



ربات‌های پیشخدمت نمی‌توانند جایگزین نیروی کار انسانی شوند

به گفته‌ی رستوران‌ها پیشخدمت‌های رباتیک هنوز نمی‌توانند جایگزین مناسبی برای انسان‌ها باشند.

به گفته‌ی رستوران‌ها پیشخدمت‌های رباتیک هنوز نمی‌توانند جایگزین مناسبی برای انسان‌ها باشند. به گزارش ایسنا و به نقل از آی‌ای، وقتی صحبت از ربات‌ها می‌شود، همیشه این ترس وجود دارد که آنها جایگزین نیروی کار انسانی شوند اما گزارش جدید ریچموند نیوز که در روز شنبه منتشر شد، نشان می‌دهد که این موضوع هنوز در مورد صنایع خدماتی صادق نیست.

این مقاله نشان می‌دهد که چگونه رستوران‌های بیشتری در شهر اکنون از ربات‌های پیشخدمت برای مقابله با مشکلات کمبود نیروی کار استفاده می‌کنند، اما آنها را ناکارآمد می‌دانند و دو رستوران حتی مجبور شدند ربات‌های پیشخدمت خود را کنار بگذارند.

مفید اما مشکل ساز

به طور کلی، رستوران‌هایی که ریچموند نیوز با آن‌ها مصاحبه کرده است، گزارش دادند که پیشخدمت‌های رباتیک در برخی موارد مفید هستند اما در بسیاری موارد دیگر مشکل ساز هستند. به عبارت دیگر آنها نتوانستند به طور موثر جایگزین کارگران انسانی شوند.

آلن سانگ (Alan Song) از رستوران «Foodie Kitchen» می‌گوید: پیش خدمت‌های رباتیک در اینجا چیز جدیدی بودند، بنابراین تصمیم گرفتیم آن را امتحان کنیم.

آن‌ها برای حمل ظروف داغ و آوردن ظروف و کاسه‌های استفاده شده به آشپزخانه عالی هستند و به حفظ نیروی انسانی کمک می‌کنند.

با این حال، سانگ افزود که پیشخدمت‌ها مجبور شدند ربات‌ها را هنگام سرو غذا برای مشتریان دنبال کنند تا مطمئن شوند که همه چیز به خوبی پیش می‌رود که این به کار کارکنان انسانی می‌افزاید.

ما از آن برای تحویل سوپ استفاده نمی‌کنیم زیرا ممکن است وقتی ربات متوقف شود، سوپ بریزد. اگر مکان میزها را تغییر دهیم یا دو میز را برای جا دادن یک گروه بزرگ‌تر در کنار هم قرار دهیم، ربات گیج می‌شود.

سانگ در ادامه به ریچموند نیوز گفت که چندین حادثه‌ی تصادفی نیز رخ داده است. پیشخدمتی روی یکی از این دستگاه‌ها افتاد و انگشت پایش آسیب دید و ربات تمام ظروفی را که حمل می‌کرد رها کرد.

او افزود: رستوران‌ها باید قبل از تهیه پیشخدمت رباتیک به دقت فکر کنند. من می‌توانم بگویم برای تحویل غذا در رستوران‌های بزرگ‌تر مفید هستند و می‌توانند به حمل غذاهای خیلی گرم یا سرد کمک کنند، اما برای رستوران‌های کوچک‌تر، ممکن است لازم نباشند.

ریچموند نیوز همچنین از دو رستوران نوشت که در سال ۲۰۲۱ ربات‌ها را به کارکنان خدمات خود اضافه کردند و در سال ۲۰۲۲ پس از بازگشت شرایط به حالت عادی پس از کووید-۱۹ آنها را از نیروهایشان حذف کردند.

ژنگ ون هائو (Zhengwen Hao)، مالک رستوران می‌گوید: در طول همه‌گیری زمانی که مشتریان کمتری داشتیم و فاصله بیشتری بین میزها داشتیم، بسیار خوب کار می‌کردند. اما زمانی که قرنطینه برداشته شد و مشتریان و میزهای بیشتری داشتیم، پیشخدمت‌های رباتیک بیشتر از کمک باعث مشکل می‌شدند.

برای رستوران‌هایی مانند رستوران ما که صندلی‌ها بسته به تعداد مشتری‌ها تغییر زیادی می‌کنند، استفاده از پیشخدمت‌های رباتیک که به اندازه کارکنان انعطاف‌پذیر نیستند، راحت نیست.