

お客様に料理を取って頂くような

『配膳ロボット』の導入はありえない

サービスの質を大切にされる方から  
よく耳にする声です。反して、

ハイクラスのホテルで

『下げ膳専用ロボット』の

導入急ピッチでが進んでいるのをご存じでしょうか？

ワケ  
評価されるその理由

なぜ、高級ホテルでロボットの導入が進んでいるの？

『配膳ロボット』と『下げ膳ロボット』何が違うの？

実際、導入したホテルの感想はどんなの？  
役に立っているの？

詳しくは裏面をご覧ください。導入事例もございます。

ホテル向け  
モデル



## 01. なぜ、高級ホテルでロボットの導入が進んでいるの？

営業担当が  
おこたえします！



サービスの質に  
こだわる施設に  
選ばれてます

非日常の時間を楽しむのがハイクラスホテルでの醍醐味です。そんなホテルでロボットが料理を運んで来たらがっかりしてしまいます。それでもホテル業界の人手不足は深刻で、このままでは「サービスの質が落ちてしまう」「運営がままならない」などのご心配も存在しています。相反する課題を解決するのが『下げ膳ロボット』の採用です。お客様の声として『ロボットが料理を運んでくる。自分で料理をとる』なんてありえないという声がある一方で、下げ膳に関しては『人でもロボットでも気にしない』という調査結果もでています。詳しくは、ぜひ、ご訪問させて頂いた際にご案内させていただきます。

## 02. 『配膳ロボット』と『下げ膳専用ロボット』は何が違うの？

営業担当が  
おこたえします！



シックな  
デザインが人気

配膳と下げ膳を兼用しているロボットもありますが、実際にはその機能は大きく違います。下げ膳ロボットは、店舗の雰囲気を変えないように落ち着いたブルーの色調を採用しています。また、ロボットを『専用のスマートウォッチ』でテーブルまで呼び出すことも可能です。作業効率を最優先としています。大容量の背面トレイに60kgまで食器を載せることができ、スープなどがこぼれても大丈夫のように防水機能も付いています。『無料トライアル』のサービスを展開中です。ぜひ一度、実際に使用してみてください。

## 03. 実際、導入したホテルの感想は？役に立っているの？

下げ膳が得意！  
「HolaBot」



スタッフの一員  
として存在感大

配膳ロボットではなく『下げ膳専用ロボット』を採用されたホテルの支配人様の声を下記のQRコードから確認できます。ぜひ、ご覧ください。



導入したホテルのインタビュー動画を  
こちらからご覧ください！▶



まずは無料デモをお申込みください。実際の施設で運用をお試しいただけます！

問い合わせ