

ANY: XLV NÚMERO: 13.554
DIRECTOR: Marc Marcé i Casaponsa

EL DIARI DE LA CATALUNYA CENTRAL

Bages, Berguedà, Solsonès, Moianès, Cerdanya
Alt Urgell, Anoia i Baix Llobregat Nordwww.regio7.cat
Regió7
RECYCLAY
Aquest diari utilitza paper reciclat en el 90,5%

ARXIU/D.P.

LA GRAN FESTA DE BERGA ▶ 9

La Patum infantil no exigirà alçada
mínima i els torns seran de només un any

TOTS ELS INFANTS AMB L'EDAT REQUERIDA PODRAN ENTRAR AL SORTEIG

UN ANY BENÈVOL ▶ 12

El Port del Compte tanca una llarga
temporada de 129 dies d'esquí

HA ESTAT UN DELS MILLORS HIVERNS DE NEU AL SOLSONÈS

ARXIU/A. GUERRERO



Els mestres admeten que el català recula a les aules també entre els professors

- ▶ Nou docents de centres de Manresa analitzen la crisi de la llengua a l'escola
- ▶ Una part considera que les classes en castellà ja són ara més del 25% ▶ 2-3



OSCAR BAYONA

Un bar de Cardona assaja les copes robòtiques

- ▶ EL CARDONÍ XAVI JANÉ IMPLANTA AL LOCAL PUNTERO DE LA VILA DUCAL LA TECNOLOGIA AVANÇADA DE LA SEVA EMPRESA
- ▶ EL ROBOT QUE ATÉN LA BARRA POT SERVIR COPESENSE CANSAR-SE MAI I, MÉS ENDAVANT, TAMBÉ PREPARARÀ MENJAR ▶ 7

Manresa es manté com a quarta ciutat gran amb menys nivell socioeconòmic

- ▶ LES DADES D'OCCUPACIÓ, RENDA I FORMACIÓ ESTAN PER SOTA DE LA MITJANA DEL PAÍS I NOMÉS SUPEREN LES DE MATARÓ, L'HOSPITALET I SANTA COLOMA ▶ 22

El Baxi Manresa juga avui a Màlaga per fer història per la via directa

- ▶ PRIMERA OPORTUNITAT D'ELIMINAR L'UNICAJA I OBTENIR UNA PLAÇA AL PLAY-OFF DE LA CHAMPIONS QUE ES JUGARÀ A BILBAO ▶ 24

La UE facilita mitjans per investigar crims de guerra russos a Ucraïna

- ▶ PROPORCIONA RECURSOS AL TRIBUNAL PENAL INTERNACIONAL ▶ 21

Quatre ferits en un foc provocat en un edifici ocupat de Manresa

- ▶ UNA TRENTENA DE PERSONES VAN SER DESALLOTJADES I VAN PODER TORNAR DESPRÉS AL SEU PIS
- ▶ UN DELS FERITS GREUS VA SER LOCALITZAT A PROP DELS JUTJATS I ÉS EL POSSIBLE AUTOR ▶ 4

Cámbiate a Línea Directa
y llévate una bajada de hasta**100€** 
EN TU SEGURO DE HOGARlineadirecta.com
917 701 701

Sujeto a condiciones.

 pressreaderPRINTED AND DISTRIBUTED BY PRESSREADER
PressReader.com +1 604 278 4604
COPYRIGHT AND PROTECTED BY APPLICABLE LAW

Un cambrer robotitzat per servir copes

► El bar restaurant PuntZero de Cardona ha apostat per un sistema d'automatització de la feina a la barra pioner a tot l'estat per la seva multifuncionalitat, amb possibilitats tant de servei al client com de cuina i elaboració de plats

JORDI ESCUDÉ VILA, CARDONA

■ Els sis treballadors del bar restaurant PuntZero, del casc antic de Cardona, tenen un nou ajudant que els és de gran utilitat per descongestionar el servei quan hi ha pics de feina. És un robot, que de moment només serveix copes, però més endavant també cuinarà i prepararà alguns plats, d'elaboració senzilla però de molta eficàcia per al personal «perquè li traurem l'estrès d'estar pendent de la fregidora, de si l'hamburguesa està molt o poc feta, o de que no es cremi la crep», explica Xavi Jané, que és el propietari del local i artífex de tot el projecte.

Jané és el director general d'Aira Robotics, una empresa cardonina que fa 25 anys que es dedica a la robòtica i a la transferència tecnològica, i que ara ha aplicat al PuntZero. S'ubica en un local reformat que data del segle XIII al casc antic de Cardona, i des que va obrir portes l'1 d'abril passat, el robot ja ha anat treballant i s'ha convertit en tot un atractiu per als clients «per una gran quantitat de gent que passa per aquí només per veure'», assegura Jané.

Però més enllà d'un reclam per als curiosos, aquest robot és una eina funcional al servei del personal del restaurant «que pot treballar sense estrès perquè qui carrega amb aquests pics d'estrès és el



Xavi Jané amb el robot del bar restaurant PuntZero de Cardona

OSCAR BAYONA

robot». En aquest sentit, «no es tracta d'eliminar treballadors, sinó de facilitar-los les coses», apunta Jané, i alhora «poden fer una atenció al client més personalitzada perquè el robot ja els fa part de la feina i no han de córrer». D'aquesta manera, el cambrer «passa a ser més un relacions públiques que un treballador estressat darrere la barra».

Segons Jané, aquest és un siste-

«No es tracta d'eliminar treballadors sinó de facilitar-los la feina per poder fer una atenció més personalitzada»

ma pioner a tot l'estat i possiblement a tot el continent «perquè pot fer més d'una tasca». I és que, «hi ha robots que porten safates, que serveixen cerveses, o que giren una hamburguesa, però són poc operatius perquè fan això i prou i la seva capacitat de producció és molt baixa. Aquest, en canvi, en pot fer moltes alhora, i quan no està girant l'hamburguesa pot estar posant cerveses».

El robot es desplaça pels 6 metres de la barra sobre uns rails, i treballa per les dues bandes: per la part frontal posa les begudes, i per l'altra prepararà el menjar, quan més endavant s'activi aquesta funció un cop s'hagin realitzat les adaptacions pertinents d'aquesta part del local a la normativa antiincendis.

El projecte acaba de començar, però a la llarga, «aquest robot ha de poder fer moltes coses», insisteix Jané. Per exemple, «podrà agafar la massa de la crep, posar-la sobre la crepera, girar-la, posar-hi els ingredients que calgui i entregar-la al responsable de cuina que en verificarà la qualitat i ja la podrà servir». I el mateix amb una hamburguesa, «que posarà a fregir el temps que calgui, la girarà i entregarà al cuiner, que si convé li acabarà de posar ingredients o l'acompanyament, i en farà un control de qualitat». De fet, «el producte final abans de servir sempre passarà per algú que ho controlarà i ho verificarà», explica Jané.

El robot en aquesta feina «permet augmentar la productivitat i la qualitat del servei», insisteix Jané, convençut que el projecte s'anirà estenent en altres negocis. «Ja tenim empreses que s'hi han interessat», assegura, si bé «encara estem estudiant quina serà la via de comercialització».

Súria recupera l'ambient festiu de la Fira de Rams amb una trobada gegantera

► El centre del poble es va omplir diumenge amb la tradicional benedicció i els actes paral·lels que es van fer

REDACCIÓ, SÚRIA

■ Súria ha recuperat aquest cap de setmana l'ambient festiu de la Fira de Rams després de dos anys de restriccions a causa de la pandèmia. La 12a Trobada Gegantera, la benedicció de rams i la ballada de sardanes han estat els actes d'aquesta tradicional diada festiva que posa el pròleg a la celebració de les Caramelles a partir del dijous 14 d'abril.

La represa de la Trobada Gegantera va aplegar diumenge les colles d'Artés, Castellbell i el Vilar, Navarcles, Puigcerdà i la colla suïssa Gegantera i Grallers del Poble Vell. La trobada i la ballada fi-



La cercavila de gegants va recórrer els carrers del centre

A.I. DE SÚRIA

nal després de la cercavila es va fer a la plaça de Sant Joan, on també es van desenvolupar activitats infantils amb tallers i inflables.

Un altre acte recuperat en aquesta nova edició de la Fira de Rams ha estat la benedicció de

Rams, que va concentrar nombroses persones de totes les edats al davant de l'Església Parroquial de Sant Cristòfol. La diada es va acabar amb una ballada de sardanes a la plaça de la Serradora amb la Coblà Súria.

Vein Center

Dr. Fernández Sallent



Variu:

solucions quirúrgiques de mínima invasió sense necessitat de quiròfan.

Sessió d'esclerosi:

80 €

MALALTIES DE L'ANUS:
HEMORROIDES - FISSURES - FISTULES

www.efscirurgialaparoscopica.com

URGÈNCIES 610 427 847

C/ Pare Clotet, 12, bxs Manresa

Tel. 93 874 84 07

Centre Mèdic del Solsonès

Ctra. de Manresa, 49 baixos

Tel. 97 348 09 33

