



News Release

報道関係各位

2021年4月22日
株式会社ホテルグランヴィア大阪
株式会社トリコロール

人にしか出来ないおもてなしを。 配膳・運搬ロボット「Servi」の導入について 【導入開始日】2021年5月6日(木)から

株式会社ホテルグランヴィア大阪(大阪市北区梅田3-1-1:代表取締役社長 宮崎好弘)では、株式会社トリコロール(東京都港区新橋6-12-5:代表取締役社長 柴田直孝)へ運営を委託している、ホテル1階のカフェ&ダイニング「IGNITE(イグナイト)」において、配膳・運搬ロボット「Servi(サービィ)」を導入いたします。

関西初ブランドの1号店として2020年6月にオープンしたカフェ&ダイニング「IGNITE(イグナイト)」では、配膳・運搬ロボット「Servi(サービィ)」を導入し、運搬等に活用することでスタッフがお客様へより良いサービスを行い「人にしか出来ないおもてなしと作業の差別化」を図ります。

同店のコンセプトである「JR大阪駅を行き交う人の心に火を灯したい」という想いで、これまで以上にお客様とのコミュニケーションを大切にしたいと考え、導入をいたします。



※「Servi」の名称、ロゴはソフトバンクロボティクスの登録商標です。

■配膳・運搬ロボット「Servi」について

Serviはソフトバンクロボティクスの配膳・運搬ロボットです。

●「Servi」が行う作業

- ・料理をキッチンからお客様のテーブルまで運搬
- ・お客様のテーブルから食事後の食器を乗せて洗い場へ運搬

●スタッフが行うサービス

- ・テーブルへのご案内
- ・メニューオーダーの対応
- ・キッチンスタッフが料理を「Servi」に乗せ、運搬を始動
- ・「Servi」がテーブルまで運搬した料理を、ホールスタッフがお客様に提供
- ・料理説明 など



© SoftBank Robotics

■導入による効果

①接客頻度の増加

キッチンまでの導線が長いレストランのため、スタッフのキッチンへの往復時間を削減することで、店内のお客様へのおもてなしの機会を増やす。

②より温かみのある接客

ロボットを有効活用し、お客様との接点をより濃いものとする。

ロボットに任せる作業と人でなければできないサービスを分類し、非接触サービスの導入を重要な感染対策の一つとしながらも、好みや趣向を把握した円滑なコミュニケーションによる販売など、人だからこそできる「温かい接客」を実現する。

■ご取材に関しまして

レストランでの実地取材につきましては、ご取材日の3日前までに、ご連絡をお願い申し上げます。

※現在、配膳・運搬ロボット「Servi」はテスト導入を実施しております。

JR西日本ホテルズ 新衛生基準「Clean & Safety」について

JR西日本ホテルズでは、新たな衛生基準「Clean & Safety」を策定し、妥協のない清潔さと衛生的な環境づくりに努めております。



「Trusted Cleanliness Badge（衛生管理・対策マーク）」を取得しました

JR西日本ホテルズの全ブランドは、業界最大級のクチコミ・プラットフォーム「Trust You（トラスト・ユー）」が策定した、独自の衛生管理基準を満たした施設であることを証明する「Trusted Cleanliness Badge」を取得しました。



■このリリースに関するお問い合わせ先

㈱ホテルグランヴィア大阪 マーケティング部 広報／御影早季・藤川春菜

TEL：06-6347-1432 FAX：06-7220-3403

E-mail：s_mikage@hgo.co.jp

■IGNITEに関するお問合せ先

㈱トリコロール 広報／相馬朋奈

TEL：03-3437-2529

E-mail：tomona.souma@tgnet.jp

■一般の方のお問い合わせ先

ホテルグランヴィア大阪 TEL：06-6344-1235（代）