

Vers gemaakte pizza in een handomdraai

01 maart 2013, 01:00

Pascal Pollet

Instant Manufacturing zorgt ervoor dat de vraag van de klant om een product quasi onmiddellijk beantwoord wordt. Dit hoeft zich echter niet te beperken tot additive manufacturing, maar kan bijvoorbeeld ook gaan om een machine die in drie minuten tijd een pizza klaarmaakt uit alleen verse basisingrediënten.

Het Amerikaanse Smart4Retail geeft instant manufacturing een nieuwe impuls met zijn Let's Pizza-machine. Terwijl de klant kan toekijken via venstertjes, mixt en kneedt de machine bloem en water tot deeg, vormt er een pizzabodem mee, belegt deze bodem met verse ingrediënten en bakt het de creatie via een infraroodsysteem op korte tijd tot een echte pizza. In amper drie minuten tijd krijgt de klant zijn bestelde pizza in een kartonnen meeneemverpakking. De machine laat zelfs ruimte voor keuze van vier verschillende pizzasoorten.

De gebruikte ingrediënten zijn vers, niets is diepgevroren. Aandachtspunten tijdens het hele bereidingsproces zijn veiligheid en hygiëne. Ingrediënten zoals water en bloem worden in afgesloten containers bewaard die door de overheid zijn goedgekeurd.

Met de machine gaat de fabrikant voor de kwaliteit van vers bereid voedsel aan een lage prijs met een zeker amusementsgehalte voor de klant die kan meekijken hoe de machine zijn pizza bereidt. Het bedrijf mikt op zowel winkels als scholen en andere publieke ruimten.



Van bestelling tot gebakken pizza in minder dan drie minuten tijd

Bekijk ook het [filmpje](#).

Pizza's 'made different'

Om de traditionele productiemethode van een product - pizza in dit geval - te transformeren tot een product dat razendsnel door een snackautomaat kan worden gemaakt, moet een fabrikant van een dergelijke machine zowel het productontwerp (de pizza en zijn ingrediënten) als het productieproces (de machine) integraal herbekijken:

- het 'ontwerp' van het product: wat zijn de benodigde ingrediënten en welke laat ik toe? Vanuit welke vorm start elk ingrediënt? Hoe kan de klant zijn 'pizza' definiëren, zodat hij toch het gevoel krijgt zoveel mogelijk een persoonlijke keuze te kunnen maken?
- 'ontwerp' van het maakproces herbekijken: in plaats van een persoon (of industriële installatie) die alle stappen, van het bereiden van het deeg tot het bakken van de belegde pizza, uitvoert, worden die stappen in één compacte machine gecombineerd. Bovendien kan deze automaat op allerlei plaatsen staan, niet perse in een keuken.

Het resultaat hiervan is een volledig nieuw businessmodel rond pizza.

Bronnen

- www.smart4retail.com
- www.madedifferent.be

Auteurs



Pascal Pollet