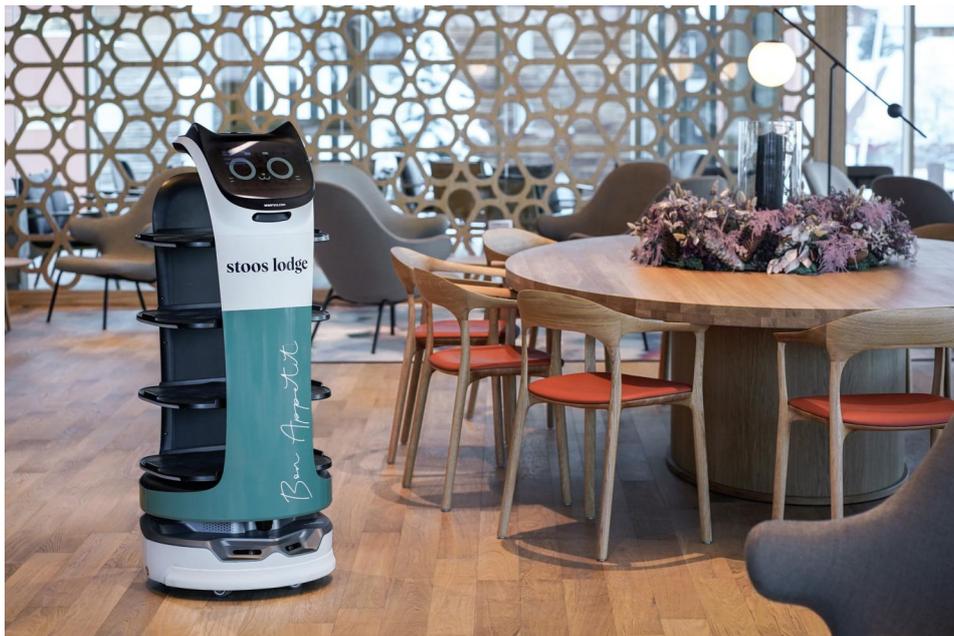


Mit Technik und Gastlichkeit das Heute mit dem Morgen verbinden

Der Service-Roboter BellaBot von Sebotics sorgt in der neuen Stoos-Lodge „New Generation“, auf 1.300 Metern inmitten der Schweizer Bergwelt, für digitalen Service.



So freundlich schaut der kleine Roboter-Kellner drein. © Sebotics

Roboter BellaBot als digitale Servicekraft in der Gastronomie

Das Herz der Stoos Lodge "New Generation" schlägt sich ganz sicher in der Bar mit ihrem großzügigen Lounge- und Kundenbetreuung geben sich Gegenwart serviert für diese Gerichte und Getränke aller Co-Working-Bereich. Hier lässt es sich chillen, meeten, flirten, arbeiten, Pläne schmieden, Startups gründen oder ganz einfach die Beine ausstrecken nach einem schwungvollen Tag auf der

Piste. Die Gastronomie bietet mit dem Marktstand-Restaurant für jeden Geschmack und jedes Budget reichlich Auswahl. Zünftig, schmackhaft-knusprig direkt vom Holzkohlegrill für Fleischliebhaber und Pasta- und Pizzastationen runden das Angebot ab. Denn was wäre ein Tag auf den Skiern ohne die „Spaghetti danach“?

Helfer auf leisen Sohlen

Nicht nur bei der durchgehend digitalen Kundenbetreuung geben sich Gegenwart und Zukunft, Technik und Mensch die Hand - sondern auch im Restaurant der Stoos Lodge. Mit einem leisen Summen sowie dem charakteristischen, gewinnenden Lächeln „surft“ Serviceroboter „**BellaBot**“ zuvorkommend durch das Restaurant. Der sympathische Roboter mit den niedlichen Katzen-Kulleraugen zeigt die schlanke Silhouette eines agilen dienstbaren Geistes, der nicht nur sicher und zuverlässig wie ein gelernter Kellner seinen Weg findet, sondern auch noch vier Tablettts auf einmal tragen kann. Damit erleichtert er den Servicekräften unserer eigenen Spezies spürbar die Arbeit, serviert für diese Gerichte und Getränke aller Art, nimmt Geschirr entgegen, um es zurück in die Küche zu befördern und schenkt sowohl gute Laune als auch Zeit. Denn so entlastet kann sich das Servicepersonal umso mehr auf das konzentrieren, was zählt: den Gast.

Dieser Serviceroboter kann auch in der Metzgergastronomie eingesetzt werden und so dem Personalmangel entgegenhalten.

Das ist BellaBot - der Serviceroboter

Sie möchten bessere Arbeitsbedingungen für Ihre Mitarbeitenden schaffen? Mit dem BellaBot erreichen Sie das mühelos. Der Roboter übernimmt die langen Wege und das schwere Schleppen und schenkt den Mitarbeitenden damit mehr Zeit für das, was ihnen wirklich Freude bereitet - die Gästebetreuung.

Dies kann er dank des austauschbaren Akkus für 365 Tage im Jahr während 24 Stunden ohne jeglichen Kräfteverlust. Der

BellaBot dient allerdings nicht nur zur Förderung der Servicequalität, sondern auch ausgezeichnet als Magnet, um neue Gäste in Ihren Betrieb zu locken.

Masse: 565 x 537 x 1.290 mm - Gewicht: 57 kg - Werkstoffe: ABS, Aluminiumlegierung

Aufladezeit: 4,5 Stunden, manuelle Aufladung

Akkulaufzeit, -kapazität: 12-24 Stunden, 25,2 V/25,6 Ah

Geschwindigkeit: 0,5,1,2 m/s, einstellbar

Traglast: 10 kg/Ablage, bis 40 kg

Ablageanzahl: 4 Ebenen bei Höhen von 230, 200, 200 und 180 mm über dem Boden Infos:

www.sebotics.com/bellabot

Besuchen Sie uns auf: fleischundco.at