



در سال 2012 شرکت روباتیک نوپای Momentum Machines ماشینی را ابداع کرد که می‌توانست یک همبرگر را از ابتدا تا انتها آماده کند. این شاهکار صنعتی به زودی در یک رستوران همبرگر فروشی روباتیک در منطقه South of Marke سانفرانسیسکو مورد استفاده قرار خواهد گرفت.

بر اساس تبلیغ منتشر شده در مورد نحوه مدیریت این رستوران مشخص شده است که این روبات قرار است چگونه کار کند. در این آگهی آمده است: «این مکان به زودی با استفاده از آخرین فناوری‌های پیشرفته روباتیک جهان برای تولید خودکار همبرگرهای لذیذ با قیمتی مناسب به مشتریان خود خدمت رسانی خواهد کرد.»

## مطلب پیشنهادی



## رویارویی هوش مصنوعی با انسان‌ها هوش مصنوعی اولین قربانیان خود را گرفت

مدیر این رستوران می‌گوید با وجودی که در فرآیند تولید این همبرگرها هیچ آشپزی دخالت ندارد اما نحوه سفارش، پخت و آماده سازی به همان شیوه مرسوم انجام خواهد شد. نحوه کار به این صورت خواهد بود که این رستوران ابتدا سفارش مشتریان را دریافت می‌کند سپس کارها را بر اساس اولویت طبقه بندی کرده و هر از گاهی زباله‌ها تخلیه شده و کارهای تمیزکاری انجام می‌شود. اما کار کردن در چنین محیط نوآورانه‌ای فرصت‌های منحصر به فردی را نیز فراهم می‌کند. در ادامه این آگهی تبلیغاتی آمده است: «ما به دنبال جذب نیروی انسانی جدیدی هستیم که مهارت‌های خاصی از جمله عیب یابی‌های نرم افزاری، بازاریابی و تحقیقات توسعه محصول را یاد گرفته باشند.»

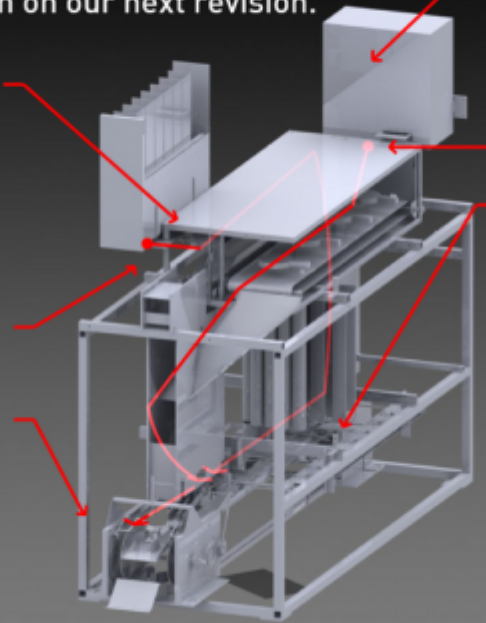
# ENTRANCE TECHNOLOGY

Here is some information on our next revision.

**Oven**  
Forget about the griddle: our oven will be capable of gourmet cooking methods never before used in a fast food restaurant

**Bun start point**

**Bagger**  
At this point the machine produces a complete bagged hamburger, completely replacing all the sandwich labor in a restaurant



**Stamper**

The stamper grinds and stamps fresh **custom** blends of meat only **after** the hamburger is ordered

**Burger start point**

**Slicer**

The machine slices fresh ingredients only **after** you place your order, creating the freshest burger possible

**Operation:**

- 400 burgers/hour (well over lunch time demand)
- Modular menu
- Easily cleaned and reloaded

Multiple Pending Patents

قطعا روبات همبرگرساز Momentum Machines یک پدیده جالب توجه محسوب می‌شود. هر مرحله از فرآیند تولید همبرگر از تعیین ضخامت و زمان پخت تا نوع و میزان ادویه به کار رفته قابل برنامه ریزی و سفارشی سازی است. این ماشین فضایی در حدود 2.2 متر مربع را اشغال می‌کند و وبلاگ Xconomy پیش بینی کرده که استفاده از این دستگاه برای هر رستوران در بخش آموزش و حقوق در حدود 90 هزار دلار در سال صرفه جویی به همراه خواهد داشت.

خیلی از مردم نگران این هستند که استفاده از فناوری‌های روباتیک صرفه جویی در کار نظیر این ماشین باعث بیکار شدن تعداد زیادی کارگر می‌شود. این نگرانی تا حدودی بجا است، بر اساس یک تحقیق انجام گرفته در سال گذشته پیش بینی شده بود که با اتوماسیون کار رستوران‌ها این احتمال وجود دارد که 96.3 درصد پروسه پخت و پز از آشپزها گرفته شده و به ماشین محول شود. اما Momentum Machines معتقد است پروژه آنها با ایجاد فرصت‌های شغلی جدید در امر رستوران داری و توسعه فناوری، شغل‌های جدید و بیشتری را ایجاد خواهد کرد.

**منبع:**

[بایولار مکانیکس](#)

**تاریخ انتشار:**

20 تیر 1395

نشانی منبع: <https://www.shabakeh-mag.com/news/world/3739>