

非接触で安心かつ楽しい “ロボ接客” ステーキ宮全店に今期中に「Servi (サービィ)」追加導入予定 ～コロナ影響による人手不足解消へ～

コロワイドグループの株式会社アトム（本社：神奈川県横浜市、代表取締役社長：山角豪）は、2021年12月23日（木）より、ソフトバンクロボティクス株式会社（本社：東京都港区、代表取締役社長：富澤 文秀）の「Servi (サービィ)」に、業界ニーズに合わせたアイリスオーヤマ株式会社独自のオプションの追加を可能にした「Servi アイリスエディション」を、株式会社USEN-NEXT HOLDINGS（本社：東京都品川区、代表取締役社長CEO：宇野 康秀）のグループ会社である株式会社USEN（本社：東京都品川区、代表取締役社長：田村 公正）協力のもと、今期中に「ステーキ宮」83店舗にて順次追加導入することで、122店全店舗の導入が完了することとなります。

既に導入済み店舗で行った調査では、多くのお客様より「次回もまた配膳してほしい」「食事が楽しくなった」とご回答をいただいております。かつ、人からロボットに代替可能な作業は移行し、高付加価値なサービスに労働力を投下することが可能となっています。



【ニュースタンダードな“ロボ接客”】

コロワイドグループでは、新型コロナウイルス感染に伴いスタンダードになりつつある新しい生活様式を鑑み、従業員との接触機会を減らし、少しでもお客様の不安を払拭したいという思いから、配膳・運搬ロボット「Servi」を導入します。

Serviの動作は滑らかで、料理や空いた食器を安定して運べます。単なる非接触型の配膳というだけでなく、“声を発するロボットが接客する”という新しい体験をお届けします。

【人手不足を解消し、お客様満足度の向上を目指す】

外食産業における慢性的な人手不足や少子高齢化の進行に伴い今後も働き手不足が考えられる中、Serviの活用でサービス力を補います。配膳・運搬をロボットが行うことで、出来たての料理やドリンクをいち早く届けます。従業員の負担が軽減するので、多くの時間を他の接客業務に充てる事ができます。

従業員の集まりづらい昼や夕方方の早い時間帯に稼働する事で、営業効率の最大化を図ります。既にコロワイドグループでは約80店舗にServiを活用していますが、今期中に追加で100店舗の導入を予定しています。

【年内導入店舗】

- ステーキ宮 八王子松木店/前橋東部店/豊科店/長野店/南小泉店/酒田店/館林店/上福岡店/岡崎店/飯田インター店/甲府店/甲府昭和店

今期（2022年3月末まで）、上記含む83店舗に順次追加導入予定に伴い、ステーキ宮122店全店導入完了見込み。

Servi (サービィ) 概要


高性能のセンサーを装備し、スムーズかつ安全な移動を実現。前方死角なしで、人や物を滑らかに避け、料理などを安定的に運びます。最短60cm※の幅を通過することが可能で、人とのすれ違いもスムーズです。
※ご利用の環境・ご利用方法によって必要な通過幅は異なります

360°どこからでも料理などの運搬物を載せられ、総積載量も35kgと、重い食器や複数の料理なども一度に配膳する事が可能です。

「Servi アイリスエディション」の詳細は製品ページをご覧ください。

<https://www.irisohyama.co.jp/b2b/robotics/products/servi/>

株式会社USENでのお申込み/お問い合わせ

<https://usen.com/info/chaintech/service/input.php>

© IRIS OHYAMA / SoftBank Robotics

安全安心の取り組み

新型コロナウイルス感染防止対策実施中

 <p>調理器具・食器類の 消毒</p>	 <p>体調不良者は 勤務させません。</p>	 <p>感染防止 フロント ビニールシート設置</p>	 <p>入り口に消毒液を 設置</p>	 <p>客席の清掃時 消毒</p>
 <p>施設内 定期的に消毒実施</p>	 <p>従業員のマスク着用 こまめな手洗い</p>	 <p>フロント会計時 キャッシュ トレイでの受渡の徹底</p>	 <p>定期的に店内換気</p>	<p>お客様へ安心・安全にご利用頂くために 新型コロナウイルス感染症予防策を 実施しております。</p> <p>crowdグループ 株式会社アトム</p>

～本件に関するお客さまからのお問い合わせ先～

株式会社アトム 企画広報室 担当：河瀬

TEL：045-224-7394 FAX：045-224-7391