

IMPRESE E LAVORO
INNOVAZIONE

LA STORIA

Frigoriferi caldi e l'IA nel forno la tecnologia entra in cucina

Mai più piatti bruciati grazie all'azienda **Unox** che festeggia il +16% di fatturato puntando sul green e un team di esperti

Irene Maria Scalise

① L'IA è un valido aiuto soprattutto per gli chef e i ristoranti perché permette di agire con precisione

Buone notizie per chi lavora in cucina. Un valido aiuto arriverà dall'intelligenza artificiale riconoscendo il cibo e regolando i tempi di cottura evitando di bruciare i piatti o di non cuocerli abbastanza. Un valore aggiunto ben chiaro in casa **Unox**, multinazionale padovana, che produce, progetta e vende forni professionali dotati di IA e che ha realizzato nei primi 9 mesi del 2024 un fatturato di 240 milioni, in crescita del 16% e totalizzato 85 milioni nel terzo trimestre, equivalenti a un più 28% rispetto all'anno precedente.

A capo dell'azienda c'è il quarantenne Nicola Michelon che ha come mantra la tecnologia unita all'impegno green. «La nostra realtà si compone di 1400 persone e di queste 120 sono dedicate all'attività di ricerca e sviluppo, grazie a un team di fisici, ingegneri e informatici, esperti IA e chimici siamo riusciti a realizzare dei forni che si regolano automaticamente in cui è necessario impostare solo il risultato desiderato e che siano facili da usare come un telefono smart». E aggiunge: «L'IA ci ha consentito di fare in modo che i forni, attraverso una telecamera, riconoscano il cibo informato e selezionino in modo automatico il processo di cottura: si tratta di una funzionalità che è molto apprezzata dai ristoranti o dalle grandi catene».

Ma non è la sola innovazione targata **Unox**. C'è anche l'innovativo



72

Per 72 ore i piatti restano inalterati con i forni caldi

330

Il fatturato di **Unox** per il 2024 in milioni

«frigo caldo Evereco». Spiega Michelon: «Lo abbiamo lanciato 7 anni fa, di fatto attraverso il preciso controllo di temperatura e atmosfera i cibi vengono conservati alla stessa temperatura in cui verranno consumati e restano inalterati per 72 ore, questo è ottimo per ristoranti e catering che si destreggiano con le consegne. Per esempio stiamo iniziando una collaborazione con una catena di pollo fritto americano che riuscirà a mantenere la temperatura ideale sino a 6 ore». Ma soprattutto è un'innovazione che per-

mette di risparmiare lo spreco di cibo e migliora l'impatto energetico».

Unox, che ha appena vinto per la terza volta il Best Managed Company di Deloitte e risulta tra le 100 migliori aziende europee dove lavorare, è attiva con i propri uffici e filiali commerciali in 42 Paesi nel mondo e i suoi prodotti vengono distribuiti in 110 nazioni e sta per realizzare la propria **Unox City**: un polo industriale e logistico che accoglierà il nuovo Innovation Hub. Precisa Michelon: «Abbiamo investito 100 milioni per realizzarla e contiamo ci permetterà di triplicare il fatturato grazie agli 8 mila metri quadri di laboratori dedicati alla ricerca». Altro investimento dell'azienda è quello sulla sostenibilità: «Miriamo ad azzerare le emissioni di CO₂ entro il 2030. Entro il 2025 finiremo di installare pannelli fotovoltaici sui tetti degli edifici e la realizzazione del secondo energy plant per una produzione complessiva sul territorio italiano di circa 7,5 MW. Per noi è fondamentale la qualità della vita per chi lavora con noi e abbiamo rifatto tutti i tetti dei capannoni in modo che gli edifici abbiano un perfetto isolamento termico e durante l'estate sono refrigerati con aria condizionata».

Il mercato di riferimento per **Unox**? «Per il 10% in Italia, il 60% in Europa e il 30% tra America e Asia. Entro l'anno sarà operativa una nuova fabbrica negli Usa».

© RIPRODUZIONE RISERVATA