

TRANSFORMACJE CYFROWE

w dziedzinie gastronomii i kelnerstwa

NAZWA KOMPETENCJI	Robot-kelner
DZIEDZINA	Gastronomia i kelnerstwo

OPIS KOMPETENCJI

Robot-kelner jest pomocą dla kelnera. Donosi posiłki i napoje a także zabiera brudne naczynia i zawozi je na zmywak. Jest niewątpliwą atrakcją restauracji. Nabyte kompetencje pozwalają na podstawową obsługę urządzenia tak by mogło ono funkcjonować w lokalu.

NABYTA WIEDZA I UMIEJĘTNOŚCI

1	Zapoznanie się z funkcjonalnością robota
2	Obsługa klienta z pomocą robota
3	Podstawowy serwis

KORZYŚCI DLA PRACOWNIKA I PRACODAWCY z posiadania kwalifikacji

Pracownik nabywa kompetencje w zakresie nowoczesnej obsługi klienta, dodatkową korzyścią jest odbiór ciężkich naczyń przez robota. Korzyści dla pracownika to: oszczędność czasu poświęconego na obsługę klienta, fizyczne odciążenie – brak konieczności noszenia ciężkich naczyń, nabycie nowej wiedzy i kompetencji, co skutkować może zdobyciem lepiej płatnej pracy w branży.

Pracodawca dysponuje nowoczesnym sposobem obsługi klienta, znacząco podnoszącym atrakcyjność lokalu. Korzyści dla pracodawcy to: nowoczesny, bardzo atrakcyjny sposób obsługi klienta, możliwość obsłużenia większej ilości klientów dzieląc zadania między kelnerów i roboty, mniej obciążeni fizycznie, bardziej wydajni kelnerzy.