

Nová doba! Hosty obsluhuje robot

Už vás v restauraci obsluhoval robot? Že ne? Přestože roboti vstupují běžně do celé řady oborů lidské činnosti, gastro robot představuje i na evropském trhu mimořádnou inovaci. Nestává se každý den, aby vám pivo přivezl robot s kočičí hlavou. Společnost BETTAROE Robotics, která patří k předním inovátorům v oblasti robotizace pro segment facility robotů, tímto významně rozšířila svůj záběr.

O zákazníkovi



Společnost K Group Orlová s.r.o. dlouhodobě podniká v oblasti gastronomie v Orlové. Aktuálně provozuje síť podniků, mezi které patří také restaurace Silvie. Společnost je otevřena moderním trendům a inovacím, a když dostala nabídku na otestování prvního gastro robota v České republice, tak ji bez zaváhání přijala. Majitel, pan Jan Kunc, osobně podpořil provoz robota a přijal ho do svých služeb.

Naprostá premiéra

Po složitém období korona krize, která zasáhla sektor gastronomie velmi citelně, zápasí tento segment nikoliv s nedostatkem hostů, ale číšníků a kuchařů. Je nutné využívat brigádníky, a i těch je pomálu. Proto si gastro robot nachází rychle svoje místo mezi obsluhou restaurace.

Podobnou situaci řešili i v restauraci Silvie, kde proběhla jeho vůbec první instalace. Realizaci zajistila společnost BETTAROE Robotics ze skupiny KVADOS Group, která je výhradním dovozcem těchto robotů do České republiky a na Slovensko. Výrobcem je společnost PUDU Robotics.

Rychle zapadl do týmu

Robot pojmenovaný BellaBot je vybaven pokročilou navigací pro rychlý a plynulý pohyb v restauraci, ale také umí s hosty komunikovat. Již při první instalaci je celý systém lokalizován do češtiny, a to včetně komunikace s obsluhou a hosty. Jeho cílem není nahradit číšníka, ale doplnit jej v běžném provozu, kdy je schopen hostům rychle dovést objednané nápoje nebo jídlo.

BellaBot byl nejdříve nastaven na prostory restaurace a do jeho systému zavedeny klíčové orientační body jako je kuchyně, bar a samozřejmě stoly hostů. Bylo provedeno úvodní zaškolení obsluhy, ta díky intuitivnímu ovládání brzy zvládla všechny funkce a robot vyrazil s prvním nákladem občerstvení k hostům. „Přijede k hostům, přehraje jim nahranou zprávu a hosté si pak jídlo odeberou. Ke stolu se s robotem může vydat i číšník, ale hosté, dle prvních zkušeností, jsou rádi, když si jídlo mohou od robota sami vzít,“ uvedl Miroslav Hampel, generální ředitel skupiny KVADOS Group.



O výrobcí

PUDU Robotics je mezinárodní high-tech společnost zaměřená na design, výzkum a vývoj robotů pro komerční služby. Vyvinula špičkové roboty, kteří jsou široce využíváni v restauracích, nemocnicích, školách i kancelářských budovách. Výrobky PUDU se prodávají ve více než 50 zemích světa.

Vyhne se nepříjemnostem

Při vývoji a výrobě robota byl kladen vysoký důraz na bezpečnost jeho pohybu v prostoru. Díky výkonnému systému kamer a senzorů identifikuje všechny objekty v prostoru a při pohybu okamžitě reaguje na překážky i změny do půl vteřiny. Je tedy v podstatě vyloučena kolize s hosty nebo obsluhou. Robot je osazen SLAM navigací, 3D senzory a novým modulárním podvozkiem. Jedná se o několikátou generaci tohoto typu robota, má tedy již vyladěnou celou řadu funkcí.

Když si to spočítáme

Mzdové náklady v celé České republice rostou, gastronomii nevyjímaje. A tak tedy robot, o kterém Jan Kunc hovoří jako o spolehlivém brigádníkovi, se díky schopnosti být v provozu 7 dnů v týdnu a minimálně 16-20 hodin denně stává nejlevnější pracovní silou.

Dodavatel nabízí jak možnost si robota koupit, tak pronajmout. Jeho měsíční náklady se pohybují dle délky nájmu kolem 15 tis. Kč bez DPH.

BellaBot zvládne díky čtyřem policím během jedné pracovní směny doručit zhruba 400 jídel a nápojů. Obsluha by za stejnou dobu zvládla jen 200-300. Zatímco BellaBot rozváží jídlo, obsluha se může naplno věnovat zákazníkům, přivítat je a doporučit jim místní speciality, což zvyšuje jejich spokojenost. Takto BellaBot pomáhá snížit náklady a zvyšuje efektivitu.

Nejen hosté si novinku pochvalují

Přes úvodní obavy, jak bude robot v tomto typu provozu přijat, byly reakce více než nadšené. V hlavních prostorech restaurace převzal skutečně významnou část práce při rozvozu objednávek. Našel využití také při

odvozu již použitého nádobí. Mimo dětské návštěvníky si robot získal své sympatizanty ve všech věkových kategoriích, dokonce ani starší lidé nemají problém s tím, že je obsluhuje robot.

Po prvním dnu se informace, že v Silvii obsluhuje robot, rychle roznesla a neunikla ani živému zájmu medií, která přinesla reportáže jak v místním, tak celostátním zpravodajství. BellaBot tedy mimo odvedené práce přinesl klientovi i výrazné zviditelnění a reklamu, a tedy mnoho nových návštěvníků, což byl také jeden z očekávaných efektů. Po dohodnutém 14denním zapůjčení robota do testovacího režimu byl s klientem dohodnut dlouhodobý provoz. „*Bella se stává v podstatě součástí naší restaurace a je to super atrakce. Necháme si ji určitě napařad*“, pochvaluje si přítomnost gastro robota Jan Kunc, majitel restaurace Silvia.

VÝHODY PRO ZÁKAZNÍKA



Může pracovat 24/7



Za 1 směnu rozveze přes 400 jídel a nápojů



Měsíční pronájem 15 tisíc Kč bez DPH



Nechce dovolenou



A je vždy dobře naladěný!

