

La Défense, le 14 Janvier 2025

INNOVATION : AREAS DEPLOIE LES ROBOTS HOLABOT® POUR AIDER AU DÉBARRASSAGE DANS LES RESTAURANTS DES CENTERS PARCS

Et si l'innovation permettait de faciliter le service, tant pour les équipes en salle et en cuisine, que pour les clients ? C'est le pari réussi d'Areas qui a déployé des assistants de débarrassage intelligents sur l'enseigne Le Marché présente sur Center Parcs où il opère. Les robots HolaBot® améliorent les conditions de travail et renforcent la qualité du service en aidant au débarrassage.

Améliorer les conditions de travail

Des piles de vaisselle sale qui reviennent en cuisine, qu'il faut porter, laver, sécher et renvoyer à nouveau en salle. Ce ballet incessant, particulièrement rythmé dans les périodes de forte affluence est très exigeant physiquement pour les équipes, en salle et en cuisine.

Pour alléger la charge de travail de ses équipes et leur redonner du temps de qualité avec les clients du restaurant, Areas a investi pour soulager le quotidien de ses équipes.

La solution mise en œuvre réside dans le déploiement d'assistant de débarrassage intelligent grâce au robot HolaBot®, distribué par la société lyonnaise Evotion.

En introduisant ces robots dont l'objectif est d'accompagner le collaborateur et non le remplacer, Areas réaffirme une de ses priorités : le bien-être et la sécurité de ses salariés.

L'intégration de ces robots vise à les soulager des tâches physiques les plus répétitives, leur permettant ainsi de se concentrer sur des missions à plus forte valeur ajoutée, comme l'accueil des clients et la personnalisation du service.

HolaBot : un assistant de collecte intelligent et sécurisé

Le robot HolaBot® a été pensé pour répondre aux besoins spécifiques des environnements de restauration. Son système de navigation intelligent lui permet de se déplacer de façon fluide tout en évitant les obstacles, garantissant ainsi un fonctionnement sûr et sécurisé. En plus de son efficacité, HolaBot® nécessite peu de maintenance, ce qui en fait un outil pratique et durable, (il peut parcourir 73 000 km).

Programmable et réactif, le robot se déplace dans la salle de restaurant en suivant un parcours pré-enregistré et peut être activé selon les besoins grâce à un système de *paggers*. Les équipes déposent la vaisselle usagée sur le plateau d'HolaBot® qui l'achemine directement vers la plonge. Le plongeur peut ainsi récupérer la vaisselle sans attendre, améliorant son efficacité et optimisant la chaîne de nettoyage, pour un service plus rapide et mieux organisé. Cette assistance permet aux collaborateurs en salle de se concentrer sur le cœur de leur métier: le contact avec le client.

Un test concluant : bien-être des équipes et satisfaction client en hausse



C'est au cœur de l'enseigne Le Marché, réputée auprès des habitués de Center Parcs de *Bois aux Daims*, que le projet a vu le jour. Avec ses 350 places assises, et ses grandes distances à parcourir, ce restaurant est représentatif des défis logistiques auxquels sont confrontés les équipes d'Areas.

En 7 mois, les deux robots déployés sur l'enseigne Le Marché ont transporté à eux deux 51 tonnes de vaisselles en plonge soit une moyenne de 3,3 tonnes par mois.

« Ce déploiement pilote a reçu un accueil très favorable de la part des collaborateurs qui apprécient la réduction de la pénibilité de certaines de leurs tâches et la possibilité de se concentrer davantage sur l'interaction avec les clients qui est le cœur de leur métier ! La clientèle de son côté bénéficie d'un service plus attentif et fluide, libéré des contraintes

logistiques. La technologie est ici un formidable outil pour améliorer les conditions de travail de nos équipes et leur permettre de consacrer plus de temps à des missions à plus forte valeur ajoutée. » déclare Fabien Belle, directeur des opérations du marché Loisirs chez Areas.

Vers un déploiement plus large de HolaBot

Fort des résultats prometteurs obtenus sur le Center Parcs de Bois aux Daims, Areas a déjà déployé le robot HolaBot® sur 5 autres sites du groupe Center Parcs : Les Trois Forêts, L'Ailette, Les Bois Francs, Haut de Bruyères et Landes de Gascogne. En développant cette innovation dans d'autres établissements, Areas confirme son engagement en faveur du bien-être de ses collaborateurs et de la qualité de l'expérience client, démontrant que la technologie peut être un levier puissant au service de l'humain.

A propos d'Areas

Areas est un des leaders mondiaux de la restauration de concession dans l'univers du voyage. Concepteur, aménageur et opérateur de référence dans les marchés du voyage et des loisirs, Areas est présent dans les lieux de flux stratégiques et locaux à travers le monde (aéroports, gares, aires d'autoroutes) ainsi que dans les parcs exposition et de loisirs.

Fort de sa culture d'excellence opérationnelle, Areas s'appuie sur une connaissance fine des besoins des voyageurs et sur le portefeuille de concepts de restauration le plus large du marché avec des marques développées en propre et en franchises.