

I-WAM, le robot autonome qui vole au secours de la restauration

Pour résoudre les tensions de recrutement dans le secteur de la restauration et améliorer les conditions de travail des serveurs en poste, la startup ip sum tek développe I-WAM, un robot unique en son genre car totalement autonome.

Temps de lecture : minute

6 février 2023

Bernard Froment n'en est pas à son premier robot. En tant que directeur technique de Blue Frog Robotics, il a dirigé, jusqu'en 2020, les équipes de développement du robot Buddy qui, après avoir séduit le président de la République au cours de plusieurs échanges sur les éditions 2016 et 2017 du salon Vivatech et été primé lors du CES Las Vegas en 2018, a été adopté par l'Éducation Nationale pour permettre aux enfants hospitalisés de poursuivre leur scolarité.

Après ce succès détonnant, fort de son expérience et animé par l'envie de soulager les acteurs des métiers en tension de recrutements, l'ingénieur CentraleSupélec quitte la startup tricolore pour fonder [ip sum tek](#) et lance son propre système robotisé I-WAM : *"Bon nombre de secteurs manquent de personnel de service. Nous travaillons en mode sous-marin depuis 2 ans pour développer ce robot unique au monde qui va venir aider les acteurs de la restauration. Nous attaquerons ensuite le secteur ultra normé du médico-social avec l'aide à domicile et les Ehpad. L'idée n'est pas de se substituer à l'humain, mais de libérer du temps aux personnes en poste pour qu'ils puissent se concentrer sur leurs véritables missions de conseil ou de soin en confiant à I-WAM des tâches pénibles ou*

chronophages.", explique Bernard fondateur et dirigeant d'Ip Sum Tek.

En juin dernier, on estimait à 300.000 le nombre d'offres d'emploi non pourvues dans le secteur de la restauration.

Un robot parfaitement autonome

À l'inverse des robots plateaux importés de Chine déjà présents dans quelques restaurants en France, I-WAM est doté d'un bras robotique qui lui permet d'être mandaté pour effectuer des tâches en totale autonomie. En cas d'affluence ou si le restaurant est en sous-effectif, le serveur pourra, par exemple, déléguer le service de la corbeille de pain, de la carafe d'eau et de l'apéritif au robot pour se concentrer sur la commande. Le degré d'automatisation est défini au gré des besoins du restaurateur. *"Deux modes peuvent être paramétrés sur le robot. Un mode classique qui convertit le robot en commis auquel les équipes confient des missions au fur et à mesure du service et un mode amélioré qui permet au client de dialoguer directement avec le robot pour lui passer commande. Comme pour interpeller un serveur, il suffira de regarder le robot et de lever la main pour que I-WAM vienne à vous"*, détaille Bernard Froment, véritable expert en innovation dans le secteur de la robotique.

Une innovation de rupture en phase d'amorçage

Après une première levée de fonds auprès d'investisseurs historiques à l'été 2022, ip sum tek organise un financement participatif sur la plateforme Sowefund à hauteur de 400.000 euros en capital. Ces fonds serviront à renforcer son équipe R&D, finaliser le développement du projet, faire des tests in-situ et obtenir la certification CE nécessaire pour à la mise sur le marché d'I-WAM prévue pour 2025. Année durant laquelle les perspectives d'évolution indiquent que le marché de la robotique

devrait atteindre 275 milliards de dollars.

Bernard Froment et ses équipes pourront ensuite travailler sur des déclinaisons du robot qui viendront pallier les tensions de recrutement dans d'autres métiers du secteur tertiaire.

Article écrit par Astrid Briant