

## **El robot camarero, alternativa del empresario a la subida del SMI, según LaCasadelTPV.com**

**La compañía da a conocer las nuevas soluciones que están llamadas a modificar el trabajo en hostelería para mejorar la eficiencia, apostar por la innovación y ajustar los costes**

La Casa del TPV, como compañía especializada en terminales punto de venta y software de gestión para negocios, lleva bastantes meses trabajando codo con codo con diferentes actores del sector de la hostelería para proveer soluciones adaptadas a su realidad y a sus necesidades.

Por este motivo, fruto de toda la situación de crisis y presión que vive el empresario hostelero, se buscan alternativas para la eficiencia en el trabajo, que permitan atender mejor al cliente y, a la vez, ayudar a los camareros en sus tareas. Por este motivo, La Casa del TPV comienza la comercialización de robots para hostelería, con el claro objetivo de proveer al autónomo y pequeño empresario hostelero de soluciones de primer nivel que, en estos momentos, solo están poniendo en marcha principalmente grandes operadores hoteleros.

Los robots son partes de la automatización en la restauración, que hoy en día podemos observar en diferentes cadenas de restauración, es decir “no hay que pensar en androides camareros”, explica Miguel Fernández, CEO de La Casa del TPV. “Gracias a la automatización, los hosteleros pueden reducir tiempo en tareas, minimizar errores, ayudar a sus empleados a ser más productivos y mejorar la experiencia de cliente”, asegura.

Desde de la compra de PDAs comanderos, la instalación de TPVs o la implementación de un software de control y ERP, se comienza una senda de transformación digital y automatización, en la que se vislumbran los robots como el paso siguiente para colaborar con los profesionales, por ejemplo, en la sala.

Según el CEO de la compañía “estos robots, además de suponer algo novedoso, diferencial y atractivo a la vista para el consumidor, no vienen a sustituir al camarero tradicional, pero si pueden ayudar a optimizar los recursos del personal en diferentes tareas, como son la recogida o el envío de platos y bebidas a las mesas, etc. Dichas tareas aumentan la carga de trabajo del camarero y obligan a aumentar las plantillas en un momento donde el SMI ha subido considerablemente, todo dentro de un sector donde la alta rotación del personal pone en continuas dificultades al hostelero. Ahora, gracias a la amplia oferta de financiación existente, el autónomo o empresario puede comenzar a rentabilizar su adquisición prácticamente desde el primer uso”.

Las ayudas técnicas son muy relevantes en todos los sectores y en el servicio no va a ser menos, por lo que se puede asegurar que “los robots no van a sustituir a los profesionales de la hostelería, porque es un sector muy especializado donde la interacción personal es diferencial e importante, ahora bien, hay momentos como en la entrega de platos o bebidas, donde un robot runner puede ser de mucho

valor. Recordemos cómo en la cocina se ha integrado el tren de lavado para la vajilla, siendo de gran ayuda”, recalca Miguel Fernández.

#### Robot runner Delibot

Y es que la figura del robot colaborador tiene cada vez más sentido en las tareas de entrega en general, en procesos de limpieza de salas, así como para evitar paseos innecesarios a los camareros que podrán centrarse en tomar comandas o asesorar con la bodega al cliente, además de otras tareas específicas como las de barista o la recarga de cámaras.

Por ello, desde La Casa del TPV se puesta por soluciones como el robot de hostelería Delibot, la más reciente incorporación al catálogo de soluciones de la compañía que, entre otras virtudes, incorpora navegación tipo SLAM, sistema que construye mapas y realiza sincronización sincronizada para un funcionamiento estable en diferentes zonas. Paralelamente, incorpora visión de profundidad y estereoscópica, combinadas con sensor anticolidión y visión de profundidad por infrarrojos.

Mediante su pantalla táctil se puede configurar la distribución de áreas de trabajo, indicar tareas específicas, así como modificar idioma o volumen, por lo que solo tendrás que indicarle la mesa y bandeja donde está colocado el pedido y Delibot realizará la entrega de forma inmediata. Lógicamente, en una sola orden este robot puede llevar pedidos a diferentes mesas gracias a sus tres bandejas, además de trabajar en red con otros Delibots, pudiendo incluso asignar rangos a cada uno de ellos.

El nuevo Delibot tiene unas dimensiones de 1,30 metros de altura por 0,50 metros de anchura, pudiendo cargar hasta 20 kilos por cada una de sus tres bandejas, todo con una autonomía de hasta 10 horas y un tiempo de 4 horas para la carga completa de batería, cifras perfectas para su uso en las horas de trabajo con público en sala.

#### Sobre LA CASA DEL TPV

La Casa del TPV, es el ecommerce de referencia en materia de terminales punto de venta y software para pequeños comercios, hostelería, peluquerías y negocios de autónomos. Como expertos del sector, distribuyen marcas de referencia como GEON, CASHDRO, SUNMI, EPSON, HP, ICG, CASHKEEPER, HPRT, HONEYWELL o POSIFLEX.

#### Datos de contacto:

Juan Benítez  
955545811

Nota de prensa publicada en: [Madrid](#)

Categorías: [Nacional](#) [Inteligencia Artificial y Robótica](#) [Marketing](#) [Turismo](#) [Restauración](#)

---

**NotasdePrensa**

<https://www.notasdeprensa.es>