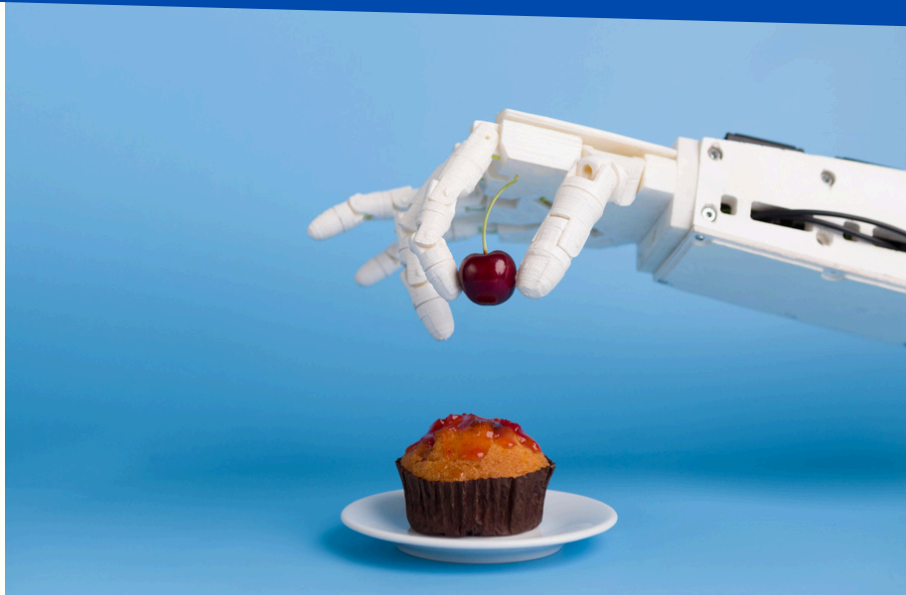




Casi di innovazione nel commercio

TECNOLOGIE AVANZATE NELLA RISTORAZIONE

di Fabrizio Valente (Fondatore e amministratore di Kiki Lab) - Novembre 2025

L'utilizzo della tecnologia per rendere più rapidi ordine, preparazione e pagamento rappresenta una interessante area di innovazione nella ristorazione veloce, dove l'efficienza del servizio è un elemento distintivo dell'offerta. Il caso di CaliExpress offre uno spunto utile per riflettere su come la tecnologia possa orientare, in futuro, l'evoluzione del settore.

Per vedere il video dell'approfondimento vai su:

<https://lebussole.confcommercio.it/digitale/tecnologie-avanzate-nella-ristorazione/>

CaliExpress è un progetto americano molto innovativo per creare un concept di ristorazione rapida, basato su robotica molto avanzata, integrata con attività realizzate dagli addetti e forme fluide di pagamenti biometrici.

Alle spalle del progetto c'è Cali Group, fondata nel 2011, che è una società d'investimento specializzata nell'uso della tecnologia per trasformare i settori della ristorazione e del retail. Nel 2023 ha lanciato a Pasadena, vicino a Los Angeles, un primo ristorante, chiamato CaliExpress by Flippy, un assistente di cucina robotico basato sull'intelligenza artificiale, creato da Miso Robotics, che consente la **preparazione di un hamburger in 120 secondi con l'impiego delle ultime tecnologie robotiche** più all'avanguardia, con postazioni per la griglia delle carni e per la frittura.



Seguendo una tendenza che si sta consolidando, il **concept è semi-automatico e lascia al personale una parte del processo: quella dedicata alla preparazione degli ingredienti e all'assemblaggio finale**. Il menu include gli hamburger speciali di Wagyu, panini di pollo, insalate e le ormai famose patatine di Flippy, offrendo quindi elementi importanti nel menù di differenziazione sul mercato americano.

Il ristorante utilizza inoltre la **tecnologia di pagamento biometrico, con riconoscimento facciale** dei clienti, installata nei chioschi di ordinazione, consentendo transazioni personalizzate e molto fluide. Un modello che comincia a diffondersi in America, anche in catene come Whataburger e Steak 'n Shake.

Quando nascono progetti del genere spesso qualche voce si fa sentire criticandoli per il rischio di aumentare il livello di disoccupazione. In realtà oggi viviamo una situazione di mercato in cui il settore è costantemente alla ricerca di personale e a volte deve frenare progetti di sviluppo per questo motivo. Per questo le analisi ci dicono che il futuro premierà sempre più modelli semi-automatici, proprio come quello di CaliExpress by Flippy, che garantiscono velocità di servizio, efficienza di costi e soddisfazione elevata dei clienti.

Quali sono gli stimoli per gli imprenditori?

- Considerare di investire di più in tecnologie, naturalmente in modo mirato e in misura adeguata al tipo di attività e di investimenti
- Nella ristorazione rapida gli ordini tramite chioschi sono ormai soluzioni consolidate che funzionano molto bene e a cui i clienti sono abituati
- Per velocizzare la fase dei pagamenti è importante costantemente restare aggiornati sulle innovazioni del settore e individuare le soluzioni più adatte in base alla tipologia e alle dimensioni della propria attività.



Fonti per le immagini:

Prostock-studio da shutterstock.com

SCOPRI DI PIÙ



Questo articolo fa riferimento al Focus **Tecnologia e Ristorazione**, scritta da Confcommercio in collaborazione con Fipe, Luglio 2025.

Collana Le Bussole

Una linea di pubblicazioni pratiche, operative, scritte con un linguaggio concreto, in formato di manuale e focalizzate sul core business delle imprese associate.

