage naturel»), qui consistera à «tatoquer» au laser sur les fruits et légumes les infos relatives aux normes européennes. Pionnier du genre, le distributeur belge Delhaize compte ainsi économiser jusqu'à 13 tonnes de déchets d'étiquetage par an.

De nouvelles variétés de fruits compatibles avec l'agriculture bio

Cet hiver, elles ne vous auront pas échappé: les clémentines israéliennes Ori, juteuses, sucrées et faciles à éplucher, ont littéralement envahi les étals. Mais les Corsets n'ont pas dit leur dernier mot! «On travaille sur de nouvelles variétés, de couleur très orange, légèrement acidulées, avec des feuilles et sans pépins», révèle Yann Froelicher, spécialiste des agrumes méditerranéens à l'Inra. Des mandarines sanguines et des citrons verts corsets sont également à l'étude. Des variétés naturellement robustes, ne nécessitant pas d'intrants, donc compatibles avec l'agriculture bio. Mais il faudra patienter encore une dizaine d'années avant de les voir sur nos marchés. ☺

vant froides chez vous! Celles de la jeune pousse française Ekim, aussi, devraient rester chaudes. Mis au point après trois ans de R & D, son robot est équipé de plusieurs bras capables de presser la pâte, de déposer les ingrédients, d'enfourner la pizza, puis de la glisser dans un carton. D'ici 2019, on devrait le retrouver dans un point de restauration pilote, à Paris. Si le test est concluant, ces kiosques, baptisés Pazzi, permettront de déguster une margarita fumante 24 heures sur 24 en libre-service, dans les gares, les aéroports et les centres commerciaux.

L'Usine Nouvelle – Article - 19/07/2018

L'USINE NOUVELLE

Date : 19/07/2018
Heure : 07:51:32
Journaliste : Nicolas Robertson

www.usinenouvelle.com
Pays : France
Dynamisme : 0



Page 1/4

[Visualiser l'article](#)

[L'industrie c'est fou] Pазzy, la pizzeria robotisée qui fera hurler les Italiens

Que penseraient les Napolitains si on leur apprenait que leur invention, la "leggendaria Pizza", va être préparée par un pizzaiolo 2.0: un robot ? On ne préfère pas y penser... C'est pourtant le pari fou de la start-up française Ekim, qui va lancer en fin d'année une pizzeria 100% robotisée. Le premier restaurant ouvrira à Marne la Vallée, en Ile-de-France.



Les Robots pizzaiolo Fазzy de l'entreprise Ekim, dont le premier restaurant sortira fin 2018 © © Marine Brusson

La pizzeria 100% robotisée qui ouvrira en fin d'année à Marne la Vallée, en Ile-de-France, sera la première de la future chaîne Pазzy qui veut dire "fou" en Italien. Et de la folie, il ne faut pas en manquer pour se lancer dans ce type de projet.

Le restaurant proposera pizzas, boissons et salades selon un fonctionnement 100% autonome, de la commande à la réception. Les clients pourront voir les robots préparer leurs commandes devant eux et avoir accès à l'ultra personnalisation avec plus de 500 000 combinaisons de recettes disponibles. Ils pourront également garder l'historique de leurs pizzas qui pourront être reproduites à l'identique quel que soit le restaurant en France.

L'Usine Nouvelle – Article - 19/07/2018

Date : 19/07/2018
Heure : 07:51:32
Journaliste : Nicolas Robertson

L'USINE NOUVELLE

www.usinenouvelle.com
Pays : France
Dynamisme : 0



Page 2/4

[Visualiser l'article](#)

Selon Ekim, les points de vente auront également la possibilité d'être ouverts 24H/24 et 7j/7.

Une pizza met 4 minutes et 30 secondes à être préparée. Pazzi se positionne donc sur le créneau du fast-food et vise une implantation dans les zones à fort trafic comme les gares, les aéroports ou les centres commerciaux.

En somme, Pazzi, c'est la pizzeria du futur.

via GIPHY

Robotisée mais pas sans la qualité :

L'entreprise Ekim, au-delà de la particularité robotique, assure par ailleurs vouloir se différencier des autres enseignes de pizzeria de restauration rapide par la qualité de ses produits. Elle revendique ainsi des ingrédients de "très grande qualité" venus d'Italie et de France, tels "de la farine des Moulins Familiaux, des légumes bio, des fromages AOP, du jambon clean label BBC, et des poissons issus de la pêche durable". La pâte et les recettes de pizza sont élaborées par le chef Thierry Graffagnino, triple champion du monde de la pizza, depuis 2017.

Les Napolitains n'ont qu'à bien se tenir !



L'Usine Nouvelle – Article - 19/07/2018

Date : 19/07/2018
Heure : 07:51:32
Journaliste : Nicolas Robertson

L'USINE NOUVELLE

www.usinenouvelle.com
Pays : France
Dynamisme : 0



Page 4/4

[Visualiser l'article](#)



(Le Robot pizzaiolo de l'entreprise Ekim)

Deux ingénieurs français inventeurs du concept

Créée en 2013, la FoodTech Ekim a réussi en mai dernier à lever 2,2 millions d'euros auprès des fonds d'investissements Partech et Daphni. A cette occasion, Jérôme Tafani, CEO de Quick et de Burger King France, a rejoint le comité stratégique d'Ekim.

Le concept a été imaginé par deux ingénieurs français, Sébastien Roverso et Cyril Hamon dans un petit garage à Lagny sur Marne (Seine sur Marne). L'entreprise, dirigée par Philippe Goldman, un ancien cadre de chez l'Oréal, affiche des ambitions mondiales. Reste à voir si les clients ne seront pas méfiants envers ce projet de pizzaiolo 2.0.

Vidéo : <https://youtu.be/bJFfZFaJu2g>

(Vidéo test et présentation du robot pizzaiolo d'Ekim et de leurs pizzas par la chaîne Nowtech sur YouTube)

Lunil – Article - 14/07/2018



EKIM, la start-up, cofondée en 2013 par Philippe Goldman, Sébastien Roverso et Cyril Hamon, vient de présenter PAZZI, un robot autonome préparateur de pizzas.

La startup vient d'ailleurs de lever de 2,2 millions d'euros auprès de Partech et Daphni en plus des 2,5 millions déjà injectés dans la start-up française par Bpifrance, le Crédit Impôt Recherche, ainsi que des proches des dirigeants.

Ces investissements permettent à EKIM de commercialiser son projet, à commencer par

Le fast food est fini, vive la Tech Good Food !

L'expérience du pizzaiolo robotisé consiste aussi dans le « show cooking ». L'idée est de prendre un plaisir visuel dans la préparation de la pizza, plaisir rendu possible par des robots aux gestes qui se veulent élégants, pas trop rapides, pour que le client assiste précisément à toutes les étapes. Ainsi, le temps de préparation d'une pizza avec les robots PAZZI est maintenu à 4 minutes et 30 secondes, à l'instar d'un pizzaiolo classique. Être doté de trois membres permet tout de même d'en faire plus au total. « La food robotisation est en marche », affirme Philippe Goldman.



Enfin, aspect essentiel de PAZZI : plusieurs formats seront disponibles dans les restaurants, autant le mode assis qu'à emporter et plus tard le drive-in. L'ensemble sera numérisé, avec des bornes de commande et des applications, le tout permettant d'avoir rapidement une pizza, en connaissant précisément à l'avance le temps à attendre, une condition essentielle aujourd'hui. Ce sont d'ailleurs principalement les lieux de flux, comme les gares, les food court, les grands boulevards ou encore les campus qui sont visés : pour des clients dont l'emploi du temps est serré, mais qui privilégient tout de même la qualité.

Ces investissements permettent à EKIM de commercialiser son projet, à commencer par l'ouverture d'un pilote en France fin 2018. L'ambition de la start-up est ensuite de s'étendre mondialement, en franchise ou en licence dès 2019. L'une des stratégies d'EKIM consiste à court-circuiter le concept de fast food, en mettant l'accent sur des matières premières de qualité.

Grâce à une technologie innovante, PAZZI propose aux clients une expérience de restauration enrichie : meilleure qualité des ingrédients, temps de service optimal, personnalisation à l'infini, divertissement garanti (show cooking) et ouverture possible 24/7.

Il est possible de personnaliser les pizzas à raison de 500 000 combinaisons de recettes possibles.

Plus précisément se sont trois robots coordonnés qui se relaient pour préparer une partie des pizzas, au rythme de 120 par heure, contre 40 pour un pizzaiolo humain. L'ensemble est conçu et fabriqué par des entreprises françaises telles que le groupe MIND et Universal Robots.

Seule la préparation de la pâte est pour l'instant réalisée par un vrai cuisinier.

Un des robots est notamment dédié au choix et à la répartition des ingrédients sur les pizzas, pour rechercher l'harmonie idéale entre les goûts. Car selon la start-up, l'un des challenges de la cuisine par un robot pizzaiolo réside dans l'équilibre des aliments, et la bonne cuisson. Pour cette dernière, un four à rotation est prévu, permettant de faire cuire 7 pizzas en même temps.

La Montagne – Article - 11/07/2018

LA MONTAGNE

Pays : France
 Périodicité : Quotidien
 OJD : 178584
 Edition : Cantal, Issoire, Clermont Métropole,
 Montluçon, Riom, Thiers-Ambert

Date : 11 JUIL 18
 Journaliste : Patrice Campo



Page 1/1

INDUSTRIE ■ L'entreprise ECDA participe à la mise au point robotisée Pizzeria automatique made in Clermont

En partenariat avec Ekim, qui a lancé le concept, la société ECDA a contribué à la conception et à la réalisation du prototype de pizzeria autonome. L'aventure pourrait se prolonger à l'échelle industrielle.

Imaginez une pizzeria avec des bornes automatiques de commande, une vitrine derrière laquelle des robots élaborent la recette demandée devant vous et un petit guichet d'où sort la pizza encore chaude. C'est un concept baptisé Pazzi et imaginé par Ekim.

Cette société, basée en Seine-et-Marne, vient de se faire livrer le premier prototype de pizzeria autonome, avec des robots-pizzaiolos. Elle l'a réalisé avec l'appui industriel de trois partenaires, dont la société ECDA, du groupe Meunier.

Négociations en cours

« Nous avons travaillé sur ce projet depuis septembre dernier et les délais étaient serrés », sourit le directeur d'ECDA, Vincent Pouteau, dans les locaux de l'entreprise, à Cébazat (Puy-de-Dôme). « Nous avons commencé par le lave-vaisselle inté-



DIRECTEUR. Vincent Pouteau dans les ateliers de câblage d'ECDA, à Cébazat, dans le Puy-de-Dôme : « Pour produire cent machines à l'année, il faudra une structure dédiée ». PHOTO FRÉDÉRIC MARQUET

gré, que nous avons adapté au travail en autonome. L'unité Meunier de Rennes a élaboré le four, et nous avons conçu et réalisé la partie électrique, le comptoir et son câblage, le distributeur à cartons, la partie service client. Le tout jusqu'à début mai ».

Ce prototype pilote est donc un point. Ekim espère l'installer prochainement dans un lieu commercial. Elle attend le deuxième pour mars prochain, devrait commander dix unités complètes courant 2019 et table sur une

production de cent pizzerias autonomes par an à partir de 2020.

Un marché dont bénéficiera ECDA ? C'est tout l'enjeu du protocole d'entente en cours de négociation qui tracera les grandes lignes du partenariat futur entre Ekim et le groupe Meunier.

« C'est un projet structurant pour tout le groupe », souligne Vincent Pouteau. Pour dix machines, nous pouvons nous organiser et fournir la demande. Pour livrer cent machines à partir de 2020, en revanche, il faudrait une struc-

ture dédiée ».

Le câblage électrique, c'est le métier historique d'ECDA (pour Études et construction d'automatismes), créée en 1985 et intégrée en 2011 au groupe Meunier, plutôt spécialiste du montage mécanique et de la conception de machines spéciales.

ECDA travaille pour des PME et des grands groupes comme Michelin, Aubert & Duval ou Constellium. L'entreprise réalise à des 45 millions d'euros de chiffre d'affaires du groupe Meunier. Avec le projet d'Ekim et la production projetée en 2020, ce chiffre d'affaires global pourrait doubler, purement et simplement.

Quant à la structure nécessaire pour répondre à cette demande spécifique, elle sera synonyme de création d'emplois. À quelle hauteur ? Difficile à évaluer aujourd'hui. « Mais j'espère bien que ce sera ici », sourit Vincent Pouteau, qui a quitté la Bretagne pour s'installer en Auvergne en 2011 et espère y poursuivre l'aventure de la pizzeria autonome. ■

Patrice Campo
 patrice.campo@centrefrance.com

Hlo

News Sfr – Article - 10/07/2018



news.sfr.fr
Pays : France
Dynamisme : 24

Date : 10/07/2018
Heure : 16:19:33
Journaliste : Camille SUARD



Page 1/3

[Visualiser l'article](#)

On a testé le premier robot pizzaïolo!

Visuel indisponible

On a testé un service de pizzaïolo robot conçu par une jeune pousse française. A la fois rapides et précis, ces bras autonomes devraient très prochainement préparer nos pizzas à Paris. Amusants dans l'idée, ces restaurants ont-ils de quoi véritablement séduire ?



PT - 01net.com

Ekim a conçu — attention jeu de mot — Pazzi, un système de restauration rapide pour le moins original puisque ce sont des robots autonomes qui sont aux fourneaux. Il aura fallu 4 années pour concevoir un tel dispositif, pensé pour ceux qui n'ont pas de temps à perdre mais qui recherchent tout de même une certaine qualité. De la prise de commande à la livraison en passant par la préparation et cuisson, le premier restaurant de 45 m² propose de gérer de A à Z le service sans l'aide d'humains, ou presque.

News Sfr – Article - 10/07/2018



news.sfr.fr
Pays : France
Dynamisme : 24

Date : 10/07/2018
Heure : 16:19:33
Journaliste : Camille SUARD

Page 2/3

[Visualiser l'article](#)

Le processus promet de fournir une pizza en seulement 4 minutes 30, et ce n'est pas moins de trois bras robotisés qui peuvent travailler en parallèle pour assurer une livraison toutes les 30 secondes. Vous faites le calcul ? Ça fait 120 pizzas à l'heure... bien plus que ce dont est capable un pizzaïolo.



Le robot étale la pâte, dépose les ingrédients, enfourne et met en carton la pizza. PT - 01net.com
Forcément se pose la question de la place de l'humain face à ce type de machine. Même si les fondateurs de Pazzi insistent sur la présence du chef Thierry Graffagnino et sur le rôle de "simples exécutants" des robots... la société n'emploie pas de personnel. D'un côté, cela permet de ne pas faire d'économies sur les ingrédients. Et en effet, gustativement, les pizzas sont bonnes, surtout la pâte. Celle-ci, nous ne la devons pas à un robot, mais bien au chef. Les bras mécaniques ne font qu'assembler les ingrédients et gérer les différentes étapes.

News Sfr – Article - 10/07/2018

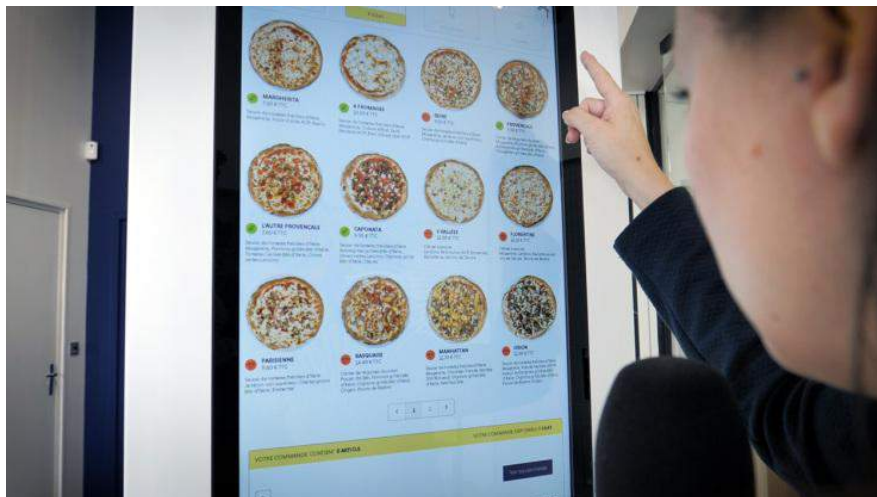


news.sfr.fr
Pays : France
Dynamisme : 24

Date : 10/07/2018
Heure : 16:19:33
Journaliste : Camille SUARD

Page 3/3

[Visualiser l'article](#)



La carte est richement fournie. PT- 01net.com

Puisque la machine remplace les humains sur les tâches les plus rébarbatives, ces derniers sont libérés et devront faire la différence sur la créativité. Outre les opérations saisonnières et locales, Pazzi propose déjà à son lancement pas moins de 500 000 combinaisons de recettes. Notons aussi que les compositions des clients sont sauvegardées et que le restaurant compte aussi les exploiter et pourquoi pas, organiser des concours pour élire la meilleure pizza.

Pour le moment, le service ne concerne que des pizzas... mais Ekim ne s'interdit pas d'imaginer un autre met star. Difficile cependant de faire plus universel que le célèbre plat italien !

Yahoo! Actualités - 08/07/2018



fr.news.yahoo.com
Pays : France
Dynamisme : 858

Date : 08/07/2018
Heure : 10:08:54

Page 1/2

[Visualiser l'article](#)

On a testé le premier robot pizzaïolo!

Ekim a conçu — attention jeu de mot — Pazzi, un système de restauration rapide pour le moins original puisque ce sont des robots autonomes qui sont aux fourneaux. Il aura fallu 4 années pour concevoir un tel dispositif, pensé pour ceux qui n'ont pas de temps à perdre mais qui recherchent tout de même une certaine qualité. De la prise de commande à la livraison en passant par la préparation et cuisson, le premier restaurant de 45 m² propose de gérer de A à Z le service sans l'aide d'humains, ou presque.

Le processus promet de fournir une pizza en seulement 4 minutes 30, et ce n'est pas moins de trois bras robotisés qui peuvent travailler en parallèle pour assurer une livraison toutes les 30 secondes. Vous faites le calcul ? Ça fait 120 pizzas à l'heure... bien plus que ce dont est capable un pizzaïolo.



Voir les photos

Forcément se pose la question de la place de l'humain face à ce type de machine. Même si les fondateurs de Pazzi insistent sur la présence du chef Thierry Graffagnino et sur le rôle de "simples exécutants" des robots... la société n'emploie pas de personnel. D'un côté, cela permet de ne pas faire d'économies sur les ingrédients. Et en effet, gustativement, les pizzas sont bonnes, surtout la pâte. Celle-ci, nous ne la devons pas à un robot, mais bien au chef. Les bras mécaniques ne font qu'assembler les ingrédients et gérer les différentes étapes.

Yahoo! Actualités - 08/07/2018



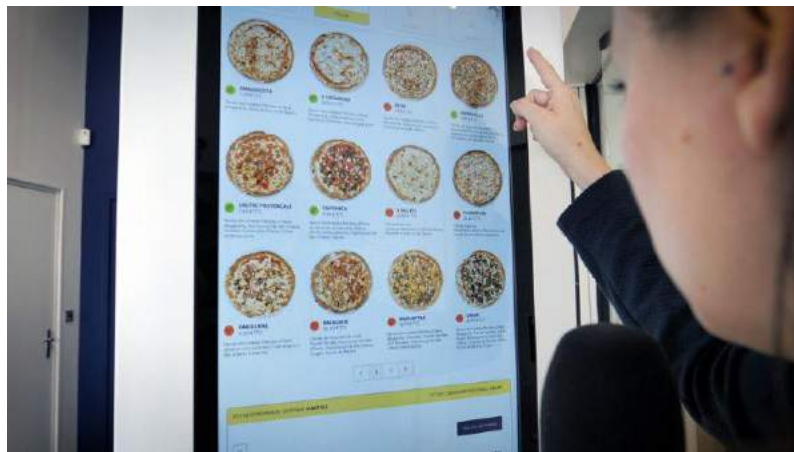
fr.news.yahoo.com
Pays : France
Dynamisme : 858

Date : 08/07/2018
Heure : 10:08:54



Page 2/2

[Visualiser l'article](#)



[Voir les photos](#)

Pazzi
Puisque la...

[Lire la suite sur 01net.com](#)

Le Canard Enchaîné - 05/07/2018

Le Canard enchaîné

AU FOUR ET AU MALIN

Une petite entreprise française annonce triomphalement avoir mis au point un robot pizzaiolo, doté de trois bras mécaniques, « capable de gérer dix commandes [de clients] à la fois et de réaliser une pizza toutes les trente secondes », raconte « Le Monde » (1/7). Ses concepteurs sont convaincus qu'« il est possible de réaliser une bonne pizza en l'absence du coup de main du pizzaiolo ».

Encore un motif de fâcherie entre la France et l'Italie !

Actu.fr - 05/07/2018



Marne la Vallée. Chez Pazy, le pizzaiolo sera un robot

La pizzeria robotisée qui va ouvrir à Marne la Vallée sera la première de la future chaîne Pazy. Plus de 500 000 combinaisons de pizzas différentes seront possibles chez Pazy.

© Publié le 5 Jul 18 à 8:02



Actu.fr - 05/07/2018

La future chaîne de restauration s'appelle Pazy, ce qui veut dire « fou » en italien. C'est aussi l'anagramme parfait de pizza.

Mais Pazy, ce sont des pizzas élaborées sans pizzaiolo !

Philippe Goldman, dirigeant d'Ekim, explique :

“ Le projet était de créer le premier robot pizzaiolo et le premier restaurant autonome au monde.

Tout est robotisé : de la conception de la pâte à la livraison de la pizza et des boissons, il n'y a aucune intervention humaine.

Né dans un garage à Lagny

Sébastien Verso et Cyril Hamon, ingénieurs de formation, ont créé ce projet à la sortie de leurs études. Ils ont d'abord installé leur entreprise dans le garage familial, à Lagny-sur-Marne, en 2012.

Philippe Goldman a rencontré ses associés en 2016. Sa société, Ekim, a investi entre 4 et 5 millions dans le projet.

Ekim ouvrira prochainement le premier restaurant Pazy à Marne-la-Vallée, dans une zone à fort passage.

Le champion du monde a conçu les recettes

Depuis début 2017, Ekim a fait appel Thierry Graffagnino, qui a gagné trois fois la Coupe du monde de la pizza pour concevoir des pizzas de qualité.

Il a conçu à la fois l'élaboration de la pâte et toutes les recettes de pizzas.

“ Nous avons fait une recherche qui a duré deux ans sur la qualité de nos ingrédients essentiellement français et italiens.

Partout une recette identique à 100 %

La robotique assure une maîtrise constante de la qualité du produit et de la personnalisation, ce qui est très difficile à assurer en restauration.

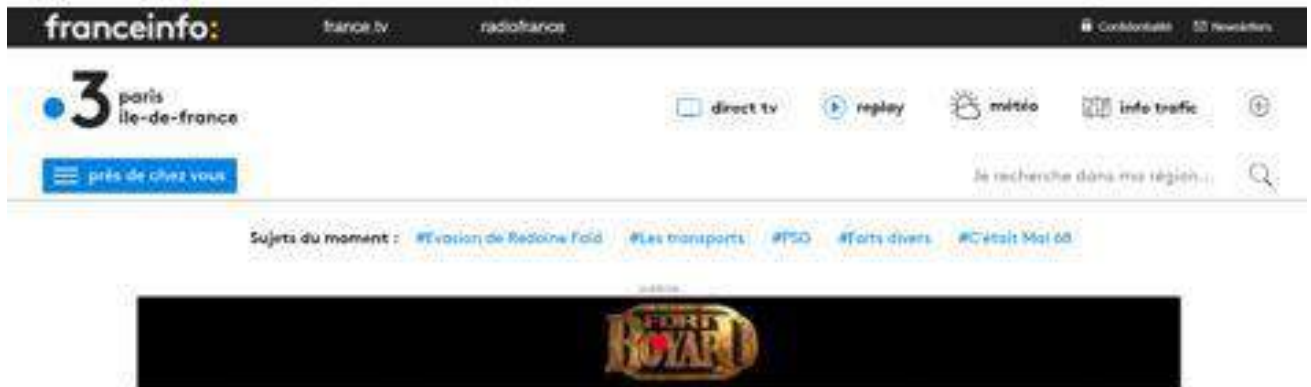
Chaque client pourra garder l'historique de sa pizza et elle pourra se produire à l'identique, quel que soit le restaurant en France.

500 pizzerias dans 5 ans

Le modèle de franchise sera proposé fin 2018, Philippe Goldman assure, il a déjà plusieurs demandes par semaine.

“ Dans cinq ans, nous envisageons 500 restaurants en France.

France 3 Île-de-France - 04/07/2018



★ / PARIS ÎLE-DE-FRANCE / SEINE-ET-MARNE

Montévrain : un robot capable de fabriquer des pizzas à emporter



France 3 Île-de-France - 04/07/2018

A Montévrain, en Seine-et-Marne, une start-up a mis au point une machine capable de fabriquer des pizzas. Après trois minutes de cuisson, le rendu fait illusion, et les pizzas sont même bonnes, paraît-il

Par France 3 Paris-IDF/ET
Publié le 04/07/2018 à 17:22

Une pizza quatre fromages faite avec amour... Par un robot. Ça vous dit ? A Montévrain, en Seine-et-Marne, la start-up Ekim a mis au point une machine capable de fabriquer des pizzas.



Trois sauces au choix... **120 pizzas à l'heure** (contre 40 traditionnellement !). Voilà pour les impressionnantes performances techniques de cette machine dotée de trois bras articulés.



LES PLUS CHAUDES



Trois minutes chrono

Certes, le cuistot n'est pas très souriant. Mais après trois minutes de cuisson, le rendu fait illusion, et les pizzas sont même bonnes, paraît-il.

Un premier restaurant doté de ce type de robot doit ouvrir en octobre 2018, en région parisienne. Ce robot-pizzaiolo est toutefois surtout destiné à venir renforcer les offres gastronomiques dans les gares et les aéroports.

BipBip- 04/07/2018



La pizza préparée par un robot bientôt en France



par **Izland BipBip** — 4 juillet 2018 dans International

👍 10

💬 0



BipBip- 04/07/2018

L'expérience est plus ou moins heureuse selon les pays et les plats proposés, mais les restaurants disposant de robots cuisiniers se multiplient dans le monde. En France, le premier pizzaiolo électronique ne devrait pas tarder.

Batteurs, cuiseurs, mixeurs : les robots sont utilisés depuis longtemps en cuisine. Mais les avancées technologiques permettent de limiter de plus en plus l'intervention humaine, si bien que les robots de cuisine deviennent des chefs cuistots. Le journal espagnol El Correo s'en étonne : ces robots ont réussi à conquérir par l'estomac "le pays de la nouvelle cuisine (la France)".

Pizza personnalisable

Ainsi, ce ne sont pas trois cuisiniers mais trois ingénieurs en robotique – Philippe Goldman, Sébastien Roverso et Cyrill Hamon – qui proposent une nouvelle formule de restauration rapide, explique El Correo, avec leur start-up Ekim. La pâte est préparée par la main de l'homme, mais pour toutes les autres étapes de la conception de la pizza, trois bras mécaniques articulés prennent le relais. Et, sur une application, le client pourra personnaliser avec précision sa commande.

La mise en scène a été pensée pour permettre d'"observer en direct dans le restaurant" le travail de ces nouveaux chefs, explique le quotidien espagnol. Les prix dans cette future enseigne, Pazzi ("les fous"), qui devrait ouvrir ses portes d'ici à la fin de l'année, "oscillent entre 7 et 14 euros, selon la taille et les ingrédients choisis".

BipBip- 04/07/2018

Un précédent échec sans grandes conséquences

Il existe un précédent malheureux, aux États-Unis, qui n'a pas découragé les tentatives françaises. "Le robot cuisinier de Miso Robotics et Caliburger n'a pas supporté la pression de travailler dans une chaîne de fast-food", indique le journal. En effet, alors que ses concepteurs affirmaient qu'il pourrait assurer la production de 300 burgers par heure, la forte demande a eu raison de la machine, qui a dû être arrêtée. Mais l'entreprise continue à implanter d'autres aides cuisiniers électroniques dans ses restaurants.

Le marché de la Chine non plus n'a pas été découragé. Le site de commerce en ligne JD.com, basé à Pékin, ouvrira en août le premier restaurant avec robots, qui devrait être suivi par un millier d'autres. El Correo fait savoir que ce projet "sera finalisé en 2020 avec une main-d'œuvre composée seulement de robots".

Pour le moment il y a peu de détails sur ce à quoi tout cela ressemblera, sinon qu'il y aura un menu de 40 plats cuisinés et servis par des robots."

Zicos - 02/07/2018



En 2018, la France aurait des pizzerias gérées par des robots 100% autonomes

lundi 2 juillet 2018, 17:23 , par Mac4Ever

Après le robot capable de préparer et cuire des burgers à San Francisco, c'est au tour de Paris de découvrir la cuisine 2.0 avec le robot pizzaïolo. Au bout de quatre années de recherche et développement, la société Ekim lance Pazzi, un robot 100% autonome. Ce dernier est loin d'être un prototype puisqu'il fera ses débuts derrière les fourneaux d'i...

LeMonde Eco et Entreprise – Article – 01/07/2018

LE MONDE ECO & ENTREPRISE

Pays : France
Périodicité : Quotidien

Date : 01/02 JUIL. 18

Journaliste : VINCENT FAGOT



Page 1/2

MÉDIAS&PIXELS

Quand un « pizzarobot » remplace le pizzaiolo

La start-up française Ekim va ouvrir un établissement pilote où la préparation de la pizza sera entièrement automatisée

Dernière le four à pizza, un étrange employé s'affaire. Trois bras articulés font franchir au rond de pâte toutes les étapes de la recette : quand l'un étale la sauce tomate, le second rentre déjà une pizza garnie dans le four. Le dernier s'apprête à verser dessus un filet d'huile, à la découper et à refermer la boîte dans laquelle le client viendra la récupérer, à l'intérieur d'un casier voisin.

Après six ans de travail, Ekim, une start-up installée à Montevrain (Seine-et-Marne), s'apprête à lancer en France son robot pizzaiolo, qui consiste en fait en une cuisine d'une quarantaine de mètres carrés, totalement automatisée, de la prise de commande – sur une borne tactile ou via une application – à la livraison du produit. La seule intervention humaine nécessaire consiste à l'approvisionnement régulièrement en produits frais.

Un premier établissement pilote doit ouvrir au plus tard début 2019, à Paris ou en proche banlieue parisienne, avec des tables pour consommer son plat sur

place. À l'avenir, le service pourrait aussi se décliner sous forme de distributeurs de repas à emporter (pizza, dessert, boisson), 24 heures sur 24.

Volontairement, les fondateurs ont souhaité jouer sur l'aspect spectaculaire de ce ballet de bras mécaniques, capables de gérer dix commandes simultanément et de réaliser une pizza toutes les trente secondes.

« La ligne rouge, les aliments »

Mais avant le lancement, les concepteurs peaufinent les derniers détails pour que les clients acceptent plus facilement cet interlocuteur d'un nouveau genre. Une école de design a été mobilisée pour finaliser l'aspect de la machine, qu'ils souhaitent le plus rassurant possible, sans avoir voulu pour autant lui donner l'aspect d'un humanoïde. Une réflexion est également menée sur la gestuelle du robot quand il n'est pas en train de jongler avec les pâtes.

Pour le dirigeant de l'entreprise, Philippe Goldman, le recours à un robot offre de nombreux

**Les bras
mécaniques
peuvent gérer
dix commandes
en même temps
et réaliser une
pizza toutes les
trente secondes**

avantages. La capacité à maintenir une qualité constante, l'assurance de pouvoir fournir le produit dans un temps défini et limité (autour de quatre minutes et demie) – « à l'heure du déjeuner ou avant de prendre son train, on n'a pas envie de rumer son stress » –, la possibilité pour le consommateur de faire réaliser la pizza de son choix à partir d'une sélection de 35 ingrédients et de partager sa recette avec des amis via une application. À défaut, le client pourra se fier à une carte réalisée par Thierry Graffagnino, triple vainqueur de la Coupe du monde de pizza.

LeMonde Eco et Entreprise – Article – 01/07/2018

LE MONDE ECO & ENTREPRISE

Pays : France
Périodicité : Quotidien

Date : 01/02 JUIL 18
Journaliste : VINCENT FAGOT



Page 2/2

Car, veulent croire les concepteurs, il est possible de réaliser une bonne pizza, même en l'absence du coup de main du pizzaiolo : « Dans les chaînes de fast-food, vu le coût de la main-d'œuvre nombreuse qui est mobilisée, on fait des économies sur les produits », explique Philippe Goldman. Ekim, à l'inverse, parie sur des produits de qualité : des pâtes fraîches, des légumes bio, des produits de saison, des jambons labellisés, des poissons issus de l'élevage raisonné... « Pour nous, la ligne rouge, ce sont les aliments. On veut que la qualité reste au rendez-vous, pas que ça finisse en pizza médiocre à 3 euros », dit-il. Celles vendues par Ekim seront proposées à des prix oscillant entre 7 et 14 euros.

C'est tout ce concept que la société compte commercialiser. Moyennant un investissement de 500 000 euros pour le matériel, les futurs franchisés intéressés pourront utiliser le robot sous l'enseigne Pazzi, marque déposée par Ekim, en utilisant les produits sélectionnés par l'entreprise. A terme, la start-up nourrit l'ambition de créer une vaste chaîne de

restauration, qu'elle souhaite pouvoir développer au-delà des frontières hexagonales.

Mais Ekim n'est pas le seul acteur sur le secteur : aux Etats-Unis, la société Zume, qui a développé sa propre solution de robots faiseurs de pizza embarqués dans des camions de livraison, a réussi à lever fin 2017 la somme de 48 millions de dollars (41 millions d'euros). En comparaison, les 2,2 millions d'euros réunis par Ekim auprès des fonds Partech et Daphni paraissent bien modestes.

Pourtant, depuis la présentation du projet au dernier salon VivaTech, en mai, l'entreprise dit recevoir de nombreuses manifestations d'intérêt. « Presque tous les jours ». Elle a déjà repoussé l'offre d'un grand groupe qui proposait d'utiliser son robot en marque blanche. Dans un premier temps, elle espère séduire les opérateurs d'aéroports et de gares. « On sait que les robots vont prendre une place grandissante dans notre quotidien, prédit M. Goldman. On veut prouver que ce n'est pas nécessairement négatif. » ■

VINCENT FAGOT

LeMonde.fr – Article – 01/07/2018

Le Monde.fr

www.lemonde.fr
Pays : France
Dynamisme : 0



Date : 01/07/2018
Heure : 11:04:57
Journaliste : Vincent Fagot

Page 2/2

[Visualiser l'article](#)

Une pizza toutes les 30 secondes

Volontairement, les fondateurs ont souhaité jouer sur l'aspect spectaculaire de ce ballet de bras mécaniques, capables de gérer dix commandes simultanément et de livrer une pizza toutes les trente secondes. Mais avant le lancement, les concepteurs peaufinent de derniers détails pour que les clients acceptent plus facilement cet interlocuteur d'un nouveau genre. Une école de design a été mobilisée pour finaliser l'aspect de la machine, qu'ils souhaitent le plus rassurant possible, sans avoir voulu pour autant lui donner l'aspect d'un humanoïde. Une réflexion est également menée sur la gestuelle du robot quand il n'est pas en train de jongler avec les pâtes.

Pour le dirigeant de l'entreprise, Philippe Goldman, le recours à un robot offre de nombreux avantages : la capacité à maintenir une qualité constante, l'assurance de pouvoir fournir le produit dans un temps défini et limité (autour de quatre minutes et demie) – « à l'heure du déjeuner ou avant de prendre son train, on n'a pas envie de ruminer son stress » –, la possibilité pour le consommateur de faire réaliser la pizza de son choix à partir d'une sélection de 35 ingrédients et de partager sa recette avec des amis via une application. A défaut, le client pourra se fier à une carte réalisée par Thierry Graffagnino, triple vainqueur de la Coupe du monde de pizza...

Car, veulent croire les concepteurs, la qualité peut être au rendez-vous, même en l'absence du coup de main du pizzaiolo : « Dans les chaînes de fast-food, vu le coût de la main-d'œuvre nombreuse qui est mobilisée, on fait des économies sur les produits », explique Philippe Goldman. Ekim, à l'inverse, parie sur des produits de qualité : des pâtes fraîches, des légumes bio, des produits de saison, des jambons labellisés, des poissons issus de l'élevage raisonné... « Pour nous, la ligne rouge, ce sont les aliments. On veut que la qualité reste au rendez-vous, pas que ça finisse en pizza médiocre à 3 euros », dit-il. Celles vendues par Ekim seront proposées à des prix oscillant entre 7 et 14 euros.

Créer une vaste chaîne de restauration

C'est tout ce concept que la société compte commercialiser. Moyennant un investissement de 500 000 euros pour le matériel, les futurs franchisés intéressés pourront utiliser le robot sous l'enseigne Pazzi, marque déposée par Ekim, en utilisant les produits sélectionnés par l'entreprise. A terme, la start-up a pour ambition de créer une vaste chaîne de restauration, qu'elle souhaite pouvoir développer au-delà des frontières hexagonales.

Mais Ekim n'est pas le seul acteur sur le secteur : aux Etats-Unis, la société Zume, qui a développé sa propre solution de robots faiseurs de pizza embarqués dans des camions de livraison, a réussi à lever fin 2017 la somme de 48 millions de dollars (41 millions d'euros). En comparaison, les 2,2 millions d'euros réunis par Ekim auprès des fonds Partech et Daphni paraissent bien modestes.

Pourtant, depuis la présentation du projet au dernier salon VivaTech, en mai, l'entreprise dit recevoir de nombreuses manifestations d'intérêt. « presque tous les jours ». Elle a déjà repoussé l'offre d'un grand groupe qui proposait d'utiliser son robot en marque blanche. Dans un premier temps, elle espère séduire les opérateurs d'aéroports et de gares. « On sait que les robots vont prendre une place grandissante dans notre quotidien, prédit M. Goldman. On veut prouver que ce n'est pas nécessairement négatif. »

LeMonde.fr – Article – 01/07/2018

Date : 01/07/2018
Heure : 11.04.57
Journaliste : Vincent Fagot

Le Monde.fr

www.lemonde.fr
Pays : France
Dynamisme : 0



Page 2/2

[Visualiser l'article](#)

Une pizza toutes les 30 secondes

Volontairement, les fondateurs ont souhaité jouer sur l'aspect spectaculaire de ce ballet de bras mécaniques, capables de gérer dix commandes simultanément et de livrer une pizza toutes les trente secondes. Mais avant le lancement, les concepteurs peaufinent de derniers détails pour que les clients acceptent plus facilement cet interlocuteur d'un nouveau genre. Une école de design a été mobilisée pour finaliser l'aspect de la machine, qu'ils souhaitent le plus rassurant possible, sans avoir voulu pour autant lui donner l'aspect d'un humanoïde. Une réflexion est également menée sur la gestuelle du robot quand il n'est pas en train de jongler avec les pâtes.

Pour le dirigeant de l'entreprise, Philippe Goldman, le recours à un robot offre de nombreux avantages : la capacité à maintenir une qualité constante, l'assurance de pouvoir fournir le produit dans un temps défini et limité (autour de quatre minutes et demie) – « à l'heure du déjeuner ou avant de prendre son train, on n'a pas envie de ruminer son stress » –, la possibilité pour le consommateur de faire réaliser la pizza de son choix à partir d'une sélection de 35 ingrédients et de partager sa recette avec des amis via une application. À défaut, le client pourra se fier à une carte réalisée par Thierry Graffagnino, triple vainqueur de la Coupe du monde de pizza...

Car, veulent croire les concepteurs, la qualité peut être au rendez-vous, même en l'absence du coup de main du pizzaiolo : « Dans les chaînes de fast-food, vu le coût de la main-d'œuvre nombreuse qui est mobilisée, on fait des économies sur les produits », explique Philippe Goldman. Ekim, à l'inverse, parle sur des produits de qualité : des pâtes fraîches, des légumes bio, des produits de saison, des jambons labellisés, des poissons issus de l'élevage raisonné... « Pour nous, la ligne rouge, ce sont les aliments. On veut que la qualité reste au rendez-vous, pas que ça finisse en pizza médiocre à 3 euros », dit-il. Celles vendues par Ekim seront proposées à des prix oscillant entre 7 et 14 euros.

Créer une vaste chaîne de restauration

C'est tout ce concept que la société compte commercialiser. Moyennant un investissement de 500 000 euros pour le matériel, les futurs franchisés intéressés pourront utiliser le robot sous l'enseigne Pazzi, marque déposée par Ekim, en utilisant les produits sélectionnés par l'entreprise. À terme, la start-up a pour ambition de créer une vaste chaîne de restauration, qu'elle souhaite pouvoir développer au-delà des frontières hexagonales.

Mais Ekim n'est pas le seul acteur sur le secteur : aux États-Unis, la société Zume, qui a développé sa propre solution de robots faiseurs de pizza embarqués dans des camions de livraison, a réussi à lever fin 2017 la somme de 48 millions de dollars (41 millions d'euros). En comparaison, les 2,2 millions d'euros réunis par Ekim auprès des fonds Partech et Daphni paraissent bien modestes.

Pourtant, depuis la présentation du projet au dernier salon VivaTech, en mai, l'entreprise dit recevoir de nombreuses manifestations d'intérêt, « presque tous les jours ». Elle a déjà repoussé l'offre d'un grand groupe qui proposait d'utiliser son robot en marque blanche. Dans un premier temps, elle espère séduire les opérateurs d'aéroports et de gares. « On sait que les robots vont prendre une place grandissante dans notre quotidien, prédit M. Goldman. On veut prouver que ce n'est pas nécessairement négatif. »

04.

Retombé Presse Spécialisée

a. Presse Tech

Whim.fr – Article – 20/07/2018



[Accueil](#) [High Tech](#) [Web](#) [Geek](#) [Lifestyle / Insolite](#)

Pazzi : le premier restaurant où le pizzaïolo est un robot !

Juil 20, 2018 | High Tech, Lifestyle / Insolite | 0 commentaires

Deux ingénieurs viennent de mettre au point le premier fast food autonome où le pizzaïolo est un robot !!
Et vous savez quoi ? Ils sont français et de plus, c'est une première mondiale !



Whim.fr – Article – 20/07/2018

Il aura fallu 6 ans de recherche et développement à la **start-up Ekim** pour mettre au point un **robot capable de réaliser des pizzas de manière autonome comme un pizaiolo**. Et parce que la qualité était au centre de leurs préoccupations, les ingénieurs ont fait appel à Thierry Grafagnino, triple champion du monde de pizza, pour suivre le développement et élaborer les recettes avec uniquement des produits frais.



Whim.fr – Article – 20/07/2018

Le premier fast food Pazzi ouvrira avant la fin de l'année en région parisienne mais le concept est déjà opérationnel à ce-jour. Voici son principe : dans un premier temps, il vous suffit de choisir votre pizza très simplement sur une borne interactive ou directement via votre smartphone. Une quinzaine de recettes est proposée mais pour être certain de plaire à tout le monde, vous pouvez également les personnaliser en ajoutant ou en supprimant des ingrédients (selon la société : plus de 500 000 combinaisons possibles).

Et maintenant, place au robot pizzaiolo !

Pazzi
Le robot pizzaiolo



Whim.fr – Article – 20/07/2018

Dès que la commande est validée, le show cooking commence ! En effet, derrière sa vitrine, le **robot** prépare votre pizza sous vos yeux de manière très ludique à l'aide de ses trois bras. Le pizzaiolo électronique va tout d'abord étaler la pâte, verser la sauce tomate, disposer les différents ingrédients, enfourner la pizza dans le four, la déposer dans sa boîte et l'entreposer dans un casier sécurisé où elle peut rester 30 minutes à bonne température. Enfin, pour la récupérer, c'est très simple : il vous suffit de présenter votre ticket de caisse ou votre smartphone pour déverrouiller le casier.



Whim.fr – Article – 20/07/2018

« Nous ne visons pas à remplacer les pizzerias traditionnelles de quartier. Notre marché est celui de la restauration rapide. » – Start-up Ekim

En effet, le but ici n'est en aucun cas de concurrencer les pizzerias classiques mais de **proposer un concept permettant d'obtenir une pizza de qualité sur place ou à emporter 24h/24 avec une parfaite maîtrise du temps** (à la commande, vous savez exactement à la minute près à quelle heure votre pizza sera prête). Avec ces 250 capteurs, le robot peut reproduire les gestes traditionnels à une vitesse folle vu que la start-up annonce qu'il est capable de réaliser votre pizza en moins de 5 minutes. Le résultat ? 120 pizzas par heure au lieu des 40 pizzas réalisées dans une pizzeria classique. De plus, malgré la technologie embarquée, les tarifs restent attractifs vu que les pizzas seront proposées entre 7 et 14 euros.



Comme indiqué plus haut, le premier Pazzi ouvrira en région parisienne avant la fin de l'année et la société a pour objectif de lancer 500 points de vente d'ici 2023. Si toutefois le concept vous intéresse, sachez que le robot coûte environ 500 000 euros et que le seuil de rentabilité a été fixé à 200 pizzas par jour. De nombreux investisseurs étrangers sont sur le coup avec notamment la Chine qui semble particulièrement intéressée par ce tout nouveau concept.

L'Usine Digitale – Article – 16/07/2018

L'USINEDIGITALE

AVRIL 5G INTELLIGENCE ARTIFICIELLE MOBILITÉ BLOCKCHAIN IOT CYBERSÉCURITÉ FRENCH TECH ANNUAIRE DE START-UP ÉCOLES DU NUMÉRIQUE CHERCHE T NUMÉRIQUE

ACCUEIL - L'ANNUAIRE DES START-UP - START-UP JEUX ET LOISIRS - RESTAURATION, RECETTE, CUISINE, VIN - PAZZI BY EKIM



PAZZI by Ekim
Pizzeria 100% autonome à Paris

Présentation de l'entreprise :
La FoodTech Ekim propose un concept de restauration 100% autonome (de la commande à la réception).
La start-up développe **PAZZI**, un concept de restauration rapide où un robot propose de la pizza, des boissons, des desserts et des salades préparés par des robots pizzaistes.
En 2018, l'opéra réalise une levée de fonds de 2,2 millions d'euros auprès de Paritech et Daphni. Ce montant doit lui permettre de commercialiser son concept PAZZI.



Genèse de l'entreprise :
Lancée en décembre 2013, la start-up Ekim est fondée par Sébastien Rouvenot et Cyril Maréchal.

Produits :
Ensemble de restauration 100% autonome et équipée de robots pizzaistes

Marché :
Restauration
FoodTech

Créateurs :
Sébastien Rouvenot
Cyril Maréchal

Implantation :
France

Informations pratiques :

Date de création 01/12/2013	Adresse du siège 7 rue Edouard Buffard 77144 Montévrain
Nombre d'employés 7	Site Web http://ekim.fr
Email (email protected)	

La Robolution – Article – 10/07/2018



Et si un robot faisait vos pizzas ? Une bonne pizza ça vous tente ? Si vous êtes comme bon nombre de français, nous en mangeons 750 millions par an !, il y a de fortes chances que vous vous laissiez tenter. Bientôt, vers la fin de l'année, vous pourrez également en manger une fabriquée par un robot (il y en a qui préparaient déjà des hamburgers). On est loin de l'image du pizzaiolo traditionnel qui prépare avec amour sa pâte et la façonne avec dextérité. Là, c'est la machine qui fait tout ou presque. La pâte est préparée et chargée manuellement ainsi que les boîtes de pizzas. C'est vrai qu'il s'agit de restauration rapide et non de traditionnelle. Deux jeunes ingénieurs français ont donc inventé un robot pizzaiolo mais pas seulement. Fraîchement sortis d'école, ils n'ont pas opté pour les grandes entreprises du secteur mais plutôt pour un pari, dans un secteur de niche. Je dis pas seulement parce qu'ils ont aussi décidé d'exploiter leur invention eux-mêmes à travers une franchise qui porte déjà son petit nom : Pazzi.

Oui, une franchise où le concept sera de voir le robot préparer sa pizza, non pas minute puisque la machine qui étale la pâte, la garni et la cuit, est capable de produire une pizza toutes les 30 secondes. Et les deux compères comptent bien implanter une centaine de points de vente d'ici 2020 si le concept plait. Ils ont tout de même réussi à lever 2,2 millions d'euros pour leur entreprise qui ne doit pas venir concurrencer les pizzerias traditionnelles. Le robot, assemblé en France, coûte tout de même 500 000 euros ! Il va falloir en vendre de pizzas pour l'amortir ! Enfin, cela aura aussi un avantage. Les conditions d'hygiène devraient être infiniment meilleures qu'avec une préparation traditionnelle. Fini le mégot dans la pizza !

Il n'est pas trop tard...Mais presque !

Sylvain DEVALUX

Rédacteur en chef

Now Tech TV – Article – 10/07/2018



Dans cette vidéo Jérôme vous propose de partir à la découverte d'un robot qui va fabriquer votre pizza, il s'agit du robot de Pazzi.

Le robot qui vous permet d'avoir une pizza proche d'une pizza d'une pizzeria, mais avec la rapidité d'une pizza industrielle. Le restaurant Pazzi vous permet à travers leur application mobile de prendre en compte vos imprévus et d'adapter la préparation et cuisson de votre pizza.

My Tiny Tools – Article – 10/07/2018

Date : 10/07/2018
Heure : 01:40:36

MY TINY TOOLS

mytinytools.blogs.du-coin.fr
Pays : France
Dynamisme : 15



Page 1/1

[Visualiser l'article](#)

Ce robot qui cuisine des pizzas va vous donner faim !



L'ami Jérôme de Nowtech a testé la Pizza cuisinée par des robots. Et le résultat a l'air plutôt pas mal !

Le postulat de Pazzi est assez simple... Pour un tarif équivalent à une pizza express de fast food, une pizza réalisée par un robot rend possible l'utilisation d'ingrédients de bonne qualité, en économisant sur la main d'œuvre.

Détruire des emplois ou détruire votre intestin, vous avez maintenant le choix !

Korben – Article – 09/07/2018



Date : 09/07/2018
Heure : 23:11:36

korben.info
Pays : France
Dynamisme : 0



Page 1/1

[Visualiser l'article](#)

Ce robot qui cuisine des pizzas va vous donner faim !

L'ami Jérôme de Nowtech a testé la Pizza cuisinée par des robots. Et le résultat a l'air plutôt pas mal !

Le postulat de Pazzi est assez simple... Pour un tarif équivalent à une pizza express de fast food, une pizza réalisée par un robot rend possible l'utilisation d'ingrédients de bonne qualité, en économisant sur la main d'œuvre.

Détruire des emplois ou détruire votre intestin, vous avez maintenant le choix !

01net.com – Articles – 08/07/2018



Date : 08/07/2018
Heure : 09:24:57
Journaliste : Camille SUARD

www.01net.com
Pays : France
Dynamisme : 9



Page 1/3

[Visualiser l'article](#)

On a testé le premier robot pizzaïolo!



On a testé un service de pizzaïolo robot conçu par une jeune pousse française. A la fois rapides et précis, ces bras autonomes devraient très prochainement préparer nos pizzas à Paris. Amusants dans l'idée, ces restaurants ont-ils de quoi véritablement séduire ?

Ekim a conçu — attention jeu de mot — Pazzi, un système de restauration rapide pour le moins original puisque ce sont des robots autonomes qui sont aux fourneaux. Il aura fallu 4 années pour concevoir un tel dispositif, pensé pour ceux qui n'ont pas de temps à perdre mais qui recherchent tout de même une certaine qualité. De la prise de commande à la livraison en passant par la préparation et cuisson, le premier restaurant de 45 m² propose de gérer de A à Z le service sans l'aide d'humains, ou presque.

Le processus promet de fournir une pizza en seulement 4 minutes 30, et ce n'est pas moins de trois bras robotisés qui peuvent travailler en parallèle pour assurer une livraison toutes les 30 secondes. Vous faites le calcul ? Ça fait 120 pizzas à l'heure... bien plus que ce dont est capable un pizzaïolo.

01net.com – Articles – 08/07/2018

01net.com

Date : 08/07/2018

Heure : 09:24:57

Journaliste : Camille SUARD

www.01net.com

Pays : France

Dynamisme : 9



Page 2/3

[Visualiser l'article](#)



PT - 01net.com - Le robot étale la pâte, dépose les ingrédients, enfourne et met en carton la pizza.

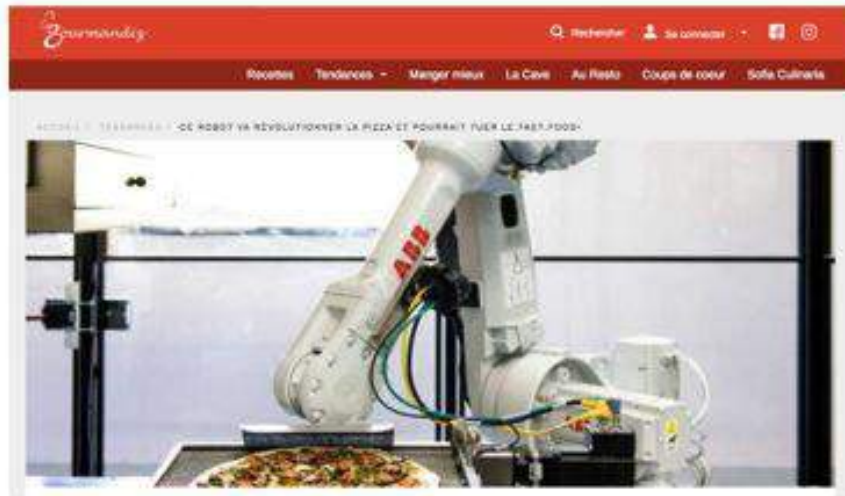
Forcément se pose la question de la place de l'humain face à ce type de machine. Même si les fondateurs de Pazzi insistent sur la présence du chef Thierry Graffagnino et sur le rôle de "simples exécutants" des robots... la société n'emploie pas de personnel. D'un côté, cela permet de ne pas faire d'économies sur les ingrédients. Et en effet, gustativement, les pizzas sont bonnes, surtout la pâte. Celle-ci, nous ne la devons pas à un robot, mais bien au chef. Les bras mécaniques ne font qu'assembler les ingrédients et gérer les différentes étapes.

04.

Retombé Presse Spécialisée

b. Presse Food

Gourmandiz – Articles – 10/07/2018



Ce robot va révolutionner la pizza et pourrait tuer le fast-food!

10 juillet 2018, sur [Tendances](#)

Pazzi prépare, à la minute, d'authentiques pizzas à base d'ingrédients frais et de qualité, à toute heure du jour et de la nuit.

En matière de pizzas, les amateurs du genre disposent de trois alternatives. Se diriger vers une pizzeria classique, opter pour le fast-food ou se rabattre sur une pizza de grande distribution, qu'elle soit fraîche ou surgelée.

Pazzi pourrait tout changer, en offrant une alternative révolutionnaire pour offrir aux amateurs de pizzas authentiques la possibilité de manger une pizza fraîche, cuite sur pierre, avec les meilleurs ingrédients. Et ce à toute heure du jour et de la nuit, pour similaire à celui des fast-food. En clair, une meilleure pizza, à moindre coût.

Si cette prouesse est possible, c'est uniquement grâce à la technologie. Dans une pizzeria classique, où l'on travaille généralement à base des meilleurs ingrédients, c'est un pizzaiolo qui officie. Or, comme dans tous les secteurs, la main d'œuvre est chère. Pazzi, c'est différent, c'est un robot! Il peut travailler 24 h sur 24, sans salaire... Ce qui permet d'opter pour des ingrédients de qualité supérieure. Doté d'une intelligence artificielle, il sait aussi détecter les défauts de préparation, tels qu'un trou dans la pâte. Il dose aussi à la perfection chaque ingrédient et peut donc composer une pizza sur mesure, aux goûts du consommateur. Il analyse également la demande des clients et peut donc gérer au mieux les commandes d'ingrédients, de manière autonome. Il peut aussi calculer précisément les temps de cuisson et gérer jusqu'à 5 demandes de pizza en même temps. De la préparation à l'emballage, tout est géré par robotique et le client n'a plus qu'à retirer sa commande dans un casier fait pour maintenir la pizza chaude pendant 30 minutes. Que ce soit via une borne ou une application, il est très facile de commander la pizza de son choix et l'heure souhaitée pour le retrait. Et si la réunion s'éternise, il suffit de décaler sa commande et le tour est joué.

Quant au prix, selon la garniture souhaitée, il faut compter entre 9 et 12 h. Il ne s'agit encore que d'une version bêta, mais il est clair que Pazzi a de l'avenir et pourrait rapidement bouleverser nos habitudes de consommation.

Accueil | Liste de recettes | Matériels | Ingrédients | Adresses | Recettes gratuites | Recettes payantes | 0



04. Retombé Presse Spécialisée c. Presse Com

04. Retombé Presse Spécialisée d. Presse Startup

05. Retombées Presse Régionale

La Pays Briard – Article - 17/07/2018

Le pays Briard

Pays : France
Périodicité : Bi-hebdomadaire
OJD : 5705

Date : 17 JUIL 18
Journaliste : Patrick MELEO



Page 1/2

Économie

MARNE LA VALLÉE. Chez Pazy, le pizzaiolo sera un robot

La pizzeria robotisée qui va ouvrir à Marne-la-Vallée sera la première de la future chaîne Pazy. Plus de 500 000 combinaisons de pizzas différentes seront possibles chez Pazy.



Philippe Goldman, patron d'Ekim, a investi plusieurs millions d'euros dans Pazy. (J. B. / J. B.)

La future chaîne de restauration s'appelle Pazy, ce qui veut dire « fou » en italien. C'est aussi l'anagramme parfaite de pizza. Mais Pazy, ce sont des pizzas élaborées sans pizzaiolo !

Philippe Goldman, dirigeant d'Ekim, explique : « Le projet était de créer le premier robot pizzaiolo et le premier restaurant autonome au monde. »

Tout est robotisé : de la conception de la pâte à la livraison de la pizza et des boissons, il n'y a aucune intervention humaine.

Né dans un garage à Lagny

Sébastien Roverso et Cyril Hamon, ingénieurs de formation, ont créé ce projet à la sortie de leurs études. Ils ont d'abord

installé leur entreprise dans le garage familial, à Lagny-sur-Marne, en 2012.

Philippe Goldman a rencontré ses associés en 2016. Sa société, Ekim, a investi entre 4 et 5 millions dans le projet.

Ekim ouvrira prochainement le premier restaurant Pazy à Marne-la-Vallée, dans une zone à fort passage.

Les recettes d'un champion du monde

Depuis début 2017, Ekim a fait appel Thierry Graffagnino, qui a gagné trois fois la Coupe du monde de la pizza pour concevoir des pizzas de qualité. Il a conçu à la fois l'élaboration de la pâte et toutes les recettes de pizzas.

La Pays Briard – Article - 17/07/2018

Le pays Briard

Pays : France
Périodicité : Bi-hebdomadaire
OJD : 5705

Date : 17 JUIL 18
Journaliste : Patrick MELEO



Page 2/2

Nous avons fait une recherche qui a duré deux ans sur la qualité de nos ingrédients essentiellement français et italiens. Partout une recette identique à 100 %. La robotique assure une maîtrise constante de la qualité du produit et de la personnalisation, ce qui est très difficile à assurer en restauration. Chaque client

pourra garder l'historique de sa pizza et elle pourra se produire à l'identique, quel que soit le restaurant en France.

Le modèle de franchise sera proposé fin 2018. Philippe Goldman l'assure, il a déjà plusieurs demandes par semaine.

Dans cinq ans, nous envisageons 500 restaurants en France.

Patrick MELEO

La République – Article - 16/07/2018

LA RÉPUBLIQUE
de France et d'Alsace

Pays : France
Périodicité : Hebdomadaire
QJD : 15498

Date : 16 JUIL 18
Journaliste : Patrick MELEO



Page 1/2

Economie

MARNE LA VALLÉE.

Chez Pазy, le pizzaiolo sera un robot

La pizzeria robotisée qui va ouvrir à Marne la Vallée sera la première de la future chaîne Pазy. Plus de 500 000 combinaisons de pizzas différentes seront possibles chez Pазy.



Philippe Goldman, patron d'Ekin, a investi plusieurs millions d'euros dans Pазy. (M. B. / AGF)

La République – Article - 16/07/2018

LA RÉPUBLIQUE

Pays : France
Périodicité : Hebdomadaire
QJD : 15498

Date : 16 JUIL 18
Journaliste : Patrick MELEO



Page 2/2

La future chaîne de restauration s'appelle Pazzi, ce qui veut dire « fou » en italien. C'est aussi l'anagramme parfaite de pizza. Mais Pazzi, ce sont des pizzas élaborées sans pizzaiolo !

Philippe Goldman, dirigeant d'Ekim, explique : « Le projet était de créer le premier robot pizzaiolo et le premier restaurant autonome au monde. »

Tout est robotisé : de la conception de la pâte à la livraison de la pizza et des boissons, il n'y a aucune intervention humaine.

Né dans un garage à Lagny

Sébastien Roverso et Cyril Hamon, ingénieurs de formation, ont créé ce projet à la sortie de leurs études. Ils ont d'abord installé leur entreprise dans le garage familial, à Lagny-sur-Marne, en 2012. Philippe Goldman a rencontré ses associés en 2016. Sa société, Ekim, a investi entre 4 et 5 millions dans le projet. Ekim ouvrira prochainement le premier restaurant Pazzi à Marne-la-Vallée, dans une zone à fort passage.

Les recettes d'un champion du monde

Depuis début 2017, Ekim a fait appel Thierry Graffagnino, qui a gagné trois fois la Coupe du monde de la pizza pour concevoir des pizzas de qualité. Il a conçu à la fois l'élaboration de la pâte et toutes les recettes de pizzas.

Nous avons fait une recherche qui a duré deux ans sur la qualité de nos ingrédients essentiellement français et italiens. Partout une recette identique à 100 %. La robotique assure une maîtrise constante de la qualité du produit et de la personnalisation, ce qui est très difficile à assurer en restauration. Chaque client pourra garder l'historique de sa pizza et elle pourra se produire à l'identique, quel que soit le restaurant en France.

Le modèle de franchise sera proposé fin 2018. Philippe Goldman l'assure, il a déjà plusieurs demandes par semaine.

Dans cinq ans, nous envisageons 500 restaurants en France.

Patrick MELEO

La Marne – Article - 04/07/2018

LA MARNE

Pays : France
Périodicité : Hebdomadaire
QJD : 6973

Date : 04 JUIL 18
Journaliste : Patrick Meleop



Page 1/2

MARNE LA VALLÉE. **Chez Pazy, le pizzaiolo est un robot**

Ekim ouvre une pizzeria robotisée à Marne la Vallée, la première de la future chaîne Pazy. Plus de 500 000 combinaisons de pizzas différentes seront possibles chez Pazy.

La future chaîne de restauration s'appelle Pazy, ce qui veut dire « fou » en italien. C'est aussi l'anagramme parfait de pizza. Mais Pazy, ce sont des pizzas élaborées sans pizzaiolo !

« Ekim est une start-up du secteur de la FoodTech française qui a eu pour ambition depuis début 2013 de créer le premier robot pizzaiolo et le premier restaurant autonome au monde », explique Philippe Goldman, CEO d'Ekim.

Né dans un garage à Lagny

Sébastien Roverso et Cyril Hamon, ingénieurs de formation, ont créé ce projet à la sortie de leurs études. Ils ont d'abord installé leur entreprise dans leur garage familial, à Lagny-sur-Marne, en 2012. Philippe Goldman a rencontré ses associés en 2016. « J'étais à l'époque dans un fonds d'investissements et j'ai investi l'entreprise. Six mois après, j'ai quitté le fonds pour les rejoindre à la tête de l'entreprise. » Ekim a investi entre 4 et 5 millions dans le projet.

Ekim ouvrira prochainement le premier restaurant à Marne-la-



Philippe Goldman, CEO d'Ekim, a investi plusieurs millions d'euros dans Pazy.

Vallée dans une zone à fort passage. Elle détiendra ce restaurant en direct, mais proposera essentiellement des franchises.

500 pizzerias dans 5 ans

Le modèle de franchise sera proposé fin 2018. Philippe Gold-

man l'assure, il a déjà plusieurs demandes par semaine. « Dans cinq ans, nous envisageons 500 restaurants en France »,

La Marne – Article - 04/07/2018

LA MARNE

Pays : France
Périodicité : Hebdomadaire
QJD : 6973

Date : 04 JUIL 18
Journaliste : Patrick Meleio



Page 2/2

espère-t-il. « Nous pensons attirer de nouveaux types d'investisseurs. »

L'investissement dans la cuisine avec l'ensemble des robots représente 500 000 € environ. Il faut ensuite compter l'emplacement et le mobilier. « Nous allons fournir à nos franchisés une solution clé en main avec la robotique, l'aménagement et le visuel, l'application pour Pazzi. Nous allons également lui fournir l'ensemble des ingrédients, ceux-ci étant calibrés pour le robot. Nous assurons de ce fait la même valeur gustative quel que soit le restaurant. »

Le champion du monde a conçu les recettes

Depuis début 2017, Ekim a fait appel Thierry Graffagnino, qui a gagné trois fois la Coupe du monde de la pizza pour concevoir des pizzas de qualité.

Il a conçu à la fois l'élaboration de la pâte et toutes les recettes de pizzas. « Cependant, nous avons dû revoir certains processus dans le fonctionnement de nos robots afin d'avoir une meilleure qualité gustative et visuelle. Nous avons fait une recherche qui a duré deux ans sur la qualité de nos ingrédients essentiellement français et italiens. »

Partout, une recette identique à 100 %

La robotique assure une maîtrise constante de la qualité du produit et de la personnalisation, ce qui est très difficile à assurer en restauration. Chaque client pourra garder l'historique de sa pizza et elle pourra se produire à l'identique, quel que soit le restaurant en France.

Tout est robotisé de la conception de la pâte à la livraison de la pizza et des boissons, le tout sans aucune intervention humaine. Trois brevets ont été déposés sur les systèmes de robotisation.

Patrick Meleio

La Montagne – Article – 01/07/2018

LA MONTAGNE

Pays : France
Périodicité : Quotidien
QJD : 178584
Edition : Toutes éditions

Date : 01 JUIL 18
Journaliste : Patrice Campo



Page 1/1

INDUSTRIE ■ L'entreprise ECDA participe à la mise au point robotisée Pizzeria automatique made in Clermont

En partenariat avec Ekim, qui a lancé le concept, la société ECDA a contribué à la conception et à la réalisation du prototype de pizzeria autonome. L'aventure pourrait se prolonger à l'échelle industrielle.

Imaginez une pizzeria avec des bornes automatiques de commande, une vitrine derrière laquelle des robots élaborent la recette demandée devant vous et un petit guichet d'où sort la pizza encore chaude. C'est un concept baptisé Pazzi et imaginé par Ekim.

Cette société, basée en Seine-et-Marne, vient de se faire livrer le premier prototype de pizzeria autonome, avec des robots-pizzaiolos. Elle l'a réalisé avec l'appui industriel de trois partenaires, dont la société ECDA, du groupe Meunier.

Négociations en cours

« Nous avons travaillé sur ce projet depuis septembre dernier et les délais étaient serrés », sourit le directeur d'ECDA, Vincent Pouteau, dans les locaux de l'entreprise, à Cébazat. « Nous avons commencé par le lave-vaisselle intégré, que nous



DIRECTEUR. Vincent Pouteau dans les ateliers de câblage d'ECDA, à Cébazat : « Pour produire cent machines à l'année, il faudra une structure dédiée ». PHOTO RÉALISÉE AVEC EKIM

avons adapté au travail en autonomie, l'unité Meunier de Rennes a élaboré le four, et nous avons conçu et réalisé la partie électrique, le comptoir et son câblage, le distributeur à cartons, la partie service client. Le tout jusqu'à début mai ».

Ce prototype pilote est donc au point. Ekim espère l'installer prochainement dans un lieu commercial, elle attend le deuxième pour mars prochain, devrait commander dix unités complètes courant 2019 et table sur une

production de cent pizzerias autonomes par an à partir de 2020.

Un marché dont bénéficiera ECDA ? C'est tout l'enjeu du protocole d'entente en cours de négociation qui tracera les grandes lignes du partenariat futur entre Ekim et le groupe Meunier.

« C'est un projet structurant pour tout le groupe, souligne Vincent Pouteau. Pour dix machines, nous pouvons nous organiser et fournir la demande. Pour livrer cent machines à partir de 2020, en revan-

che, il faudrait une structure dédiée ».

Le câblage électrique, c'est le métier historique d'ECDA (pour Études et construction d'automatismes), créée en 1985 et intégrée en 2011 au groupe Meunier, plutôt spécialiste du montage mécanique et de la conception de machines spéciales.

ECDA travaille pour des PME et des grands groupes comme Michelin, Aubert & Duval ou Constellium. L'entreprise réalise 3 des 45 millions d'euros de chiffre d'affaires du groupe Meunier. Avec le projet d'Ekim et la production projetée en 2020, ce chiffre d'affaires global pourrait doubler, purement et simplement.

Quant à la structure nécessaire pour répondre à cette demande spécifique, elle sera synonyme de création d'emplois. À quelle hauteur ? Difficile à évaluer : aujourd'hui.

« Mais j'espère bien que ce sera ici », sourit Vincent Pouteau, qui a quitté la Bretagne pour s'installer en Auvergne en 2011 et espère y poursuivre l'aventure de la pizzeria autonome. ■

Patrice Campo
patrice.campo@orange.fr

06. Retombées Presse Professionnelle

Au sommaire

N° 802//Juillet-août 2018

P.12 L'usine du mois
Cototerra valorise la biodynamie



BERNARD CHAMPION

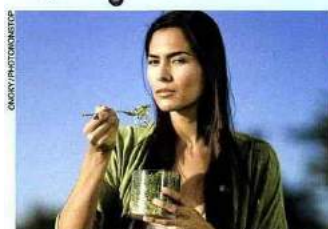


9
industriels
livrent leur
vision
de l'alimentation
de demain

P.38 Production
Légumes et fruits :
les découpes ludiques
jouent la variété



P.46 Conditionnement
Pots thermoformés :
Les visuels gagnent
en attractivité



P.60 Marchés
L'alimentation
vivante pointe
le bout de son nez

04 L'ESSENTIEL

04 Lavazza France progresse dans les marchés professionnels
05 EDITORIAL/Reprise de Doux : le modèle breton se réinvente
05 EN IMAGE/Une manif pour fermer les abattoirs

06 STRATÉGIES

06 ENTREPRISES
06 Le Coq Noir se convertit au bio
07 Gerlinéa diversifie et optimise ses recettes
07 Ducs de Gascogne se replume
08 Chancellerie part à la pêche responsable
08 Origine France et laits spécifiques séduisent
09 Charbonneaux Brabant élargit son expertise
09 Christian Potier renoue avec les projets

10 ILS INVESTISSENT

10 Sofalip diversifie ses débouchés
11 LSDH s'adapte à ses marchés

12 L'USINE DU MOIS

Cototerra valorise la biodynamie

16 DOSSIER

ALIMENTATION DE DEMAIN :
NEUF INDUSTRIELS LIVRENT LEUR VISION

Après la loi Alimentation et avant le Sial, RIA a donné la parole à neuf industriels sur les défis que le secteur va devoir relever.

FORMULATION //

27 Algaia élargit sa production
28 Pret'Est récompense Tartimouss ! et Life Loving Foods
28 Genius lance une baguette sans gluten
30 Roquette investit dans le pois
30 Des bonbons presque tous sans TiO2
31 Sigdal joue la densité nutritionnelle

PRODUCTION //

33 Ekim : et voilà le robot pizzaiolo
34 Endress + Hauser en grande forme
36 Cap Solutions Culinaires pilote sa fabrication de pulvérisateurs avec un ERP
37 VMI inaugure sa nouvelle usine
38 FOCUS/Légumes et fruits : les découpes ludiques jouent la variété

CONDITIONNEMENT //

41 Col de Cygne investit l'ensachage
43 XPO se renforce dans le surgelé
44 Alimentation des préformes chez Sidel
46 FOCUS/Pots thermoformés : les visuels gagnent en attractivité

QUALITÉ //

49 Biorisk : maîtriser les variabilités de virulence et de sensibilité
51 Conserve : les thermobactéries présents d'avantage
52 L'Anses s'ancre d'avantage à Boulogne-sur-Mer
54 Vers une grande AOP camembert
54 L'AOP sainte-maure de Touraine fête ses dix ans

MARCHES

55 UN PRODUIT, UNE TENDANCE
Martine suit son miel à la trace
56 LANCEMENTS France et Monde
60 L'alimentation vivante pointe le bout de son nez

QUESTION

63 de management Management collaboratif chez Dutoit
64 de droit Le nouveau règlement bio
65 d'agenda IBA 2018 à Munich (Allemagne)
66 A... Louis Le Duff et Philippe Morin, président et DG de Bridor

www.lelectronique.com – Brève – 08/07/2018



www.lelectronique.com
Pays : France
Dynamisme : 56

Date : 08/07/2018
Heure : 10:23:56



Page 1/1

[Visualiser l'article](#)

On a testé le premier robot pizzaïolo!

On a testé un service de **pizzaïolo robot** conçu par une jeune pousse française. A la fois rapides et précis, ces bras autonomes devraient très prochainement préparer nos pizzas à Paris. Amusants dans l'idée, ces restaurants ont-ils de quoi véritablement séduire ?

07. Retombées Presse Internationale

Tech 2 – Article – 10/07/2018



FIFA World Cup
Belgium's success
has showcased the
triumph of tactics
over individual flair

TECH2

Tuesday, July 10, 2018 | [Back to FIRSTPOST.](#)

Sar

HOME NEWS REVIEWS SCIENCE AUTO GAMING PHOTOS VIDEOS

Technology News / News-Analysis

REUTERS 28 JUNE, 2018 08:20 IST

HUNGRY, BUT IN A HURRY? A ROBOT IN FRANCE SERVES 1 PIZZA EVERY 30 SECONDS

[f](#) [t](#) [...](#) [0](#)

The robot's gestures have been programmed to match those of real-life pizzaiolos, but with three arms.

[f](#) For many people, the smell of a pizza fresh from the oven and lovingly crafted is a culinary delight that's hard to beat. But now that hand-crafted pizza has a rival: pizza made by a [robot](#).

[t](#) French start-up Ekim wants to change and speed up the way pizza is made and served using a pizzaiolo robot the company hopes to soon install in an autonomous 24/7 restaurant.

[...](#) The robot's gestures have been programmed to match those of real-life pizzaiolos or pizza-makers, and with three arms it can make several pizzas at the same time.

"We are not faster than a pizzaiolo as we make a pizza in 4 minutes and 30 seconds because the pizzas are made on demand in front of the customer, we take time to cook them well, to put the ingredients," Ekim Chief Executive Philippe Goldman said.



A pizzaiolo robot prepares a pizza before the customers eyes at the showroom of French food startup EKIM in Montevrain near Paris. Image: Reuters.

Tech 2 – Article – 10/07/2018

"But the robot has three arms, can coordinate tasks and make several pizzas at once. So yes, making a pizza takes 4 minutes 30 seconds but we deliver one pizza every 30 seconds, which allows us to deliver 120 pizzas an hour when a pizzaiolo can only make 40 pizzas an hour."

The idea comes from two Ekim engineers from when they were students after they grew tired of eating low-quality fast food, the only meals they could afford at the time.

The robot is currently in a showroom outside Paris while Ekim searches for a location to start a pizza-making service, using produce from France and Italy.

Like with a vending machine, the concept would allow customers to order a freshly-made pizza at any time. Using an automated screen, they can choose from an array of pizzas, including the traditional Margherita and richer four cheese.

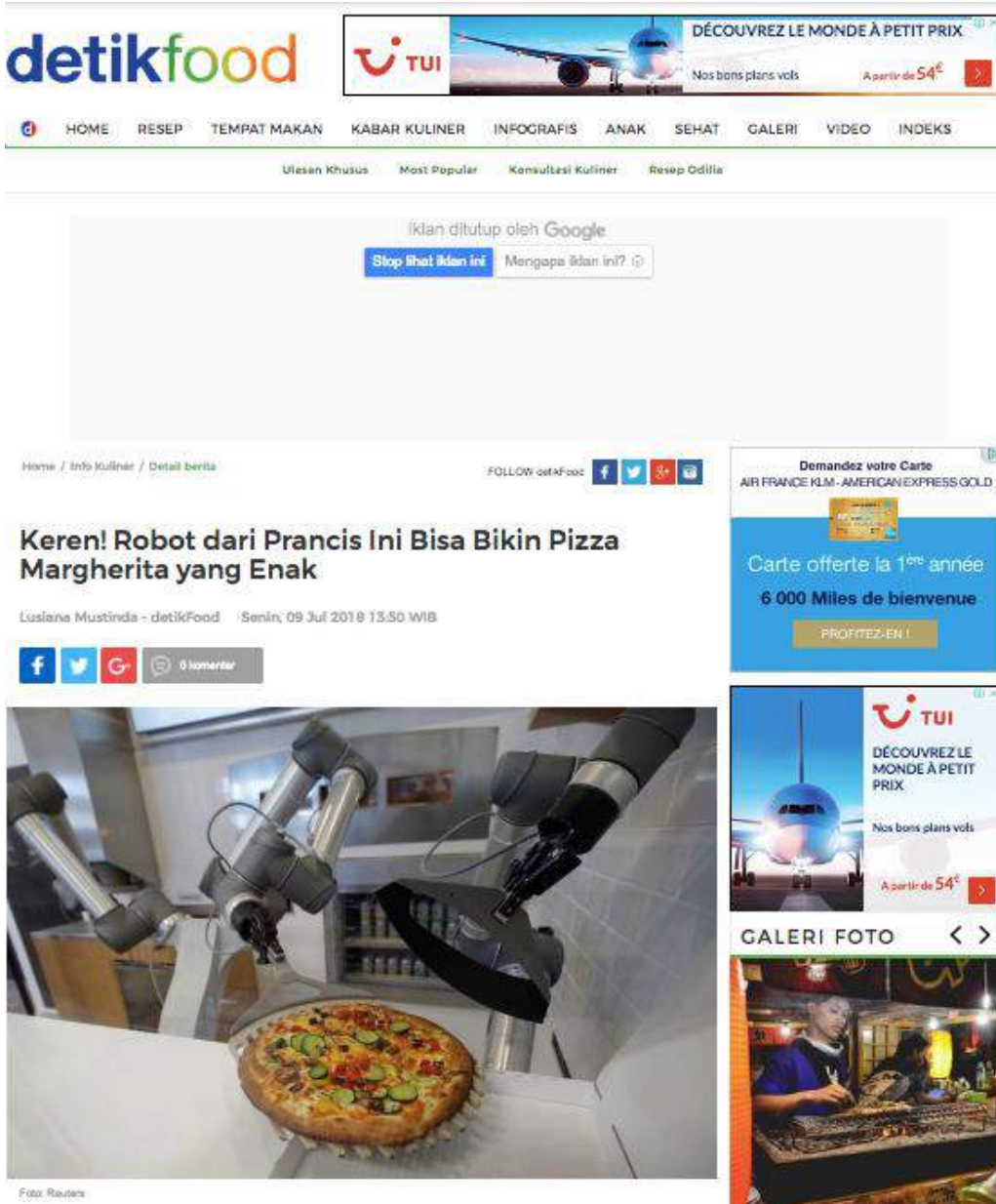
"People nowadays have less and less available time to eat, they hardly have 30 minutes to have lunch. Therefore, they have to choose between time and food quality. What we're doing is providing both," Goldman said.

Other restaurants around the world have used food automation to serve up meals, and one in California sees humans and robots making pizzas together.

But for some, a pizza can only be made by human hands.

"A human being is faster, he can tell if the dough is good or not," Naples-born pizzaiolo Vittorio Monti said as he served up pizzas in a Paris restaurant. "If there are any problems, the robot can't tell, but the pizzaiolo yes."

Detikfood – Article – 09/07/2018



The screenshot shows the detikfood website interface. At the top, there's a navigation bar with links like HOME, RESEP, TEMPAT MAKAN, KABAR KULINER, INFOGRAFIS, ANAK, SEHAT, GALERI, VIDEO, and INDEKS. Below this is a banner for TUI with the text 'DÉCOUVREZ LE MONDE À PETIT PRIX' and 'Nos bons plans vols À partir de 54€'. The main content area features an article titled 'Keren! Robot dari Prancis Ini Bisa Bikin Pizza Margherita yang Enak' by Lusiana Mustinda, dated 09 Jul 2018. The article includes a large image of a robotic arm preparing a pizza. To the right of the article, there are two sidebars: one for 'Demandez votre Carte AIR FRANCE KLM- AMERICAN EXPRESS GOLD' and another for 'GALERI FOTO' showing a chef working.

detikfood

TUI DÉCOUVREZ LE MONDE À PETIT PRIX
Nos bons plans vols À partir de 54€

HOME RESEP TEMPAT MAKAN KABAR KULINER INFOGRAFIS ANAK SEHAT GALERI VIDEO INDEKS

Ulasan Khusus Most Popular Konsultasi Kuliner Resep Odilia

Iklan ditutup oleh Google
Stop lihat iklan ini Mengapa iklan ini?

Home / Info Kuliner / Detail berita

FOLLOW detikFood

Keren! Robot dari Prancis Ini Bisa Bikin Pizza Margherita yang Enak

Lusiana Mustinda - detikFood Senin, 09 Jul 2018 13:50 WIB

0 komentar

Foto Reuters

Demandez votre Carte
AIR FRANCE KLM- AMERICAN EXPRESS GOLD
Carte offerte la 1^{ère} année
6 000 Miles de bienvenue
PROFITEZ-EN !

TUI DÉCOUVREZ LE MONDE À PETIT PRIX
Nos bons plans vols À partir de 54€

GALERI FOTO

Detikfood – Article – 09/07/2018



Jakarta - Tidak dibuat oleh manusia, sebuah pizza enak ini dibuat oleh robot. Meskipun begitu, aroma pizzanya segar dan disajikan hangat-hangat. Mau coba?



Ekim yang merupakan perusahaan start-up Prancis membuat inovasi pembuatan pizza yang unik. Di sini pizzanya disajikan oleh robot pizzaiolo yang kedepannya akan segera dimaksimalkan untuk melayani pizza di restoran ini selama 24 jam 7 hari.

Baca juga: Domino's Uji Coba Kendaraan Robot untuk Kirim Pizza

Gerakan robot ini telah diprogram untuk mengikuti pizzaiolos dalam kehidupan nyata atau pembuat pizza. Dan dengan tiga lengan dapat membuat beberapa pizza pada saat yang sama.



Foto: iStock

Detikfood – Article – 09/07/2018

"Kami tidak lebih cepat dari pizzaiolo karena kami membuat pizza dalam waktu 4 menit dan 30 detik. Karena pizza dibuat sesuai dengan permintaan pelanggan, kami membutuhkan waktu untuk memasaknya dengan baik serta memasukkan bahan-bahan," tutur Philippe Goldman, Ekim Chief Executive dalam Japan Today (03/07).

Akan tetapi robot ini memiliki tiga lengan yang dapat mengkoordinasi tugas serta membuat beberapa pizza sekaligus. "Jadi ya, membuat pizza membutuhkan waktu 4 menit 30 detik tetapi kami memberikan waktu satu pizza setiap 30 detik yang memungkinkan kami untuk membuat 120 pizza dalam waktu satu jam disaat pizzaiolo (pembuat pizza) hanya bisa menghasilkan 40 pizza per jam," tambahnya.



Foto: iStock

Ide ini berasal dari dua insinyur Ekim ketika mereka masih menjadi mahasiswa. Muncul setelah mereka lelah menikmati makanan cepat saji berkualitas rendah, karena dulu itulah makanan yang mampu mereka beli.

Sekarang robot ini masih berada di luar Prancis karena sedang mengikuti pameran. Nantinya Ekim akan mencari lokasi untuk memulai layanan pembuat pizza dengan menggunakan produk Prancis dan Italia.

Sama halnya dengan vending machine, konsep menjual pizza seperti ini memungkinkan pelanggan memesan pizza yang baru dibuat kapan saja. Dengan menggunakan layar otomatis, mereka dapat memilih rasa pizza, termasuk margherita tradisional dan dipadu empat pilihan keju.

Detikfood – Article – 09/07/2018

Baca juga: Tanpa Karyawan, Restoran di China Ini 100 Persen Dilayani Oleh Robot

"Orang-orang saat ini memiliki waktu makan yang singkat, mereka hampir tidak punya waktu 30 menit untuk makan siang. Oleh karena itu, mereka harus memilih antara waktu dan kualitas makanan. Apa yang kami lakukan adalah menyediakan keduanya," kata Goldman.



Foto: iStock

Restoran lain di seluruh dunia telah menggunakan layanan makanan otomatis, termasuk pizza yang dibuat oleh robot di California. Namun bagi sebagian orang, pizza yang dibuat oleh tangan manusia pastilah lebih enak. "Seorang manusia lebih baik, dia bisa tahu apakah adonan itu enak atau tidak," kata Pizaiollo Viltori Monti, chef pizza kelahiran Naples.

"Jika ada masalah, robot tidak bisa tahu, tapi pizaiollo tahu," pungkasnya.

Baca juga: Ini Sado Robo, Robot Pintar yang Bisa Meracik Teh untuk Upacara Minum Teh Jepang (Ius/odi)

robot pizza

pizza margherita

Dir&ge – Article – 09/07/2018

MARKETING B2B · SOBRE DIR&GE · NEWSLETTER · CONTACTO

f in v y

dir&ge
La plataforma líder del entorno directivo

[paga](#)
[Ofrece FINANCIACIÓN en tu eCommerce](#)
[Financia a tu negocio](#)
[Dirige tus comunicaciones de marketing](#)
[Ventas y Negociación](#)

Inicio · Ecommerce · Digital · Innovación · Management · Marketing · Pymes · Fintech · DIR&GE

Inicio · Innovación · Noticias · Francia abrirá la primera pizzería con un cocinero robot

INNOVACIÓN **NOTICIAS**

Francia abrirá la primera pizzería con un cocinero robot

9 de julio de 2018



La compañía francesa Ekim ha desarrollado un robot para restaurantes de comida rápida y abrirá este año la primera pizzería en la que todo el proceso está automatizado.

Contenidos Top

- 

Las nuevas obligaciones de los retailers ante la GDPR y el...

11 de abril de 2018
- 

Personas, tecnología y procesos: las tres claves de la innovación

12 de febrero de 2018
- 

Executive Talk DIR&GE – Finanzas y ventas: un tándem de éxito

2 de noviembre de 2017
- 

Alberto Pérez, Gerente eCommerce de Cofares. Think Tank "La sintonía entre..."

4 de julio de 2017



Descubre nuestros casos de éxito

www.reflex-graphics.com

Dir&ge– Article – 09/07/2018

Francia abrirá la primera pizzería con un cocinero #robot
#innovación

CLIC PARA TUITEAR 

Tiempo de Lectura: **1 minuto**

El cocinero de este nuevo restaurante cuenta con **tres brazos robotizados capaces de elaborar 120 pizzas a la hora**, es decir, tres veces más rápido que una persona. Es un ejemplo de cómo la cocina francesa se ha dejado seducir por las nuevas tecnologías. La empresa Ekim, con una ayuda económica de 2,2 millones de euros, ha creado este robot que es capaz de elaborar la pizza elegida por ordenador para su consumo.

Una de las principales diferencias entre este robot y otros procesos industriales es que realiza todo de forma inmediata, en lugar de elaborar los productos para ser almacenados y distribuidos.

Los ingenieros detrás de este nuevo cocinero comenzaron a trabajar hace más de seis años para evitar el lento servicio de algunos restaurantes de comida rápida, la escasez de opciones a la hora de modificar el menú o la falta de adecuación a los ritmos de vida actuales. El resultado es Pazzi, una marca de comida rápida que prevé abrir a finales de este año su primer restaurante en Francia.

Otros robots cocineros

Las recetas de las pizzas están elaboradas por un cocinero profesional, pero los consumidores pueden realizar modificaciones a través de la aplicación MYOP (Make My Own Pizza). Lo único que se elabora manualmente es la masa, pero el resto del proceso corre a cuenta del robot y puede observarse en directo. El precio de los productos oscila entre los 7 y 14 euros, en función del tamaño y los ingredientes.

Los **restaurantes robotizados son todavía una tendencia minoritaria**, pero ya cuentan con establecimientos en China, Japón o Tailandia. En España, la empresa vasca Oskook ha desarrollado un horno con infrarrojos, calor por convección e inducción que, como una impresora 3D elabora cualquier tipo de masa que sea capaz de procesar su bomba.

Por su parte, en EEUU la empresa Creator pretende abrir en septiembre su primera hamburguesería robotizada. La máquina cuenta con 20 computadoras y 350 sensores en la línea de producción. A diferencia de Pazzi, el encargo y la entrega la llevan a cabo los trabajadores.

Fuente El País

Artículos destacados



La importancia del cambio de mentalidad para el éxito de la...

9 de julio de 2018

*Existen muchas barreras, que dependen principalmente de cada empresa, pero quizás la principal sea el cambio de mentalidad dentro de la propia...



Francia abrirá la primera pizzería con un cocinero robot
9 de julio de 2018



La firma Castañer, líder de la industria del calzado, unifica su...
9 de julio de 2018



dir&ge

Impulsa tu empresa con nuestras soluciones B2B

Descubre más 

Revista DIR&GE



Luces del Siglo – Article – 09/07/2018

9 de julio 2018 - 10:01

Tipo de Cambio

\$ Compra	\$ 18.24	€ Compra	€ 23.20
\$ Venta	\$ 19.35	€ Venta	€ 23.24

Luces
del Siglo

LSD NOTICIAS

ADICIÓN POR INFORMAR
Norma Madero y Rodrigo Tello

Exclusivo a través de 1 y 6 de la mañana por Facebook Live

INICIO ELECCIONES 2018 NOTICIAS INTERNATIONAL REPORT ESPECIALES VERIFICADO RADIO ONLINE

NEGOCIOS Inicio Noticias **NEGOCIOS**

NEGOCIOS

Pizzas futuristas

Por Nayeli Estrada Jiménez / Agencia Reforma 5 de julio 2018 - 12:07 Imprimir Nota



Luces del Siglo – Article – 09/07/2018

Francia ostentará la ventaja en la carrera culinaria tecnológica.

En cinco meses, Francia, además de ser un referente para la cocina clásica, ostentará también la ventaja en la carrera culinaria tecnológica.

La empresa gala EKIM promete "robotlucionar" la industria con el diseño del primer robot que prepara pizza, así como de todo un concepto a su alrededor bajo la marca Pazzi.

"Nuestro objetivo es hacer la mejor pizza del mundo ¡sí, lo oíste bien! Con ingredientes saludables y naturales", se lee en su página oficial.

La idea fue desarrollada por Sébastien Roverso y Cyrill Hamon, dos jóvenes ingenieros franceses que comenzaron en su sótano a buscar una alternativa a la comida rápida almacenada por meses. Ésta fue un robot que implicara el mismo tiempo de espera, pero con un plato de mucho mayor valor culinario.

Las recetas de la masa estuvieron a cargo del multipremiado chef especialista en pizza Thierry Graffagnino, quien propuso, además, la incorporación de otros ingredientes como quesos con denominación AOP, jitomates cultivados en parcelas de la Toscana y harina de Les Moulins Familiaux mills, galardonada internacionalmente por su calidad.

Los robots están programados para elaborar en 30 segundos pizzas con más de 500 mil combinaciones de ingredientes, de acuerdo con información publicada en la página oficial de Graffagnino.

"Cose da pazzi" significa en italiano 'está completamente loco' en italiano. Ésta fue mi reacción inicial cuando descubrí el proyecto en el verano de 2016.

Pazzi representa un gran desafío tecnológico: optimizar el proceso de producción total de una pizza (pedido, preparación, cocción y entrega) dentro de un área de 45m2, personalizando cada orden, agregando una dimensión de cocina en vivo, todo esto a un costo de inversión razonable. La robolution de alimentos está a la vuelta de la esquina', afirma Philippe Goldman, CEO de EKIM.

A pesar de no especificar la ubicación, se plantea que el primer restaurante operado bajo este concepto abra sus puertas a finales de este año.

Etiquetas : [CARRERA CULINARIA TECNOLOGICA](#), [EKIM](#), [FRANCIA](#), [NEGOCIOS](#), [LUCES DEL SIGLO](#)

I robot news – Article – 07/07/2018



오븐에서 잘 나온 따뜻한 그리고 맛있는 피자는 많은 이들을 무장케시키는 치명적인 매력의 있다. 그러나 인간 요리사가 놓아놓은 피자 완성도를 알리는 로봇이 주목을 지도 모르고 있다.

피자 만드는 로봇이 하나 둘씩 등장하고 있는 가운데 프랑스 스타트업인 '메탈레키아'도 이 대열에 합류했다. 피자가 만들어지고 제공되는 방식을 바꾸고 스피드를 높여준다는 주장이다.

피자 로봇의 제조사는 실제 피자 장인 및 피자 메이커의 움직임과 일치하도록 프로그래밍된 것으로, 3개의 팔로 동시에 여러 피자를 만들 수 있다. 예컨대 피자 로봇을 사용해 자율적인 24시간 레스토랑에 설치하기를 희망하고 있다. 메탈레키아 CEO 필립 골드만(Philippe Goldman)은 "피자 제작에 걸리는 시간은 4분 30초로 인간 장인보다 빠르다고 볼 수는 없다"며 "이는 고객의 주문을 받아 쓰는 등에서 피자를 만들어야 하고 재료를 넣는 데 필요한 요리 시간이 더 걸리기 때문"이라고 말했다.

그러나 로봇은 세 개의 팔을 가지고 있으며 작업을 온정하고, 한 번에 여러 개의 피자를 만들 수 있다. 그래서 피자 하나를 만드는 데는 4분 30초가 걸리지만 30초마다 피자를 제공할 수 있다. 인간 피자 장인이 시간당 40개의 피자를 만들어낸다면 로봇은 시간당 120개의 피자를 제공할 수 있다는 것이다.

이 아이디어는 메탈레키아의 두 명이 학생 시절 당시 유일한 서니였던 싸주에 파스트푸드에 지냈을 때 나왔다. 피자 만드는 로봇은 현재 파리 외곽의 소규모에 있으며 메탈레키아와 이탈리아의 농산물들 사용해 피자 만들기 서비스를 시작할 계획을 세우고 있다.

자동 판매기와 마찬가지로 이 개념은 고객이 언제든지 새로 만든 피자를 주문할 수 있게 해주는 것이 강점이다. 자동화화 스크린을 사용해 전통적인 마로자구와 4차스 피자를 포함한 다양한 피자 중에서 선택할 수 있다. 골드만은 "모든 사람들은 먹을 시간이 점점 줄어들어 점심시간은 거의 30분도 되지 않는다"며 "시간을 절약하면서도 좋은 질의 음식을 제공하는 것이 목표"라고 말했다.

현재 레스토랑들은 음식을 제공하기 위해 자동화해 나가고 있다. 합이오나리의 한 레스토랑에서는 인간과 로봇이 함께 피자를 만드는 것을 볼 수 있다. 하지만 일부에서는 인간이 손으로만 피자를 만들 수 있다고 주장한다. 마르 레스토랑에서 피자를 만드는 나폴리 출신의 피자 장인 피조리코 몬티(Pizzolo Vittorio Monti)는 "인간이 다 배운 후 아니라 반죽이 좋은지 아닌지를 알 수 있다"며 "문제가 있을 때 로봇은 알아차릴 수 없고 인간만이 가능하다"고 말했다.

주인책: lincho@irrobotnews.com

<저작권자: © 로봇신문사 무단 전재 및 재배포 금지>

Isna – Article – 07/07/2018

اعلام مشاوره‌های دکتری دانشگاه آزاد از امروز

اندازه نوبی پنج که وسیع آزمایش‌های زمینی را افزایش می‌دهد

ولعیت نگران‌کننده در آسیب‌های اجتماعی / بی‌توجهی دانشگاه‌ها به علوم انسانی اسلامی

درخواست افزایش اعتبارات عملکرد وزارت علوم

آخرین‌های علمی و دانشگاهی

«فیلیپ گلدمن» (Philippe Goldman)، مدیرعامل اکیم گفت: پخت پیتزا توسط انسان، زمان می‌برد چون پیتزا به تقاضای مشتری و مقابل او درست می‌شود و باید زمان مشخصی را طی کند اما از آنجا که این ربات، سه بازو دارد، قادر است چند کار را انجام دهد و به طور همزمان چند پیتزا درست کند.

ایده ساخت ربات پیتزایز، هنگامی شکل گرفت که دو نفر از مهندسان اکیم احساس کردند از خوردن غذاهای بی‌کیفیت در ساعت کاری خسته شده‌اند.

این ربات، اکنون در نمایشگاهی بیرون از شهر پاریس قرار دارد و اکیم، در جستجوی مکانی برای ارائه پیتزاهای آن است.

ربات پیتزایز، مانند یک دستگاه فروش خودکار، به مشتریان امکان سفارش و دریافت پیتزا را در هر زمانی می‌دهد و مشتریان می‌توانند با استفاده از یک صفحه خودکار، پیتزای مورد نظر خود را انتخاب کنند.



لازم به ذکر است که در برخی مراحل، درست کردن پیتزا فقط با حضور یک انسان ممکن است. انسان می‌تواند از آماده بودن یا نبودن خمیر مطمئن شود و در تشخیص چنین مواردی، سریع‌تر از ربات عمل می‌کند.

انتهای پیام

لینک کوتاه: <https://www.isna.ir/news/E>



برچسب‌ها: ربات، پیتزا

رسانه‌های دیگر

- منظری هم تهدید به «سلبی تنگ» هزینه کرد
- مرحوم هادی نوروزی سموه‌اشخو شد!
- جام جهانی چه تاثیری روی مصرف برق گذاشت؟
- چرا مثل آن زن رفتار نمی‌کنیم با اسونگراها؟
- جراثیم بسته‌های آبیروا
- دامپوری هم به شغل‌های صداوسیما اضافه شد!
- چرا هیات‌رئیس با خیرساری نمایندگان کاری ندارد؟
- کیهان و پیشنهاد قرارداد حساسه با هند، چین و روسیه!
- تداومت سن فرتای دیدار با رهبری، بی‌تائیری بود
- بچه‌ها سردم!
- اسفند نخست روزنامه‌های ساهینه
- به خاطراتشان اعتماد نکنید!
- چرا جانشینان را به توبیخ نمی‌آورید؟
- انزازه موانع کشور به فقری‌ها؟
- ولعیت ایران، عادی یا بحرانی؟
- جام جهانی فوتبال حیاط‌خلوت اروپایی‌ها شد
- راه‌های تحبیب و غریب برای دریافت دبه
- ایسلاگرام، رقص و اعترافات بغض‌گود تکواریونی
- لغتی بر نامه علی منظری به فیفا
- ۷ چیزی که هرگز نباید در حمام نگهداری کنید

Continental.com – Article – 06/07/2018

La Hora del Campo
con Alejandro Cánepa

SAB 6 A 9 HS



Tecnología, sin fronteras

Por
Pablo Livsit

Un robot francés prepara pizza en 3 minutos

Una empresa francesa desarrolló un robot para restaurantes de comida rápida.



#Tecnología

#Pizza

#Robots

ESCRITO POR



Pablo David Livsit es licenciado en periodismo, realizó un posgrado en periodismo digital organizado por la Universidad Pompeu Fabra (Barcelona). Se desempeña en el área de contenidos digitales y en la producción periodística de radio Continental de Argentina. Formó parte de distintos equipos de trabajo en programas de am y fm tanto en la producción como columnista. Apasionado por las nuevas tecnologías, comparte las novedades y avances tecnológicos en Bravo Continental, La Noche Continental y también en este espacio en nuestra web.

SOBRE EL BLOG

Internet (de las cosas) trasciende las fronteras. Los drones vuelan por los

Continental.com – Article – 06/07/2018

#Tecnología #Pizza #Robots


EN VIVO


UN ROBOT FRANCÉS PREPARA PIZZA EN 3 MINUTOS

00:00:00 — 00:00:00

Por Pablo Livsit | 06/07/2018 - (hace 4 días)

A pesar del fracaso de Flippy, el robot capaz de hacer 300 hamburguesas en una hora en Pasadena (California) y que tuvo que ser inhabilitado un día después por no ser capaz de responder a la demanda, los restaurantes de comida rápida siguen buscando la fórmula del local automatizado.

La empresa francesa Ekim ha presentado su primera pizzería cuyo cocinero son tres brazos robotizados capaces de elaborar 120 pizzas a la hora, tres veces más rápido que una persona.

Interesante	Indignante
divertida	polémica
sorprendente	aburrida

0

COMENTAR

Facebook Comentarios

0 Comments

Sort by Newest


Add a comment...

Facebook Comments Plugin

espacio en nuestra web.

SOBRE EL BLOG

Internet (de las cosas) trasciende las fronteras. Los drones vuelan por los aires y hasta pueden salvar vidas. En este blog te familiarizarás con las redes sociales, la nube digital, el avance de la robótica, la inteligencia artificial, la realidad virtual y la aumentada. ¿Y la privacidad? Un debate que sigue vigente. Te enterarás de manera sencilla los avances tecnológicos.



Seguinos en Twitter

Radio Continental
@Continental590

#Urgente | Melany fue encontrada en buen estado

Expansion TV – 06/07/2018

Expansión TV

ACTUALIDAD **TECNOLOGÍA** MOTOR EMPLEA TV SOCIEDAD FUERA DE SERIE NAUTA CINE Y SERIES

Google ha cerrado el anuncio

Dejar de ver anuncio

¿Por qué este anuncio? Ir

< Anterior

Siguiente >



Este robot es capaz de hacer 120 pizzas en una hora

ATLAS Un restaurante francés cuenta en su cocina con este robot "cocinero" que puede realizar varias tareas a la vez con sus tres brazos mecánicos.

R=D
REVISTA

FORFAIT MOBILE

30Go
=
10€ /MOIS

sans engagement

J'EN PROFITE

Mention légale

Eco – Article – 04/07/2018



Mercados Obsessões Advocatus

Empresas

Nesta pizzaria é atendido e servido por um robô.... E ele também cozinhou a sua pizza

ECO
4 Julho 2018

A empresa francesa Ekim apresentou a Pazzi, a pizzaria onde o chefe é um robô com três braços. A confeção é imediata, os ingredientes frescos e as receitas flexíveis.

Os restaurantes da chamada *fast food* continuam e, cada vez mais, à procura da fórmula perfeita para a automatização. Depois de a startup alemã Creator ter desenvolvido recentemente um robô capaz de preparar, do início ao fim, hambúrgueres, é a vez da empresa francesa Ekim apresentar o seu robô cozinheiro.

Pepper é o mais recente assistente do banco HSBC. É um robô

→ [Ler Mais](#)

França, um país muito conhecido em termos de gastronomia, está a deixar-se seduzir pela tecnologia aplicada à comida rápida. A Ekim vai abrir a primeira pizzaria onde o cozinheiro não é um chefe mas sim três braços robotizados capazes de confeccionar 120 pizzas em apenas uma hora, três vezes mais rápido do que

uma pessoa. O robô faz a pizza, escolhida pelo computador, e deixa-a pronta para ser entregue ao consumidor.

Segundo os fundadores da empresa dirigida por Philippe Goldman, Sébastien Roverso e Cyrill Hamon, o projeto surgiu devido à "deceção" que, muito frequentemente, a comida rápida gera, motivada quer pela má qualidade dos ingredientes, pelo serviço demasiado lento, pelo menu limitativo ou pela rigidez de horários dos estabelecimentos. Foi para combater estas limitações que os engenheiros de eletrônica e robótica da Ekim começaram a pensar numa nova fórmula para este tipo de serviço. Com um investimento de 2,2 milhões de euros, o processo culminou com a criação da Pazzi, a pizzaria que não precisa de um único humano para fazer o seu trabalho. A abertura do primeiro restaurante, em França, está prevista para o final deste ano.

Burgos Conecta – Article – 04/07/2018

BURGOSconecta



Tecnología | Emprendedores | Empresas | Gadgets | Internet | Investigación | Innova en Verde

Los robots se convierten en chefs de comida rápida



Los chefs del restaurante estadounidense. / SPYCE

TECNOLOGÍA

Las cocinas de los restaurantes se modernizan y la tecnología se apodera de los fogones

JOSÉ A. GONZÁLEZ Madrid
Miércoles, 4 julio 2018, 17:20

«El primer restaurante del mundo que ofrece una cocina robótica que cocina comidas complejas». Así se presenta Spyce, un restaurante estadounidense que abrió hace unos meses sus puertas en Boston.

Lo + leído

BURGOSconecta Top 50

Tecnología

- 1 Donde reside internet
- 2 Whatsapp ofrece recompensa para acabar con las noticias falsas
- 3 El juego de moda Fornite bate todos los registros de compras de app
- 4 Samsung envía fotos por azar a contactos sin consentimiento
- 5 Ropa con emociones

ROMWE



Burgos Conecta – Article – 04/07/2018

En su carta podemos encontrar un surtido menú de ensaladas de diferentes chefs, pero preparados por un gigante robot de cara al público. «La cocina robótica es una herramienta que nos ayuda a ser más eficientes sin perder calidad», explican los responsables del restaurante.

Atrás queda el fallido experimento de **Flippy**. El robot cocinero de Miso Robotics y Caliburger **no soportó la presión de trabajar** en una cadena de establecimientos de comida rápida. Sus padres aseguraron que estaba preparado para aguantar la presión y cocinar 300 hamburguesas cada hora.

Flippy no superó el periodo de prueba, apenas aguantó 24 horas. El chef robot tuvo que ser desactivado en el Caliburger de Pasadena (California, Estados Unidos). Una afluencia excesiva y un error de comunicación, Miso Robotics señaló más adelante que Flippy estaba preparado para ser un ayudante de cocina, acabaron con esta aventura tecnológica en Caliburger.



Flippy, el robot parrillero. / MISO ROBOTICS

A pesar de esa mala experiencia robótica, CaliBurger sigue adelante con sus planes de incorporar 50 robots de este tipo en sus restaurantes de Estados Unidos. Y tampoco ha desanimado a otros emprendedores.

Los padres de Spyce, cuatro licenciados de ingeniería y robótica del MIT, han llevado a sus cocinas a un gigante que **vende platos a 7,5 dólares** el menú. La cocina, totalmente robotizada, recoge los ingredientes crudos y luego su robot los cocina en un wok a más de 200 grados.

El cocinado dura poco más de 3 minutos y con la supervisión continua del cliente que puede seguir el cocinado, ya que el «cocinero» trabaja de cara al público. La mano humana solo interviene al final para dar un toque más bonito al plato.

Burgos Conecta – Article – 04/07/2018

Experimento en Europa

El desembarco de la alta tecnología a los fogones, no solo es exclusiva de Estados Unidos. El país de la nouvelle cuisine (Francia) también ha sido conquistada por el estómago de los chefs robots.

Gracias a una ayuda de 2,2 millones de euros, Ekim ha construido un robot que elabora la pizza elegida por ordenador y la deja lista para su entrega y su consumo. Las pizzas tienen sello humano, el chef Thierry Graffagnino, pero los clientes pueden incluir cualquier modificación a través de la aplicación MYOP (Make My Own Pizza).

Los creadores de Ekim, Philippe Goldman, Sébastien Roverso y Cyrill Hamon son ingenieros en electrónica y robótica y hace seis años comenzaron esta aventura después de vivir la frustración de la comida rápida por malos ingredientes y las escasas opciones de modificar el menú.



Pazzi cocinando pizzas. / EKIM

Estos tres ingenieros han creado **Pazzi**, la marca de comida rápida que prevé abrir a finales de año su primer restaurante en Francia y comenzar posteriormente con la expansión. Para acabar con los malos ingredientes, Goldman, Roverso y Hamon utilizan como base utilizan alimentos franceses, italianos y escoceses para dar herramientas al robot, que realiza todo el proceso de forma inmediata. Un cuenta tres brazos mecánicos y es una adaptación del modelo diseñado por Esben Østergaard y distribuido por Sysaxes.

Elaboración cuasi tecnológica, ya que solo la masa está elaborada de forma manual. El resto del proceso es tarea robótica y se puede observar en directo en el restaurante y los precios oscilarán entre los siete y los 14 euros, según el tamaño y los ingredientes añadidos.

Aún queda tiempo para disfrutar de las pizzas de este Pazzi restaurante (pazzi en italiano es loco). En China ya van un paso por delante y la culpa la tiene JD.com, que en agosto abrirá el primero de sus 1.000 restaurantes.

Una inteligencia artificial realiza diagnósticos con casi pleno de aciertos

Startup Magazine – Article – 04/07/2018

[HOME](#)[CHI SIAMO](#)[SETTORI](#)

[Home](#) > [ICT e AI](#) > Come preparare una pizza in poco tempo? Con il robot di Ekim!



ICT E AI

Come Preparare Una Pizza In Poco Tempo? Con Il Robot Di Ekim!

Startup Magazine – Article – 04/07/2018

Come preparare una pizza in poco tempo: con Ekim la pizza diventa affare da robot

Nemmeno nei film di fantascienza avremmo mai pensato che un'arte nobile come quella della pizza diventasse affare da demandare ai robot. Ma tant'è, la domanda di pizza cresce in maniera esponenziale e sono tantissimi che ogni giorno si precipitano in pizzeria per mangiarne una o per ordinarla a domicilio, con tempi di attesa molto lunghi, soprattutto nel week-end. Ma ecco che la tecnologia ci viene in aiuto: **Ekim è una startup francese** che vuole aprire una pizzeria automatica dove a cucinare e preparare la pizza è un **pizzaiolo robot**.

La società afferma che i **movimenti del robot sono stati programmati basandosi su quelli dei pizzaioli umani**. Il vantaggio in questo caso è la produttività: con tre braccia e senza pause, questo robot è in grado di triplicare la produttività rispetto agli umani, passando **da 40 a 120 pizze all'ora**, secondo i dati citati dall'Amministratore Delegato di Ekim, **Philippe Goldman**.

Nella visione dell'azienda c'è l'apertura di pizzerie automatizzate, dove dall'ordine fino alla consegna, sarà tutto demandato ai robot con la possibilità da parte del cliente di pagare via POS con il proprio smartphone o carta di credito. Questo nuovo concept è chiamato **PAZZI**, la cui apertura è prevista per il 2019.

Grazie ad una tecnologia innovativa, **PAZZI** offre ai clienti un'esperienza gastronomica arricchita: migliore qualità degli ingredienti, tempi di servizio ottimali, personalizzazione infinita, *show cooking* garantito e aperto 24/7.

Per Philippe Goldman, CEO di EKIM:

"Cose da pazzi" sarà il nome del nostro ristorante, che richiama l'italianità. Infatti questa è la prima frase che ho detto quando ho scoperto il progetto durante l'estate del 2016. PAZZI è un'immensa sfida tecnologica, sollevata durante i quattro anni di ricerca e sviluppo: riduzione del processo produttivo totale per una pizza (ordinazione, preparazione, cottura e consegna), personalizzando ogni ordine, aggiungendo la dimensione dello show cooking e un ragionevole costo di investimento. Ma questo progetto non avrebbe senso se non avessimo associato alla ricerca, degli ingredienti di altissima qualità. L'obiettivo è diventare uno dei principali attori del fast food, offrendo ai clienti una nuova esperienza e un miglior approvvigionamento degli ingredienti. La rivoluzione del cibo è vicina. Sono davvero pazzi questi francesi! "

EKIM afferma che in questo modo si avrà la possibilità di avere la pizza in poco tempo, a qualsiasi ora, senza rinunciare alla qualità e dove non si risparmierà sulle **materie prime**, tutte provenienti da Italia e Francia.

L'unica cosa che farà storcere il naso, soprattutto a noi napoletani è la **cottura della pizza**: poiché sarà effettuata con il forno elettrico, non proprio il massimo se si vuole una pizza come quella nostrana.

Courrier International – Article – 04/07/2018



EN CE MOMENT COUPE DU MONDE MIGRANTS ITALIE MAI 68 HOROSCOPE

La pizza préparée par un robot bientôt en France

FRANCE > PLANÈTE BUZZ > FRANCE > **EL CORREO - BILBAO**

Publié le 04/07/2018 - 17:03



Philippe Goldman, fondateur d'EKIM, devant le pizzaiolo robotique. Montevrain, le 26 juin 2018.

Courrier International – Article – 04/07/2018

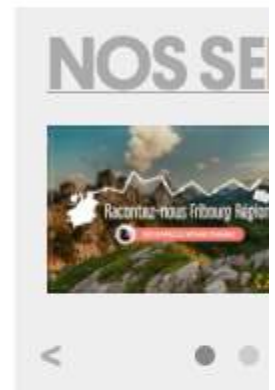
L'expérience est plus ou moins heureuse selon les pays et les plats proposés, mais les restaurants disposant de robots cuisiniers se multiplient dans le monde. En France, le premier pizzaiolo électronique ne devrait pas tarder.

Batteurs, cuiseurs, mixeurs : les robots sont utilisés depuis longtemps en cuisine. Mais les avancées technologiques permettent de limiter de plus en plus l'intervention humaine, si bien que les robots de cuisine deviennent des chefs cuistots. Le journal espagnol **El Correo** s'en étonne : ces robots ont réussi à conquérir par l'estomac *"le pays de la nouvelle cuisine (la France)"*.

Pizza personnalisable

Ainsi, ce ne sont pas trois cuisiniers mais trois ingénieurs en robotique – Philippe Goldman, Sébastien Roverso et Cyrill Hamon – qui proposent une nouvelle formule de restauration rapide, explique *El Correo*, avec leur start-up Ekim. La pâte est préparée par la main de l'homme, mais pour toutes les autres étapes de la conception de la pizza, trois bras mécaniques articulés prennent le relais. Et, sur une application, le client pourra personnaliser avec précision sa commande.

La mise en scène a été pensée pour permettre d'*"observer en direct dans le restaurant"* le travail de ces nouveaux chefs, explique le quotidien espagnol. Les prix dans cette future enseigne, Pazzi ("les fous"), qui devrait ouvrir ses portes



Courrier International – Article – 04/07/2018

Un précédent échec sans grandes conséquences

Il existe un précédent malheureux, aux États-Unis, qui n'a pas découragé les tentatives françaises. *"Le robot cuisinier de Miso Robotics et Caliburger n'a pas supporté la pression de travailler dans une chaîne de fast-food"*, indique le journal. En effet, alors que ses concepteurs affirmaient qu'il pourrait assurer la production de 300 burgers par heure, la forte demande a eu raison de la machine, qui a dû être arrêtée. Mais l'entreprise continue à implanter d'autres aides cuisiniers électroniques dans ses restaurants.

Le marché de la Chine non plus n'a pas été découragé. Le site de commerce en ligne JD.com, basé à Pékin, ouvrira en août le premier restaurant avec robots, qui devrait être suivi par un millier d'autres. *El Correo* fait savoir que ce projet *"sera finalisé en 2020 avec une main-d'œuvre composée seulement de robots"*.

“

Pour le moment il y a peu de détails sur ce à quoi tout cela ressemblera, sinon qu'il y aura un menu de 40 plats cuisinés et servis par des robots."



Press Inquiry – Article – 04/07/2018

54
la Repubblica
14 luglio 2018

R
T
E
C
N
O
L
O
G
I
A

Dopo lo stop cinese Thailandia invasa dai rifiuti elettronici
Un fiume di rifiuti elettronici sta inondando la Thailandia. Da quando la Cina, il più grande mercato mondiale per lo smaltimento degli scarti Rhee (rifiuti di apparecchiature

elettriche ed elettroniche), ha imposto lo stop all'importazione nel paese di 56 differenti categorie di rifiuti provenienti da Europa, Usa e Giappone, migliaia di tonnellate di componenti elettroniche stanno finendo illegalmente a Bangkok e nel sud-est asiatico. Le autorità thailandesi

hanno scoperto un vero e proprio mercato illecito di rifiuti in un impianto a est della capitale. Per pochi dollari al mese i lavoratori venivano sfruttati per recuperare metalli preziosi dalle componenti e bruciare gli scarti creando ingenti danni all'ambiente. La polizia ha sequestrato 250 tonnellate di

rifiuti Rhee provenienti da 35 paesi e ogni giorno i doganieri impaquetano circa 20 container carichi di pezzi di telefonini, computer e altro materiale in disuso. Il governo ha annunciato che presto potrebbe varare una legge per vietare l'importazione. **-giacomo talloni**

La novità
Il drone antiviolenta
Un sistema di sorveglianza "intusce" i comportamenti sospetti in luoghi pubblici

di GIULIANO ALUFFI
Con le immagini video camere di difficile rilevare in tempo reale i comportamenti violenti in grandi aree pubbliche come gli stadi o i luoghi dove si svolgono manifestazioni. Un'intelligenza artificiale volante, vale a dire montata su un drone, può rivelarsi invece molto efficace. Lo suggerisce uno studio che Anagay Singh, ricercatore in ingegneria dell'Università di Cambridge, ha pubblicato su IEEE Computer Vision, «L'idea mi è venuta riflettendo sugli attentati alla sicurezza di Boston del 2012 e alla Manchester Arena nel 2017. In quei casi le videocamere a circuito chiuso (CCTV) non sono state sufficienti a identificare in tempo utile i terroristi. Questo è dovuto al limitato campo visivo dei sistemi CCTV, che fa sì che individui aggressivi che si muovono in mezzo a una folla possano sfuggire all'identificazione», spiega Singh. «Un sistema di sorveglianza montato su un drone, invece, ha più probabilità di riconoscere i reati in grandi spazi pubblici come gli stadi o i luoghi dove si svolgono manifestazioni. Identificare in tempo reale e soprattutto in modo automatico comportamenti pericolosi è utile per ottimizzare gli sforzi dei fattori dell'ordine pubblico e delle situazioni che richiedono intervento. Il sistema sviluppato da Singh è composto da un drone da 200 dollari dotato di una connessione mobile a Internet che trasmette i video ripresi da una videocamera nel cloud, dove l'intelligenza artificiale li esamina. Una prima rete neurale riconosce tutte le sagome umane attive sulla scena. Una seconda rete neurale dà una stima probabilistica della posizione del corpo dei singoli individui: ogni corpo viene e utilizzato come composto da 10 glomeruli e gli angoli che le braccia, il tronco e le gambe formano tra di loro servono al sistema per capire se l'azione che un soggetto sta mettendo in atto è aggressiva, cioè lo. Il movimento viene classificato come "violento" e il video continua a trascorrere come tale, evidenziandolo con un contorno blu. Oltre a identificare gli aggressori, il sistema riconosce anche le vittime, osservando come i loro movimenti - ad esempio indietreggiare o cadere, o essere le braccia a difesa della testa - siano una conseguenza dei movimenti dell'aggressore», spiega Singh. «Con questo sistema si riesce per ora a identificare 3 individui violenti in un gruppo di dieci persone con l'80% di accuratezza».

Le Spysce di Boston
Alcune immagini di Spysce, l'intonante dove lo chef è un robot. Ha aperto il 3 maggio a Boston. I fondatori sono quattro ex studenti di ingegneria meccanica del MIT

Lo scenario

Quando il robot è quasi uno chef così l'hi-tech conquista la cucina

di ROSITA BUTANO

Hanno delottato l'italiano e mescolando stucchi di fare gli spagetti, oggi escono un posto di primo piano ai fornelli. Sono i robot chef: cucina, impiantano e soprattutto non chiedono uno stipendio, al massimo d'essere diti. Assunti. Come Flippy, braccio meccanico in grado di spadellare 150 hamburger ogni ora che John Miller, il papà della catena californiana Caliburger, ha pensato di adottare in più di 100 dei suoi 50 fast food entro la fine dell'anno. Ma non c'è bisogno d'aspettare. Prodezza culturale di nuovi botcher si possono già gustare a Redwood City, 40 chilometri a sud di San Francisco, dove a preparare le insalate c'è Sally, una sorta di distributore automatico che mescola e serve. Mentre a Boston Spysce Kitchen è capace di sfornare portafortuna robot ogni tre minuti. Una tecnologia ideata da quattro ex allievi del MIT e di Massachusetts Institute of Technology (MIT) tra i focolari dell'università, «vissuto tutti dei momenti ed erano stati di dover spendere cifre spropositate per un paio di robot», spiega Luke Schuler, uno dei fondatori della startup, classificati a sei bene come al caffè. Da qui l'idea di sfruttare gli studi in ingegneria meccanica per sviluppare una soluzione in rete. «Abbiamo cominciato tre anni fa per divertirci, ma dopo la laurea è diventato un impegno a tempo pieno. Un corso per imparare come far impregnare, mescolare e tagliare. E la preparazione del primo locale. Siamo riusciti a coinvolgere lo chef stellato Daniel Boulud, indimenticabile la email, ed è stato amore a prima vista. E lui a preparare le ricette rotte dal nostro robot».

ICAM

Spysce Kitchen
Si compone di sette portatili riscaldati a induzione che cuociono gli alimenti a circa 200 gradi. Gli ingredienti sono conservati in un frigo e trasportati da un mini robot

Flippy
È un braccio meccanico in grado di spadellare 150 hamburger ogni ora. Il papà della catena californiana Caliburger ha pensato di adottarlo in più di 100 fast food entro fine anno

Pazi
È una cucina automatizzata che si compone di tre robot. Possono impastare, sfornare e impiantare una Margherita ogni 30 secondi. Saranno usati in un ristorante aperto a 24

A casa
Per la cucina di casa, Moley Robotics ha pronto un robot con 20 motori, 24 giunture e 129 sensori. Riproduce i movimenti di due braccia umane e riesce ad eseguire oltre 2 mila ricette

tablet. Dimenticate pure il cuoco con cappello, lo chef si compone di sette portatili riscaldati a induzione che cuociono e cuociono gli alimenti. Eppure, quasi a sorpresa, c'è ancora spazio per noi nel regno delle macchine: personale in carne e ossa guida i clienti tra i banconi e garantisce i piatti prima di servirli. A loro spetta ospitalità e fantasia, per non perdere il tocco umano. «È necessario, dato che nessuno vuole andare in posti dove il servizio è pessimo. Il controllo sembra funzionare, tanto che a ora di pranzo la fila di clienti è molto lunga. Schuler, ragazzino di 25 anni che sogna una vita in cucina, sorride. «Oggi Boston, domani speriamo di allargarci ad altre città degli Usa, poi vedremo».

Perciò, sia chiaro, la presa della cucina da parte dei robot è appena cominciata. I primi fornelli a cadere saranno quelli della grande ristorazione, dove la richiesta di personale negli Usa è esplosa negli ultimi anni: nel maggio 2013 si contavano 1,6 milioni di posti aperti, nello stesso mese del 2014 i milioni erano 1,8. C'è spazio anche per gli automi, dicono, a cui tocca lavorare dai lavori ripetitivi e gravosi. In certo, l'automazione non gli manca. In Francia, tre robot "PAZZO" di nome e di fatto sono in messa in testa di sfidare la tradizione e sfornare una Margherita ogni 30 secondi. Non c'è nulla di prete, assicura Philippe Godeaux, fondatore di Udon, l'azienda che li sfrutterà in un ristorante aperto a 24. «Quando ricevono l'ordine, preparano l'impasto, poi aggiungono delicatamente salsa e ingredienti. Infine, infornano, tagliano la pizza e la mettono nel cartone», racconta. Tutto automatizzato. Rimane l'ultima frontiera da espugnare, forse la più difficile. Sarà la cucina di casa. E la prima a sfidare è Moley Robotics che ha pronto un robot con 20 motori, 24 giunture e 129 sensori. Riproduce i movimenti di due braccia umane e riesce ad eseguire oltre 2 mila ricette.

WNYT– Article – 04/07/2018



[NEWS](#) [WEATHER](#) [SPORTS](#) [LIFESTYLE](#) [THINGS TO DO](#) [WNYA MY4](#) [PROGRAMMING](#) [LINKS](#) [CONTACT US](#)

[QUICK LINKS](#): [Contests](#) | [Prescription for Progress](#) | [Health Beat](#) | [We Salute You](#) | [Summer Spotlight](#) | [STEM13](#) | [Streaming Video](#) | [WNYT Apps](#)

French company says robot is the wave of the pizza future



July 04, 2018 02:22 PM

WNYT – Article – 04/07/2018

A French company hopes to give some robotic competition to the traditional hand-tossed pizza.

The company says its pizza-making robot can turn out up to 120 custom pizzas an hour -- compared to as many as 40 an hour by a human pizza chef.

This type of robot is usually seen in factories. It has three arms to spread tomato sauce on the pizza dough, put the pie in the oven, slide it into a cardboard box and cut the pizza.

However, it's not all about speed. The French inventors say all the ingredients offered to customers are organic and carefully selected in France and Italy.

They say it could be used like a traditional vending machine -- serving up a freshly cooked pizza at any time of the day or night.

They plan to franchise their concept outside of France as soon as next year.

The pizza robot hasn't yet left its showroom just outside Paris. The company, Ekim, is looking for a place in the French capital to install one.

Credits

RTV

Created: July 04, 2018 02:22 PM

Hoy Es – Article – 04/07/2018

HOY
DIARIO DE EXTREMADURA

“ Porque en la cocina se necesitan
unas buenas herramientas ”

STARKE
KITCHENWARE & ACCESSORIES



Tecnología | INNOVA +

Empresas Emprendedores Gadgets Internet Investición

Los robots se convierten en chefs de comida rápida



Los chefs del restaurante estadounidense. / SPYCE

TECNOLOGÍA

Hoy Es – Article – 04/07/2018

Las cocinas de los restaurantes se modernizan y la tecnología se apodera de los fogones

JOSÉ A. GONZÁLEZ  Madrid

Miércoles, 4 julio 2018, 17:20



«El primer restaurante del mundo que ofrece una cocina robótica que cocina comidas complejas». Así se presenta **Spyce**, un restaurante estadounidense que abrió hace unos meses sus puertas en Boston.

En su carta podemos encontrar un surtido menú de ensaladas de diferentes chefs, pero preparados por un gigante robot de cara al público. «La cocina robótica es una herramienta que nos ayuda a ser más eficientes sin perder calidad», explican los responsables del restaurante.

Atrás queda el fallido experimento de Flippy. El robot cocinero de Miso Robotics y Caliburger **no soportó la presión de trabajar** en una cadena de establecimientos de comida rápida. Sus padres aseguraron que estaba preparado para aguantar la presión y cocinar 300 hamburguesas cada hora.

Flippy no superó el periodo de prueba, apenas aguantó 24 horas. El chef robot tuvo que ser desactivado en el Caliburger de Pasadena (California, Estados Unidos). Una afluencia excesiva y un error de comunicación, Miso Robotics señaló más adelante que Flippy estaba preparado para ser un ayudante de cocina, acabaron con esta aventura tecnológica en Caliburger.

Hoy Es – Article – 04/07/2018



Flippy, el robot parrillero. / MISO ROBOTICS

A pesar de esa mala experiencia robótica, CaliBurger sigue adelante con sus planes de incorporar 50 robots de este tipo en sus restaurantes de Estados Unidos. Y tampoco ha desanimado a otros emprendores.

Los padres de Spyce, cuatro licenciados de ingeniería y robótica del MIT, han llevado a sus cocinas a un gigante que **vende platos a 7,5 dólares** el menú. La cocina, totalmente robotizada, recoge los ingredientes crudos y luego su robot los cocina en un wok a más de 200 grados.

El cocinado dura poco más de 3 minutos y con la supervisión continua del cliente que puede seguir el cocinado, ya que el «cocinero» trabaja de cara al público. La mano humana solo interviene al final para dar un toque más bonito al plato.

Hoy Es – Article – 04/07/2018

Experimento en Europa

El desembarco de la alta tecnología a los fogones, no solo es exclusiva de Estados Unidos. El país de la nouvelle cuisine (Francia) también ha sido conquistada por el estómago de los chefs robots.

Gracias a **una ayuda de 2,2 millones de euros**, Ekim ha construido un robot que elabora la pizza elegida por ordenador y la deja lista para su entrega y su consumo. Las pizzas tienen sello humano, el chef Thierry Graffagnino, pero los clientes pueden incluir cualquier modificación a través de la aplicación MYOP (Make My Own Pizza).

Los creadores de Ekim, Philippe Goldman, Sébastien Roverso y Cyrill Hamon son ingenieros en electrónica y robótica y hace seis años comenzaron esta aventura después de vivir la frustración de la comida rápida por malos ingredientes y las escasas opciones de modificar el menú.



Pazzi cocinando pizzas. / EKIM

Hoy Es – Article – 04/07/2018

Estos tres ingenieros han creado **Pazzi**, la marca de comida rápida que prevé abrir a finales de año su primer restaurante en Francia y comenzar posteriormente con la expansión. Para acabar con los malos ingredientes, Goldman, Roverso y Hamon utilizan como base utilizan alimentos franceses, italianos y escoceses para dar herramientas al robot, que realiza todo el proceso de forma inmediata. Un cuenta tres brazos mecánicos y es una adaptación del modelo diseñado por Esben Østergaard y distribuido por Sysaxes.

Elaboración cuasi tecnológica, ya que solo la masa está elaborada de forma manual. El resto del proceso es tarea robótica y se puede observar en directo en el restaurante y los precios oscilarán entre los siete y los 14 euros, según el tamaño y los ingredientes añadidos.

Aún queda tiempo para disfrutar de las pizzas de este Pazzi restaurante (pazzi en italiano es loco). En China ya van un paso por delante y la culpa la tiene JD.com, que en agosto abrirá el primero de sus 1.000 restaurantes.

Una iniciativa empresarial que finalizará en 2020 con una plantilla compuesta solo por robots. Por el momento, hay pocos detalles de cómo será, solo que habrá un menú de 40 platos cocinados por robots y servidos por robots. ¡Qué tiemble Chicote!

 **Comentarios** 

Food Service Equipment – Article – 03/07/2018

FOODSERVICE EQUIPMENT

5

NEW ARTICLES
TODAY ▼

HOME EQUIPMENT ▼ OPERATORS ▼ PROJECTS ▼ INNOVATION ▼ BUSINESS ▼ MARKET ▼
PEOPLE ▼ AWARDS ▼ POWER LIST ▼

HOT TOPICS Hobart says sites can now 'work smart, not hard'...

Search ...



Three-armed kitchen robot wired to move like a pizza chef

Best Articles July 3, 2018



MOST READ »

-  UK's largest pub chain boosts food strategy with UCB training deal
-  Mitchells & Butlers' kitchens strike a winning formula thanks to Kane
-  Businessman to 'give away' his football-themed hotel if England win World Cup
-  Electrolux reports downturn in UK turnover but profits hold up well
-  Hobart says sites can now 'work smart, not hard' with connected warewashers

EDITOR'S CHOICE

Food Service Equipment – Article – 03/07/2018

A French start-up is bidding to speed up the way pizza is produced and served by developing a kitchen robot that can carry out multiple tasks at once.

Ekim, which was founded by two engineers, recently secured £2.2m (£1.9m) in private equity funding to finance its plans to open a completely autonomous restaurant by the end of this year.

The company's flagship 'pizzaio' robot is capable of making a pizza from scratch once a customer has programmed in their order.

The robot's gestures are designed to match those of real-life pizza chefs, and with three arms it can make several pizzas at the same time.

Chief executive, Philippe Goldman, told Reuters: "We are not faster than a pizzaio as we make a pizza in 4 minutes and 30 seconds because the pizzas are made on demand in front of the customer, we take time to cook them well, to put the ingredients."

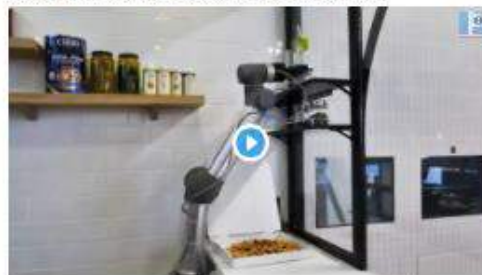
"But the robot has three arms, can co-ordinate tasks and make several pizzas at once. So yes, making a pizza takes 4 minutes 30 seconds but we deliver one pizza every 30 seconds, which allows us to deliver 120 pizzas an hour when a pizzaio can only make 40 pizzas an hour."

The idea for the robot came after the company's founders grew tired of eating low quality meals when they were students. Mr Goldman said the pizzaio robot could essentially work in a similar way to a vending machine.

"People nowadays have less and less available time to eat, they hardly have 30 minutes to have lunch. Therefore, they have to choose between time and food quality. What we're doing is providing both," he told Reuters.

As well as attracting the interest of investors, Jérôme Tafari, CEO of Burger King France, has joined the company's strategic committee.

Ekim intends to open a fully autonomous restaurant under the 'Pazzi' brand by the end of the year and has been seeking out suitable locations for the pilot in Paris and Ile-de-France. The owners have confirmed they are open to franchising and licensing the concept.



Pazzi
@PAZZITastemaker

Le premier pizza opéra dans le
@LeParisienTV @PAZZITastemaker mis en musique par
Rossini, quel sens du timing!

6:30 PM - Jun 27, 2018

♥ 8 See Pazzi's other Tweets

Food Service Equipment – Article – 03/07/2018

French chef Thierry Graffagnino, a three-time world pizza champion, has been working on the project with Ekim since last year and is currently responsible for signing off the dough and pizza recipes.

Customers will be able to watch the robots making their pizzas, with the company revealing that it has studied countless videos of pizzaiolos spreading the tomato sauce on the base and adding the condiments in order to ensure the robots move with "maximum elegance".

Automation in the fast food sector is a trend that is only set to continue. Earlier this year we revealed how a US firm has developed a £45,000 burger robot that can flip burgers twice as fast as humans.

Vida Actual – Article – 02/07/2018


Vida Actual

EL PAIS



INSÓLITO

Crean en Francia un robot capaz de hacer 120 pizzas en una hora

Pizzaïolo es un robot creado por Ekim una Start up francesa que es capaz de hacer desde cero más de 120 pizzas en tan solo una hora.

Crédito: 02 Julio 2018 04:10

Compartir esta noticia







1 / 7

Pizzaïolo, el robot que hace pizza casera. Foto: Reuters
(VEA LA FOTOGALERÍA)






El robot fue diseñado para imitar los movimientos de un pizzero real y utiliza ingredientes especialmente conseguidos en Francia e Italia.

De acuerdo con Philippe Goldman, CEO de Ekim, asegura que el objetivo es crear las pizzas a demanda y frente a los ojos de los consumidores.



El Pais – Article – 02/07/2018

≡ EL PAÍS

MÓVILES REDES SOCIALES BANCO DE PRUEBAS RETINA M

ROBÓTICA

Llega la pizzería sin cocineros ni camareros

Una empresa francesa desarrolla un robot para restaurantes de comida rápida. La local donde todo el proceso, desde el encargo hasta la entrega, está automatizado



RAÚL LIMÓN

2 JUL 2018 · 09:57 CEST



A pesar del fracaso de Flippy, el robot capaz de hacer 300 hamburguesas en una hora en Pasadena (California) y que tuvo que ser inhabilitado un día después por no ser capaz de responder a la demanda, los restaurantes de comida rápida siguen buscando la fórmula del local automatizado. La empresa francesa Ekim ha presentado su primera pizzería cuyo cocinero son tres brazos robotizados capaces de elaborar 120 pizzas a la hora, tres veces más rápido que una persona.

El Pais – Article – 02/07/2018

Francia, el país que presume de gastronomía, se ha dejado seducir por la tecnología aplicada a la comida rápida. Ekim, con una ayuda económica de 2,2 millones de euros, ha presentado un robot que elabora la pizza elegida por ordenador y la deja lista para su entrega y su consumo.

Los creadores de la empresa, que tienen previsto expandir con el modelo de franquicia, utilizan ingredientes franceses, italianos y escoceses (el salmón) para nutrir al robot, que realiza todo el proceso de forma inmediata. Esta es una de las principales diferencias con los procesos industriales, que elaboran productos para ser almacenados y distribuidos en plazos más largos a través de tiendas y supermercados.

Los fundadores de la empresa dirigida por Philippe Goldman, Sébastien Roverso y Cyrill Hamon, afirman que el proyecto comenzó al observar la “decepción” que genera a menudo la comida rápida por los malos ingredientes, la falta de información, el servicio más lento de los esperado, las escasas opciones de modificar el menú y la falta de adecuación de los horarios a los ritmos de vida actuales.



Los dos creadores de Ekim, ingenieros en electrónica y robótica, comenzaron hace seis años a idear una fórmula que evitara estas deficiencias. El proceso ha culminado con la creación de Pazzi, la marca de comida rápida que prevé abrir a finales de año su primer restaurante en Francia y comenzar la expansión. Pazzi es el masculino plural en italiano de loco, un nombre que hace referencia al producto y a cómo se gestó la idea.

El Pais – Article – 02/07/2018

Las recetas de las pizzas son de Thierry Graffagnino, pero los clientes pueden incluir cualquier modificación a través de la aplicación MYOP (Make My Own Pizza). La masa si procede de elaboración manual. El resto del proceso se puede observar en directo en el restaurante y los precios oscilarán entre los siete y los 14 euros, según el tamaño y los ingredientes añadidos.

El robot cuenta tres brazos mecánicos y es una adaptación del modelo diseñado por Esben Østergaard y distribuido por Sysaxes.

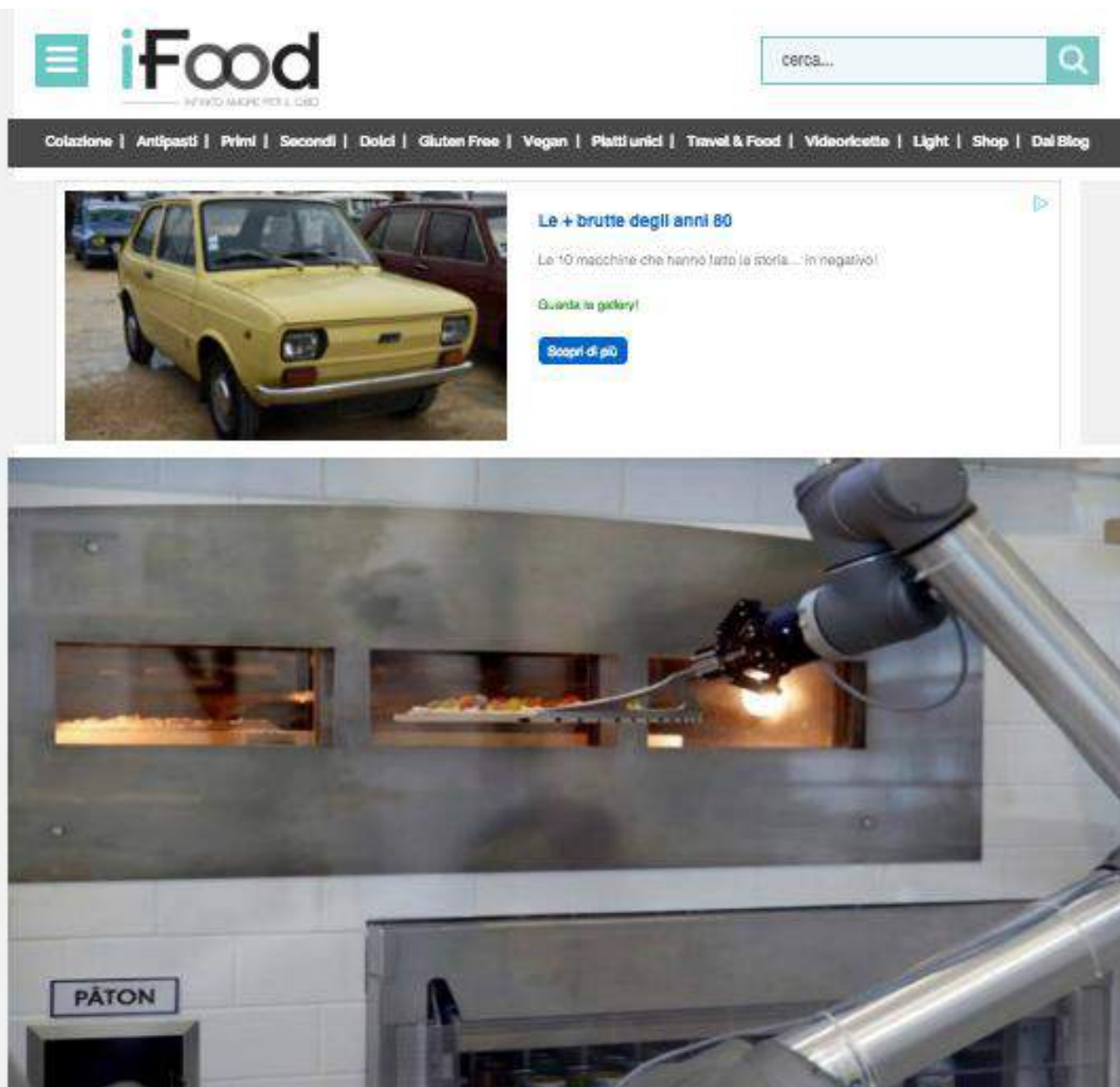
Otras experiencias

Los restaurantes robotizados son aún una minoritaria tendencia que ya cuenta con establecimientos en China, Japón o Tailandia. En Harbin (China) abrió en 2012 Robot Restaurant y le siguió otro del mismo nombre en el barrio tokiota de Shinjuku. En Bangkok funciona un restaurante robótico llamado [Hajime](#). El empresario hostelero chino Cui Runguan ha creado una línea de robochefs que elaboran fideos y se venden por debajo de 2.000 euros la unidad.

La empresa vasca Oskook ha desarrollado un horno con infrarrojos, calor por convección e inducción que puede [elaborar, con una impresora 3D, todo tipo de masa](#) que sea capaz de procesar su bomba, desde pan hasta bizcochos, galletas y pizza.

En San Francisco, la empresa Zume Pizza elabora productos con ayuda de robots que participan en la mayor parte de la cadena. Pero a diferencia de la máquina francesa, donde el robot ejecuta todo el proceso, hasta el encajado, la firma de Palo Alto utiliza la tecnología para dar forma a la masa, aplicar la salsa de tomate y extenderla.

I Food – Article – 01/07/2018



I Food – Article – 01/07/2018

News Francia Pizza Robot Start Up

Robot prepara la pizza in 4.30 minuti

Sfida alla tradizione con un robot a tre braccia

I puristi, gli amanti della tradizione, del lavoro artigianale dove mettere le mani in pasta, percepire le consistenze, annusare i profumi, assaggiare i sapori, aggiungere un tocco in più, il segreto dello chef, sicuramente storceranno il naso di fronte alla pizza preparata da un robot.

L'idea è della **start up** francese Ekim nel nord della Francia le **pizze** le realizzano i **robot**, la macchina si occupa di tutto, stende l'impasto, lo condisce, lo inforna, imposta la cottura, estrae la pizza dal forno, la taglia e la ripone nei cartoni dell'asporto, in tutto impiega quattro minuti e trenta secondi.



Traduci



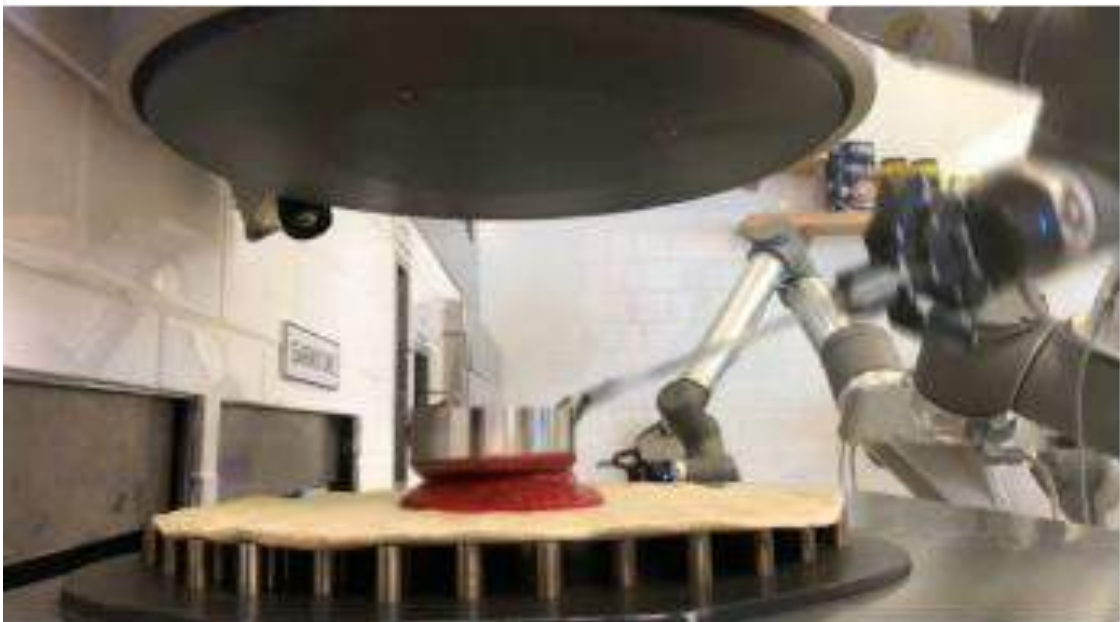
Le Ricette Più Viste



I Food – Article – 01/07/2018

Philippe Goldman uno dei fondatori ha spiegato che ogni robot ha tre braccia in modo da poter fare più cose contemporaneamente, con questo metodo riescono a produrre centoventi pizze in un'ora, attraverso un **video** realizzato dall'agenzia Reuters si vede il robot all'opera, distribuire il pomodoro, attraverso una piastra stende la pasta, una sorta di mattarello meccanico, inforna, sforna, serve.

Anche le pizze vengono scelte da una sorta di menù elettronico ma possono anche essere personalizzate con gli ingredienti che si desiderano, vengono preparate di fronte al cliente che può osservare il lavoro del robot da un monitor, una volta pronta la pizza viene messa nei contenitori da asporto e consegnata come un distributore.



1 luglio 2018

Khaleej Times – Article – 01/07/2018

Khaleej Times⁴⁰ TECHNOLOGY

[MENU](#)
[HOME](#)
[NATION](#)
[NEWS](#)
[BLOGS](#)
[REGION](#)
[INTL](#)
[OPINION](#)
[GOLD/FOREX](#)
[LEGAL VIEW](#)
[BIZ](#)
[SPORTS](#)
[TECH](#)
[CITY TIMES](#)
[ENTERTAINMENT](#)
[WKND](#)
[JOBS](#)
[SEARCH](#)

[COMPUTERS](#)
[FEATURES](#)
[GAME ZONE](#)
[INDUSTRY](#)
[MOBILES](#)
[GADGETS & ELECTRONICS](#)

HOME > TECHNOLOGY

Pepperoboni or Machine-gherita? This robot serves up pizzas in France

Reuters/Paris

Filed on July 1, 2018 | Last updated on July 1, 2018 at 08:43 pm



Ekim has three arms, can coordinate tasks and make several pizzas at once; one pizza takes four minutes and 30 seconds to

POLL

Do you monitor your child's online activities?

☐ Yes

☐ No

POPULAR

VOTED



RAS AL KHAIMAH

UAE royal passes away, 3-day mourning announced

1 July 2018



EUROPE

UAE residents cry foul as Georgia denies visa on arrival

1 July 2018



GOVERNMENT

Longer leaves, shorter working hours under new Dubai law

1 July 2018



ECONOMY

10 most expensive cities for expats in 2018

25 June 2018

Khaleej Times – Article – 01/07/2018

120 pizzas delivered by Ekim's robot per hour, versus 40 by a pizzaiolo

For many people, the smell of a pizza fresh from the oven and lovingly crafted is a culinary delight that's hard to beat. But now that hand-crafted pizza has a rival: pizza made by robot.

French start-up Ekim wants to change and speed up the way pizza is made and served using a pizzaiolo robot the company hopes to soon install in an autonomous 24/7 restaurant.

The robot's gestures have been programmed to match those of real-life pizzaiolos, or pizza-makers, and with three arms it can make several pizzas at the same time.

"We are not faster than a pizzaiolo as we make a pizza in four minutes and 30 seconds because the pizzas are made on demand in front of the customer, we take time to cook them well, to put the ingredients," Ekim CEO Philippe Goldman said.

"But the robot has three arms, can coordinate tasks and make several pizzas at once. So yes, making a pizza takes four minutes 30 seconds but we deliver one pizza every 30 seconds, which allows us to deliver 120 pizzas an hour when a pizzaiolo can only make 40 pizzas an hour."

The idea comes from two Ekim engineers from when they were students after they grew tired of eating low-quality fast food, the only meals they could afford at the time.

The robot is currently in a showroom outside Paris while Ekim searches for a location to start a pizza-making service, using produce from France and Italy.

Like with a vending machine, the concept would allow customers to order a freshly-made pizza at any time. Using an automated screen, they can choose from an array of pizzas, including the traditional Margherita and richer four-cheese. "People nowadays have less and less available time to eat, they hardly have 30 minutes to have lunch. Therefore, they have to choose between time and food quality. What we're doing is providing both," Goldman said.

Other restaurants around the world have used food automation to serve up meals, and one in California sees humans and robots making pizzas together.

Viaggi news – Article – 01/07/2018



NEWS IDEE DI VIAGGIO DESTINAZIONI E GUIDE METE TOP LOW COST EVENTI METEO

Home > News > La Francia lancia il robot pizzaiolo che crea una pizza in meno di 5 minuti

6 luglio 2018

CONDIVIDI  J'aime 0  Tweet

80€* OFFERTS
pour toute première
ouverture de compte
avec cette banque

J'EN PROFITE

*Non admissible des compléments aux offres

 Boursorama Banque



Prêt Perso
à taux fixe
à 1%
A partir de
1%
TAEG fixe
Des 12000€
de 49 à 60 mois
jusqu'au
22/09/18

PROFITEZ-EN



(Photo by Pier Marco Taccà/Getty Images)

In Francia la startup Ekim ha messo a punto un robot capace di preparare una pizza in meno di 5 minuti.

Ultimi Articoli

Wimbledon: Camila Giorgi sfida Serena Williams per la semifinale
News 10 luglio 2018

Monfalcone, scuola materna interdetta a 60 figli di stranieri
News 10 luglio 2018

Viaggi news – Article – 01/07/2018

In Francia la startup Ekim ha messo a punto un robot capace di preparare una pizza in meno di 5 minuti.

Un progetto, nato dalla startup francese Ekim, ha creato un robot in grado di fare la pizza... Sembra incredibile ma le braccia di ferro sono in grado di mettere ciò che si vuole sulla pizza e di completarla in meno di 5 minuti. Sarà possibile, entrati nel ristorante, vedere lo 'chef robot' in azione mentre impasta ed inforna la pizza. Il robot, infatti, è stato messo a punto per compiere tutte le azioni che compirebbe un pizzaiolo tradizionale: stendere l'impasto, aggiungere il condimento, infornare alla giusta temperatura e tagliare la pizza prima di metterla nel cartone da asporto.

Il tempo stimato per concludere 'l'operazione pizza' è di 4 minuti e 30 secondi netti.

Viaggi news – Article – 01/07/2018

Leggi anche —> [Cibo da strada: guida al migliore street food d'Italia](#)

Funzionamento del robot pizzaiolo e quante pizze può preparare

Il robot utilizza la forza di tre braccia meccaniche che gli permettono di svolgere più operazioni simultaneamente. Con il tempo record di 4 minuti e 30 secondi, quindi, il pizzaiolo meccanico può riuscire a completare ben 120 pizze l'ora!

Lo 'chef' meccanizzato potrà essere osservato dai clienti mentre compie in sincrono le operazioni perché mentre un braccio si occuperà di stendere la pasta della pizza con una piastra, l'altro lo seguirà per distribuire il pomodoro ed il successivo saprà come aggiungere gli ingredienti scelti. La velocissima danza della pizza sarà visibile attraverso un monitor ed i clienti potranno anche scegliere pizze tradizionali o con tutti gli ingredienti con cui vogliono farcire la futuristica pizza grazie ad un menù elettronico. Velocità e gusto, probabilmente, appagheranno degnamente palato e curiosità dei clienti ma, di certo, una pizzeria che utilizza il robot della Ekim non potrà mai diventare un ritrovo per gli amanti della tradizione.

Marta Colanera

08. Réseaux Sociaux

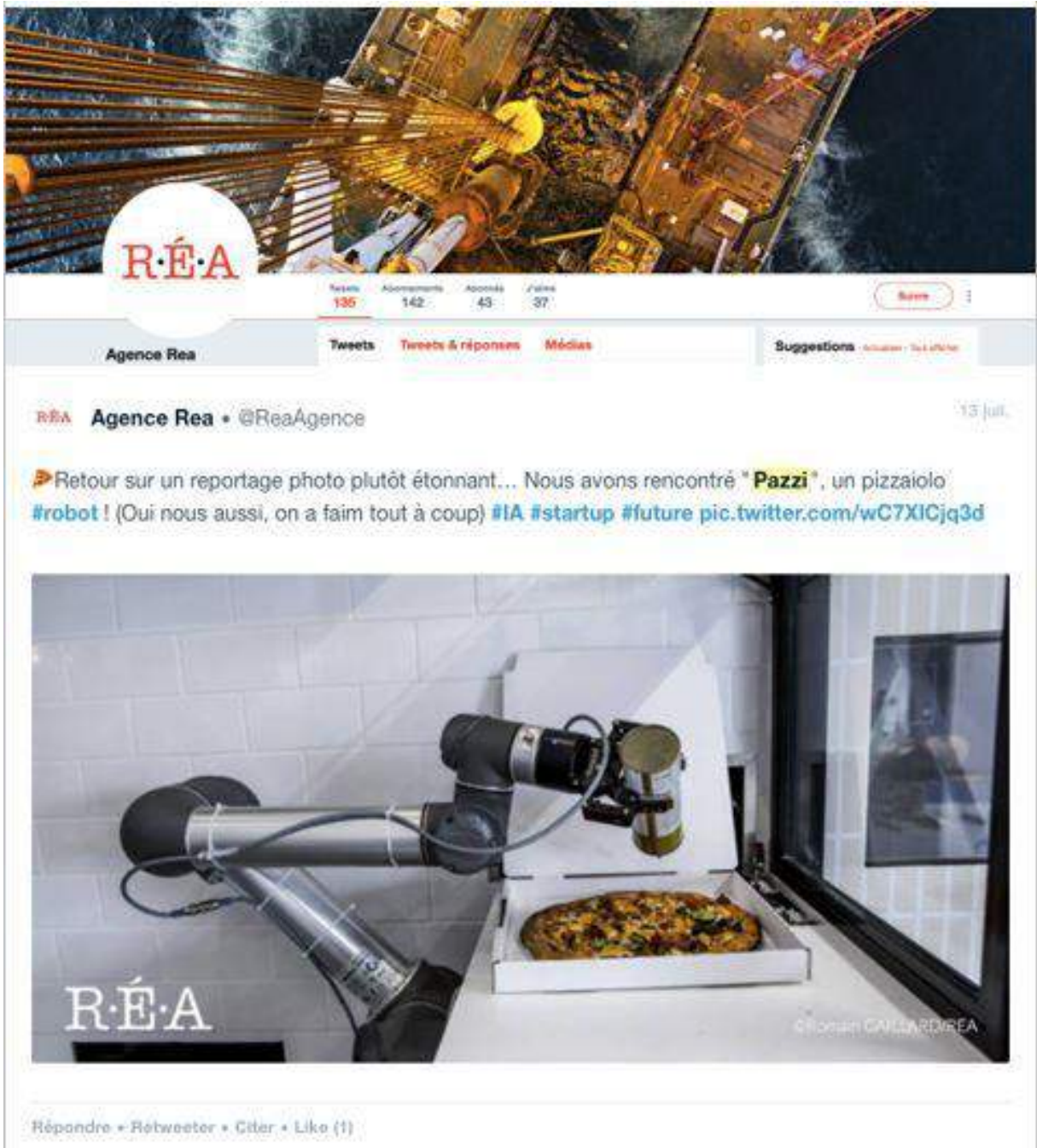
Startup Feeds - 14/07/2018



Agro-info - 14/07/2018



Agence REA - 13/07/2018



Agence Rea • @ReaAgence

Retour sur un reportage photo plutôt étonnant... Nous avons rencontré "Pazzi", un pizzaiolo #robot ! (Oui nous aussi, on a faim tout à coup) #IA #startup #future pic.twitter.com/wC7XICjq3d

Répondre • Retweeter • Citer • Like (1)

Audrey Dalmasso - 10/07/2018



Geek Man - 10/07/2018



WELCOME TO GEEKMAN264TV

GM

Geek Man

Tweets 10,4 k Abonnés 334 Abonnés 1 268 J'aime 11,5 k

Suivre

Tweets Tweets & réponses Médias Suggestions - Actualiser - Tout afficher

GM Geek Man • @geekman264 10 juil.

J'aime une vidéo, Une pizza faite par un robot ? Dégustation Pazzi youtu.be/bJFfZFaJu2g via @YouTube

Répondre • Retweeter • Citer • Liker (1)

Khaled Osman - 10/07/2018



Khaled Osman

Tweets: 51,2 k | Abonnements: 635 | Abonnés: 1 245 | J'aime: 2 926 | Likes: 25

Tweets Tweets & réponses Médias Suggestions

Khaled Osman • @kled 10 juil.

#Pazzi, un restaurant où le #pizzaïolo est un #robot ! youtu.be/sdf8Maepz-8 via @01netTV

Nowtech - 09/07/2018

Une pizza faite par un robot ? Dégustation Pazzi

16 529 vues

1 K 54 PARTAGER



Nowtech

Ajoutée le 9 juil. 2018

S'ABONNER 122 K

Des pizzas cuisinées par des robots avec des ingrédients bios et frais ? C'est le concept de Pazzi, pizzeria robotique créée par l'entreprise Ekim.



01net TV - 09/07/2018

Pazzi, un restaurant où le pizzaiolo est un robot !

11 741 vues

423 39 PARTAGER

01netTV
Ajoutée le 9 juil. 2018

S'ABONNER 413 K

Des Français ont créé un restaurant à pizzas, confectionnées par des robots. Le but ? Proposer un service avec des ingrédients de qualité et une réalisation très rapide ne dépassant pas les 4 minutes 30 !



Les 3 Z - 09/07/2018



Mega - 09/07/2018



Robin - 09/07/2018



Sebastien Corberon - 09/07/2018



Sebastien Corberon

Tweets 3 935 · Abonnements 2 166 · Abonnés 796 · J'aime 541 · Listes 1

Tweets · Tweets & réponses · Médias

Suggestions · @seblinux78 · 9 juil.

J'aime une vidéo @YouTube : "Pazzi", un restaurant où le pizzaiolo est un robot !" à l'adresse youtu.be/sdf8Maepz-8?a.

SMJ - 09/07/2018



SMJ • @smj1er

Tweets 56,53k • Abonnés 649 • Abonné(e)s 466 • J'aime 2 785

Tweets Tweets & réponses Médias Suggestions

SMJ • @smj1er

Pazzi, un restaurant où le pizzaiolo est un robot ! youtu.be/sdf8Maepz-8 via @YouTube

9 juil.

Le Sex Dans La Cité - 09/07/2018



The image shows the Twitter profile page for the account 'LeSexDansLaCite'. The header features a blue background with a circular profile picture containing the text 'SEX AND THE CITY'. Below the profile picture, the account name 'LeSexDansLaCite' is displayed. To the right of the name, statistics are shown: 156 k Tweets, 2 036 Abonnements, 1 843 Abonnés, and 2 801 J'aime. Below these statistics, there are tabs for 'Tweets', 'Tweets & réponses', and 'Médias'. A 'Suggestions' button is also visible. The main content area shows a tweet from the account, which includes a video player thumbnail with the text 'Visionner « Une pizza faite par un robot ? Dégustation Pazzi » sur YouTube - youtu.be/bJFfZFaju2g'.

SEX AND THE CITY

LeSexDansLaCite • @LeSexDansLaCite

Tweets 156 k Abonnements 2 036 Abonnés 1 843 J'aime 2 801

Tweets Tweets & réponses Médias Suggestions

Visionner « Une pizza faite par un robot ? Dégustation **Pazzi** » sur YouTube - youtu.be/bJFfZFaju2g

Geek Man - 09/07/2018

**WELCOME
TO
GEEKMAN264TV**



Tweets	Abonnés	Abonnés	J'aime
10,4 k	334	1 268	11,5 k

Geek Man

Tweets Tweets & réponses Médias

Suggestions · Activer · Tout afficher

 **Geek Man** • @geekman264

9 juil.

J'aime une vidéo: **Pazzi**, un restaurant où le pizzaiolo est un robot ! youtu.be/sdf8Maepz-8 via @YouTube

Leloveh - 09/07/2018



Leloveh • @Leloveh2

9 juil.

RT @SeckinOzdemir: #L'officiel #Ekim 📣📣 [instagram.com/p/BZlZTKEjkWf/](https://www.instagram.com/p/BZlZTKEjkWf/)

Répondre • Retweeter • Citer • Like (0)

Amend Tahiraj - 09/07/2018

Education consists giving us ideas, the good Education it's putting them in proportion



Tweets 2 611
Abonnements 406
Abonnés 175
J'aime 2 697

Suivre



Amend Tahiraj • @armend_tahiraj

9 juil.

La France est bien la start-up nation... de la pizza. Une jeune entreprise baptisée **Ekim** a levé 2,2 million d'euros pour financer.. son robot qui pourrait mettre les pizzaiolos à la retraite, indique le site américain Quartz. francetvinfo.fr/live/message/5... via @franceinfo

Répondre • Retweeter • Citer • Like (0)

Florian On Air - 05/07/2018



Le 1er ROBOT PIZZAIOLO au monde: ses PIZZAS sont...

Le 1er ROBOT PIZZAIOLO au monde: ses PIZZAS sont elles bonnes?? - VLOG #622

99 093 vues

4.2 K 4/5

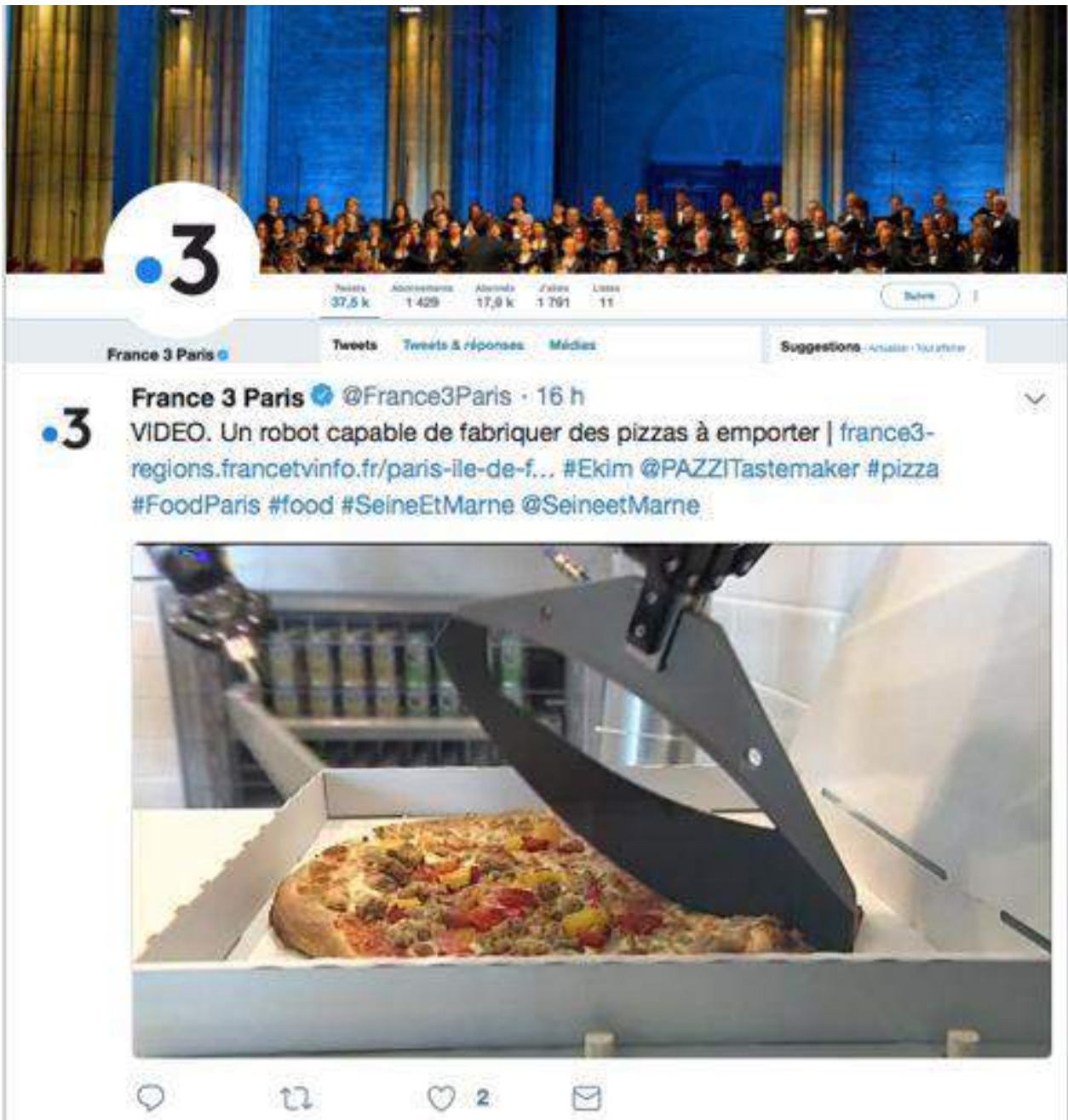


FlorianOnAir
YouTube le 29 juin 2018

Je suis allé à la rencontre de 2 ingénieurs qui ont conçu un ROBOT PIZZAIOLO. Il est capable de réaliser des PIZZAS tout seul, et d'ici quelques mois, un restaurant autonome verra le jour. Mais ses pizzas sont-elles bonnes? J'ai testé!



France 3 Paris - 05/07/2018



CNFCI - 05/07/2018

PRENEZ UN **NOUVEAU DÉPART PROFESSIONNEL**
avec la formation à distance



Totaux 2 800 Abonnements 1 240 Réponses 1 063 J'aime 78

Suivre

CNFCI

Tweets Tweets & réponses Médias

Suggestions Activations Tout afficher



CNFCI @CnfdiOfficiel · 15 h

[Cuisine] : que pensez-vous de Pazzi, le robot pizzaiolo ? buff.ly/2KLN1yl



**UN PREMIER RESTAURANT PILOTE VERRA LE JOUR
À PARIS OU AU VAL-D'EUROPE D'ICI LA FIN DE L'ANNÉE**



Déroger - 05/07/2018



VIDEO - Les pizzaïolos bientôt remplacés par un robot?

Des ingénieurs français ont mis au point un robot capable de produire une pizza toutes les 30 secondes. Le premier restaurant « Pazzi », où ce robot servira des clients, ouvrira à Paris avant la fin de l'année 2018. À terme, estiment les créateurs, tous les métiers peu qualifiés en cuisine, notamment dans les fast-foods, pourront être remplacés par des machines.

Metz jei test - 03/07/2018



Denis Sabardine - 02/07/2018



Tweets 3 106 · Abonnements 242 · Abonnés 191 · J'aime 462 · Liens 1

Suivre

DenisSabardine

Tweets Tweets & réponses Médias

Suggestions Actualiser Tout afficher



DenisSabardine • @DenisSabardine

19h

@frgaudry suite émission doc paris première pizzas...une société française, **Ekim**, lance un «pizarobot» pour remplacer pizzaiolo...avec ingrédients de qualité ! 😊

Aurélie Molard - 02/07/2018



Aurélien Molard @aureliemolard · 2 juil.

Quand un « pizzarobot » remplace le pizzaiolo! La startup Ekim lancera un établissement pilote en 2019



Quand un « pizzarobot » remplace le pizzaiolo
La start-up française Ekim va ouvrir, début 2019 au plus tard, un établissement pilote où la préparation de la pizza sera totalement automa...

lemonde.fr

Reply Retweet Like Message



MERCI

magali.faget@mlle-pitch.com

Contact agence
Magali Faget : 06 43 47 46 51