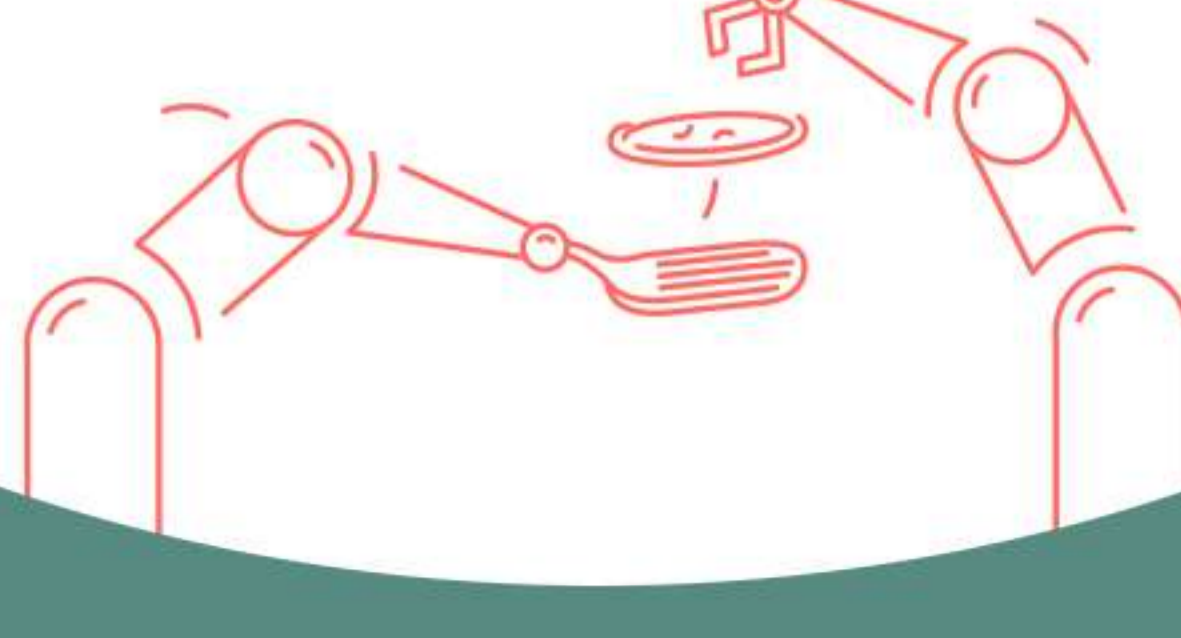




**PAZZI**  
**ROBOTICS**  
ROBOTS FOR FAST-GOOD-FOOD

**PAZZI, PIONNIER DE LA RESTAURATION AUTOMATISÉE, LANCE PAZZI ROBOTICS :**

**LE ROBOT AU SERVICE D'UNE RESTAURATION RAPIDE, TRANSPARENTE ET THÉÂTRALISÉE.**



Depuis février 2020, le secteur de l'hôtellerie-restauration connaît une crise de l'emploi sans précédent.

Perdant plus de 237.000 salariés\* en 2021, la Food doit faire face à de nombreuses problématiques inédites. Se réinventer et réussir à satisfaire une demande qui explose, sans avoir les ressources humaines nécessaires, est l'inévitable nouveau défi des restaurateurs. D'autant plus que le secteur de la Food Tech [plateformes de livraison et cuisines virtuelles] a augmenté considérablement le recrutement de personnel peu qualifié.

La start-up Pazzi, pionnière des restaurants robotisés, transforme radicalement la restauration rapide et impose son concept de Fast-Good-Food où l'innovation apporte une offre composée d'ingrédients de qualité et sourcés de manière éco-responsable.

**Pazzi Robotics pour répondre aux nouveaux enjeux de la restauration**

Avec un premier restaurant autonome ouvert en 2019 au centre commercial Val d'Europe, puis un second en juillet dernier en plein cœur de Paris, à Beaubourg, Pazzi Robotics fait aujourd'hui partie des seuls acteurs au monde à proposer un service robotisé opérant 7j/7.

Pazzi c'est 48000 pizzas élaborées en totale autonomie, soit une pizza produite toutes les 47 secondes, disponible également en livraison. Combinant des logiciels et une robotique haut de gamme, la méthode Pazzi élimine le besoin d'intervention humaine tout au long du processus de préparation et de cuisson. Une solution autonome pour répondre aux nouveaux enjeux du secteur, impliquant des changements sur toute la chaîne de valeur de ce dernier.



1   
= 47sec

« Chez Pazzi, nous avons su rassembler autour de nous des talents, ingénieurs, développeurs, chefs cuisiniers, industriels et investisseurs. Un accomplissement qui consolide notre modèle dans un contexte sanitaire strict et notre ambition de mettre la robotique au service d'une restauration rapide, transparente et théâtralisée. »

Sébastien Roverso, cofondateur de Pazzi.

**Un concept unique de restauration rapide de qualité**

Lancé en 2019, Pazzi [www.pazzi.co] dévoile un service de restauration rapide avec des produits de qualité [pâte fraîche, ingrédients labélisés, partenariat avec le triple champion du monde de la pizza], en mettant en scène des robots pizzaiolos qui cuisinent, à la demande, des recettes illimitées, sous les yeux du client.

« Nous avons la conviction que cette situation est irréversible pour le secteur de la restauration rapide, d'ici 2030, les robots remplaceront la plupart des employés travaillant dans les fast-foods. Ensemble, nous croyons au Fast-Good-Food, où l'innovation apporte une offre sûre, composée d'ingrédients de saison. La mission de Pazzi Robotics est de proposer des solutions concrètes en offrant des gains de productivité aux opérateurs de la restauration, pour leur permettre de réinvestir dans la qualité des produits [filières et goût].»

Philippe Goldman, Président de Pazzi Robotics.



Une solution autonome et un pari réussi sur un marché de la pizza qui représente aujourd'hui près de 223 milliards\* de dollars. Une façon novatrice de damer le pion aux grands acteurs américains du secteur, plus synonymes de malbouffe. Ce succès a engendré des milliers de demandes venant d'opérateurs de la restauration et pousse l'enseigne à créer PAZZI Robotics pour développer et vendre de nouvelles solutions d'automatisation dans le secteur de l'hôtellerie-restauration.

Pazzi Robotics fait aujourd'hui partie des seuls acteurs au monde à opérer 7j/7 et se positionne comme le fer de lance de la robotisation à l'aube de cette nouvelle ère qui va transformer radicalement la restauration rapide.



Sources :  
\*Dares 2021  
\*2023 Global Pizza Market Report

**TÉLÉCHARGEZ  
DES PHOTOS ET LE  
COMMUNIQUÉ**

<https://pressroom.pazzi.co/>

