

# 配膳、下膳ロボット

本館とレインボープラザから構成される横長に広いホテルにおいて、食事会場となっているレストラン姫沙羅と厨房やパントリー間で、料理の配膳、下膳業務に多くの時間が割かれている。配膳、下膳ロボットを活用することによって、レストラン内での業務効率化を行い、サービス向上を実現する。

ロボット名 配膳ロボットα8号



実証時期 2022/10/27 (木) - 2023/1/31 (土) (予定)

実証フロア レストラン姫沙羅

課題

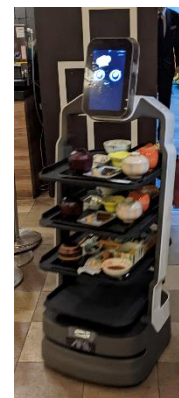
- レストラン姫沙羅から中華料理を作る厨房までの距離が長く、ビュッフェの料理の搬送に多くの時間がかかっている。
- 配膳や下膳業務を効率化し、レストラン会場内でのサービス向上が求められている。

4段のトレイを有する配膳、下膳ロボットを活用することで、レストランと厨房やパントリー間での料理の配膳や下膳業務を効率化する。

実証内容



従来の配膳



ロボットによる  
配膳業務の実施



狭いバックヤードで  
ロボットにより料理を搬送

期待される効果

- ビュッフェの際の料理の搬送業務を効率化し、ビュッフェ会場内の料理を切らすことなく提供でき、レストランのサービスを向上。
- 配膳や下膳の際の職員同士や職員とお客様の接触機会の低減。