



PAZZI. PIONNIER DE LA RESTAURATION AUTOMATISÉE. LANCE PAZZI ROBOTICS POUR RÉPONDRE À LA CRISE DE L'EMPLOI DANS LE SECTEUR DE LA RESTAURATION ET UNE EXIGENCE DE PLUS EN PLUS ACCRUE SUR LA QUALITÉ DES PRODUITS.



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

En France, en un an, les effectifs dans l'hôtellerie et la restauration sont passés de 1,309 million à 1,072 million d'employés, soit une perte de 237.000 salariés*.

Aux Etats-Unis, 75%* des restaurateurs affirment que le recrutement représente leur plus gros challenge en 2021, soit le plus haut taux enregistré depuis 20 ans et 91%* des restaurants américains investiront dans l'automatisation des cuisines.

En cette période inédite où la restauration doit faire face à de nombreuses problématiques, l'offre doit en même temps se réinventer pour répondre aux attentes des consommateurs qui deviennent de plus en plus exigeants sur la qualité et la traçabilité.

Le défi consiste donc à réussir à satisfaire une demande qui explose sans avoir de ressources humaines disponibles, d'autant plus que le secteur de la Food Tech (plateformes de livraison et cuisines virtuelles) a augmenté considérablement la demande en personnel peu qualifié.

Un timing idéal pour la start-up Pazzi, pionnière des restaurants robotisés, qui avait ouvert son premier restaurant autonome en 2019 au centre commercial Val d'Europe, puis un second en juillet dernier en plein cœur de Paris, à Beaubourg.

Avec déjà plus de 48000 pizzas élaborées en totale autonomie et une pizza produite toutes les 47 secondes, disponible également en livraison, Pazzi a su apporter une réponse adéquate aux nouveaux enjeux de ce secteur.



1 
= 47sec



« En 2021, 237 000 salariés français ont quitté le secteur de l'hôtellerie, jugeant cette filière trop toxique et peu rémunératrice. 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 humains travaillant dans les fast-foods. La mission de Pazzi Robotics est d'utiliser le génie robotique français pour proposer des solutions concrètes face à cette pénurie et offrir 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

Ceci est rendu possible grâce à une solution propriétaire élaborée au cours de ces 7 dernières années et protégée par non moins de 5 brevets. 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, impliquant des changements sur toute la chaîne de valeur du secteur.

Le premier projet, lancé en 2019, Pazzi (www.pazzi.co) est un concept unique de restauration de qualité (pâte fraîche, ingrédients labellisés, partenariat avec le triple champion du monde de la pizza) mettant en scène des robots pizzaiolos qui cuisinent, à la demande, des recettes illimitées, sous les yeux du client. Une solution autonome et un pari réussi sur le marché de la pizza qui représente près de 223 milliards* de dollars et que Pazzi souhaite conquérir dans les années à venir pour damer le pion notamment aux grands acteurs américains du secteur, plus synonymes de malbouffe.



Son succès a valu à Pazzi des milliers de demandes venant d'opérateurs de la restauration, et l'a poussé à créer PAZZI Robotics pour développer et vendre demain de nouvelles solutions clés en main d'automatisation dans le secteur de l'hôtellerie-restauration.

« Chez Pazzi, nous avons su rassembler autour de nous des talents, ingénieurs, développeurs, chef cuisinier, industriels et investisseurs. Ensemble, nous croyons en la Fast-Good-Food où l'innovation apporte une offre sûre composée d'ingrédients de qualité et de savoir. Ouvrir notre Pizzeria robotisée à Paris, capitale de la food, est un accomplissement qui consolide notre modèle dans un strict contexte sanitaire et notre ambition de mettre la robotique au service d'une restauration rapide, transparente et théâtralisée. » Sébastien Roverso, cofondateur de Pazzi.

Pazzi Robotics fait aujourd'hui partie des seuls acteurs au monde à opérer 24/7 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.

