

Checklista dla inwestora - Na co zwrócić uwagę przy wyborze robota kelnerskiego?

Robot kelnerski może znacząco odciążyć personel i poprawić efektywność obsługi, ale źle dobrany model, wysokie koszty serwisu czy brak odpowiedniego wsparcia technicznego mogą szybko sprawić, że inwestycja stanie się problematyczna. Sprawdź kluczowe kwestie, zanim złożysz zamówienie lub podpiszesz umowę.

Model i funkcjonalność

- ☐ Czy wybrany model odpowiada wielkości i specyfice Twojej restauracji (liczba stolików, układ sali)?
- ☐ Ile tac i jaką ładowność ma robot — czy wystarczy do obsługi w godzinach szczytu?
- ☐ Jaki jest czas pracy na jednym ładowaniu i czy zapewnia ciągłość obsługi w Twoim lokalu?
- ☐ Czy robot oferuje funkcje multimedialne (np. ekran dotykowy, interakcje głosowe), które są potrzebne Twoim gościom?

Koszty zakupu i finansowania

- ☐ Czy porównałeś ceny zakupu w Polsce z leasingiem i wynajmem krótkoterminowym?
- ☐ Jakie są miesięczne koszty leasingu lub wynajmu i co obejmują?
- ☐ Czy masz jasność, jakie będą całkowite koszty inwestycji w perspektywie 3-5 lat?
- ☐ Czy w cenie uwzględniono montaż, transport i szkolenie personelu?

Serwis i gwarancja

- ☐ Jaki jest czas reakcji serwisu w przypadku awarii?
- ☐ Czy w cenie otrzymujesz abonament serwisowy czy musisz dopłacać osobno?
- ☐ Czy gwarancja obejmuje zarówno podzespoły elektroniczne, jak i baterię?
- ☐ Czy dostępny jest serwis w Polsce, a części zamienne są na miejscu, czy sprowadzane z zagranicy?

Koszty dodatkowe i akcesoria

- ☐ Czy potrzebna jest stacja dokująca i ile kosztuje?
- ☐ Czy planujesz zakup baterii zapasowej, aby zapewnić ciągłość pracy?
- ☐ Czy robot wymaga płatnych aktualizacji oprogramowania?
- ☐ Czy uwzględniłeś koszt szkolenia personelu?

Dopasowanie do restauracji

- ☐ Czy układ stolików i korytarzy pozwala robotowi swobodnie się poruszać?
- ☐ Czy robot jest kompatybilny z systemem POS używanym w Twoim lokalu?
- ☐ Czy Twoja sala ma odpowiednią przestrzeń na manewrowanie i dokowanie robota?
- ☐ Czy lokal posiada odpowiednie gniazda zasilania i miejsce na stację dokującą?

Dostawca i warunki umowy

- ☐ Czy dostawca ma doświadczenie w instalacjach w lokalach gastronomicznych podobnych do Twojego?
- ☐ Czy przedstawiono Ci pełną ofertę z danymi technicznymi, a nie tylko ogólny opis?
- ☐ Jak wyglądają warunki wcześniejszego rozwiązania umowy leasingowej lub wynajmu?
- ☐ Czy otrzymasz pełną dokumentację i wsparcie w codziennym użytkowaniu robota?

Wygenerowano w portalu <https://zwiadowca.pl>