

كوريا الجنوبية.. مطعم يسخر الروبوتات لتحضير الدجاج المقلي



(سيؤول (أ ف ب

تعجّ شوارع كوريا الجنوبية، حيث يحظى الدجاج المقلي بشعبية كبيرة، بمطاعم تقدّم هذه الوجبة السريعة، لكن مطعم كانغ جي يونغ يعتمد أسلوباً مختلفاً عن غيره لناحية تحضير الطبق؛ إذ أوكل هذه المهمة لروبوتات

ويتجذّر الدجاج المقلي في الثقافة الكورية الجنوبية؛ إذ يتناول الجميع هذا الطبق، بدءاً من العائلات وصولاً إلى معديّ مقاطع «موكبانغ» الشهيرة على الإنترنت، وقد شوهد مقطع فيديو من هذا النوع لنجم فرقة «بي تس اس» جونغكوك ما لا يقل عن 10 ملايين مرة

ومن أبرز ما يُباع خلال مباريات البيسبول في سيؤول، طبق معروف باسم «تشيمايك» يُقدّم مع مشروب بارد

وتبلغ قيمة السوق المحلية، وهي ثالث أكبر سوق في العالم بعد الولايات المتحدة والصين، نحو 7 تريليونات وون (5,3 مليار دولار)، لكن نقصاً في اليد العاملة بدأ يسجّل؛ إذ تواجه كوريا الجنوبية كارثة ديموغرافية تلوح في الأفق مع

تسجيلها أدنى معدّل للمواليد في العالم

وأفاد استطلاع حكومي أُجري العام الماضي، بأن نحو 54% من أصحاب الشركات في قطاع الخدمات الغذائية يواجهون مشاكل مرتبطة بالعثور على موظفين

ومن المحتمل أن يكون ذلك بسبب ساعات العمل الطويلة والظروف العصيبة للمهنة، بحسب دراسة مرتبطة بالقطاع

وما يميز الدجاج المقلي الكوري عن غيره هو كمية الملح المضافة له وأنه يُقلى مرتين، ما يجعله مقرمشاً

لكن هذه العملية التي تعد أكثر تعقيداً مما تعتمد سلاسل الوجبات السريعة الأمريكية، تتطلب مزيداً من اليد العاملة وحضور الموظفين لفترات طويلة بجانب الزيت الساخن

ورأت انتر كانغ، وهي رائدة أعمال تبلغ 38 عاماً، فرصة لتحسين طريقة تحضير الدجاج المقلي في كوريا الجنوبية

«وفي حديث إلى وكالة «فرانس بري»، قالت من مطعمها «روبرت تشيكن»: «السوق ضخم

وأشارت إلى أن شرائح الدجاج ولحم الخنزير من أكثر الأطعمة التي تُطلب في عمليات التوصيل في كوريا الجنوبية، ومن المؤكد أن القطاع يحقق استفادة في حال اعتمد بصورة أكبر التشغيل الآلي لمواجهة مشكلة نقص اليد العاملة

والروبوت الذي تستخدمه كانغ والمؤلف ببساطة من ذراع ميكانيكية مرنة، قادر على قلي مئة شرحة من الدجاج في ساعتين، وهي مهمة تتطلب نحو خمسة أشخاص وعدد كبير من المقالي الكبيرة

ولا يسهم الروبوت في تسريع عملية قلي الدجاج فحسب؛ بل يقدم قطع دجاج ألد، وفق كانغ. وقالت: «بات بإمكاننا القول بثقة إن روبوتنا يقلي الدجاج أفضل مما يفعله البشر

«الاستثمار في تكنولوجيا الأغذية

كانت كوريا الجنوبية التي تعد أصلاً قوة ثقافية عالمية ومصدراً رئيسياً لأشباه الموصلات، أعلنت في العام الماضي، خطاً لضخ ملايين الدولارات في صندوق «تكنولوجيا الغذاء» لمساعدة الشركات الناشئة على إيجاد حلول عالية التقنية في ما يخص الأغذية

وأكدت سيول أن ابتكارات مماثلة قد تصبح محركاً جديداً للنمو، واعتبرت أن ثمة إمكانات هائلة في حال تم الجمع بين براعة البلاد في مجال الروبوتات المتقدمة وتكنولوجيا الذكاء الاصطناعي، والقدرة التنافسية للأطعمة الكورية الكلاسيكية مثل الكمتشي

وقال الأستاذ في علوم الأغذية في جامعة سيؤول الوطنية لي كي وون، إن قطاع تكنولوجيا الأغذية الراهن في كوريا الجنوبية بدءاً من تطبيق توصيل الأغراض «ماركت كورلي» وصولاً إلى المطابخ الذكية التي تعمل بالذكاء الاصطناعي ومروراً بشركة «فيغن إغ» الناشئة، تبلغ قيمته ملايين الدولارات

وحتى شركة «سامسونغ» للإلكترونيات، وهي إحدى أكبر شركات التكنولوجيا في العالم، دخلت المجال من خلال إطلاقها أخيراً «سامسونغ فود»، وهي منصة للوصفات والوجبات تستند إلى الذكاء الاصطناعي ومتاحة بثماني لغات

.ويتوقع لي أن تحذو الشركات الكبرى الأخرى في كوريا الجنوبية حذو «سامسونغ» في مجال تكنولوجيا الأغذية

.«وقال: «إن توصيل الطعام باستخدام السيارات الكهربائية أو الروبوتات قد يصبح جزءاً من حياتنا اليومية

وتابع: «أنا على ثقة بأن مجال تكنولوجيا الأغذية سيتحول في غضون السنوات العشر المقبلة إلى قطاع رائد في كوريا الجنوبية».

معاناة في البداية

ولرائدة الأعمال انتر كانغ حالياً 15 مطعم دجاج يستخدم الروبوتات لتحضير أطباقه في كوريا الجنوبية، ومطعم واحد في سنغافورة. وخلال زيارة قام بها فريق من وكالة «فرانس برس» إلى أحد الفروع الموجودة في سيؤول، كان روبوت يتولى بدقة عملية القلي، بدءاً من غمر الدجاج بالزيت وتقليبه حتى طهوه، وصولاً إلى توفير أفضل مستوى من المقرمشة، فيما تفوح رائحة الدجاج المقرمش في المطعم

.ولم يدرك عدد كبير من الزبائن أن الطباخ الآلي هو الذي أعد أطباقهم

وقالت كيم مون جونغ، وهي عاملة في مجال التأمين تبلغ 54 سنة، إنها لم تفهم كيف لروبوت أن يصنع الدجاج بشكل مختلف عن البشر، لكن ما هو مؤكد أن مذاقه لذيذ

ويمكن للروبوت أن يراقب درجة حرارة الزيت ومستويات الأكسدة في الوقت الفعلي أثناء قلي الدجاج، ما يضمن طعماً ثابتاً ونظافة كبيرة

وعندما أطلقت كانغ، عملها للمرة الأولى، عانت في البداية لمعرفة السبب الذي قد يجعل أي شخص يستخدم الروبوتات بدلاً من الطهاة البشريين

وقالت لوكالة «فرانس برس»: «بعد ابتكار هذه التقنيات، أدركت أن الزبائن قادرين على الاستمتاع بطعام أنظف وألذ».

ويتمثل مشروعها التالي في افتتاح حانة في الحي الكوري في مدينة نيويورك، توفر مشروبات كورية تتولى تحضيرها، روبوتات