



「はま寿司」は一部の店でロボットが客席の案内などをする

小売りや飲食店、ホテルなどの接客でロボット導入が広がっている。「はま寿司」の導入が広がっている。「はま寿司」の導入が広がっている。

ロボットが従業員に

人手不足に「救世主」

クグループのヒト型ロボット「Pepper」を受付の「店員」として導入した。来店客はペッパーのタッチパネルに人数や席の希望を入力し、番号が書かれた紙を受け取る。空席が出るとペッパーが番号を知らせ、席を示す。はま寿司の田辺公己取締役は来店客の待ち時間短縮だけでなく、従業員の負担軽減にもなる。ペッパー導入は昨年開始、さいたま市の事例が3店目。はま寿司は月数万円のリース料を負担する。タッチパネル端末より、ヒト型ロボットには「ワクワク感がある」(田辺氏)。

案内・清掃…役割幅広く



ロボットが動く「変なホテル」(長崎県佐世保市のハウステンボス)

ロボットの市場が2035年に5兆円になると推計。日本空港ビルデング(東京・大田)も昨年12月から2カ月ほど清掃・移動支援・案内の3分野でペッパーを含む17社のロボットを配置した。「飛行機が好きなんです。よろしければ展望デッキに上がってみてく

「変なホテル」は15年7月開業以来、ロボを雇外から訪れた家族にも、次増やしてきた。ホテルで働くスタッフに代わり、接客や清掃、荷物運びなどをこなす。ホテル従業員は7人と当初の4分の1に減った。昨秋にはギネス世界記録で「初めてロボットがスタッフとして働いたホテル」として認定。「世