

～ステーキ宮～ -お客様と従業員の接触減で安心感向上に- ロボットによる配膳及び下膳業務の実証実験開始

コロワイドグループの株式会社アトム（本社：愛知県名古屋市、代表取締役社長：山角豪）は、2020年12月7日（月）よりNECネットエスアイ株式会社（本社：東京都文京区、代表取締役執行役員社長：牛島 祐之）が提供する自律走行型配送ロボット「YUNJI DELI（ユンジ デリ）」活用サービスを、ステーキ宮戸塚平戸店にて実験導入いたします。

「ステーキ宮」では、新型コロナウイルス感染拡大に伴い、従業員との接触機会を減らし、少しでもお客様の安心感向上に繋がりたいという思いから、自律走行型配送ロボット「YUNJI DELI（ユンジ デリ）」を導入することとなりました。

「YUNJI DELI」で、店舗内の全テーブルを対象に、お客さま着席時のお水のご提供と退店後のお皿やグラスの片づけ作業をおこないます。前後両方向に走行が可能であるため、Uターンが不要で、狭い通路幅でも運用することができます。また、最大50kgまで積載可能であることで、通常だと片づけ時に鉄板皿を何枚も従業員が運搬するところを、「YUNJI DELI」で行うことが可能となりました。本実験を含めて様々な検証を行い、ステーキ宮では、今後もお客様に安心・安全を感じていただけるよう、努めてまいります。



■スケジュール :

2020年12月7日(月)より21日(月)

■実施店舗:

ステーキ宮 戸塚平戸店(神奈川県横浜市戸塚区平戸5丁目1-25)

■自律走行型配送ロボット「YUNJI DELI」本体



仕様	
サイズ	縦:71cm 横:49cm 高さ:118cm
重量	80kg
速度	0.8~1.5m/s
動作	前進、後退、自動充電、 障害物回避
連続稼働時間	10時間(待機状態) 6時間(充電時間)
積載容量 (最大3段)	縦:56cm x 横:41cm x 高さ:30cm/22cm 10kg/トレイ(最大50kg)
運用条件	屋内、フラットな環境 温度:0~40℃ 湿度:10~90%

※2020年8月時点Beijing Yunji Technology Co., Ltd.の資料による

○自律走行型配送ロボット「YUNJI DELI」活用サービスに関する情報

・「YUNJI DELI」活用サービス ホームページ

<https://symphonict.nesic.co.jp/yunji-deli/>

・YouTubeページ

<https://youtu.be/vZRI53UnjCk>

<ステーキ宮>

1975年創業。おいしい、たのしいを合言葉に、安心安全なステーキと自家製ハンバーグを、創業の味『宮のタレ』でお召し上がりいただく、ステーキ専門レストランです。2020年12月1日現在124店舗。

ステーキの他にも種類豊富なドリンクバーやスープバー付のセットメニューも好評です。熱々の鉄板が奏でる音と香りのハーモニーと、おもてなしの心をこめたサービスで、くつろぎの一時を提供致します。

～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