



# ONYRO

RESTO

**ONYRO** est un **robot servant des boissons** à table sans aucune aide

**Commandé par les serveurs**, il contribue au service et au débarrassage des tables

## UTILISATION FACILE PAR LE PERSONNEL

Un serveur appelle ONYRO en levant le bras tout en regardant dans sa direction;

ONYRO détecte ce geste et se dirige vers lui;

Le serveur choisit une boisson et un numéro de table sur l'écran du robot et peut vaquer à d'autres tâches;

ONYRO se rend dans son corner où il dispose d'ustensiles dédiés (réfrigérateur, verres, pailles, etc.) ou au bar selon la commande;

ONYRO prépare la commande et se rend à la table du client;

ONYRO prononce une phrase de politesse et dépose les boissons sur la table du client.

## GESTION DES VENTES

Le restaurateur utilise une application intégrée pour connaître les consommations de la table.

Une fois la facture payée, il supprime les données.

## AUTONOME

ONYRO est entièrement autogéré :  
Service autonome, recharge, décisions.  
Autonomie de 8 heures sans recharge.

## UNIQUE AU MONDE

ONYRO est le tout premier robot de ce type.  
Multi-récompensé, il est le fruit de la société française ipsum tek.  
Basé sur un concept unique : ONYRO utilise ses propres ustensiles (verres, réfrigérateur, etc.).

## ÉVOLUTIF

Les mises à niveau logicielles permettront d'autres fonctions telles que :

- Service indépendant de plus de produits (pain, couverts, plats, etc.)
- Appel client en levant le bras et prise de commande verbale
- Dressages des tables
- Rondes d'attention régulières
- etc.



## BÉNÉFICES

Un ou plusieurs robots ONYRO peuvent prendre en charge la quasi-totalité du service des boissons dans un restaurant : du soda au cocktail en passant par un verre de vin.

### RENTABILITÉ

- Un extra travaillant 24/7 sans congé
- Augmentation du CA
- Faible coût

### ATTRACTION POUR LES CLIENTS

- Image de modernité
- Attente de la nouvelle génération
- Attrait des médias : publicité gratuite

### PERSONNEL PLUS EFFICACE

- Le robot effectue les tâches de peu de valeur ajoutée
- Une disponibilité 24 heures/24 et 7 jours/7
- Débarrassage : Rapporte les plats en cuisine

# TARIFS (HT)

## FORMULE EN LOCATION

**Acompte de 6 000 € puis 990 €/mois**

Inclus dans le tarif:

**Transport du matériel**

**Installation/ Formation**

**Support/Maintenance**

Contrat minimum : 1 an  
Mise à jour logiciel en sus (150 € / mois)

# SPECIFICATIONS

- 540 mm (P) x 1 450 mm (H). 60Kg
- Retour automatique à la station de charge
- Vitesse maximale 0,8 m/s
- Fonctionnement silencieux
- Autonomie : 8H / Charge 2H
- Fonctionne dans les zones sans wifi
- Anti-basculement escalier
- Durée d'installation : une journée

# FONCTIONS

## SERVICE AUTONOME

ONYRO sert sur la table du client les boissons traditionnelles (sodas, bières, etc.), vins et champagnes à l'aide d'un distributeur adapté.

## MODE COLLABORATIF

En collaboration avec le bar, ONYRO sert des café percolateurs, des bières pression et des cocktails.

## DÉBARRASSAGE DES TABLES

Le personnel dépose les assiettes et verres sales sur un plateau dédié et envoie le robot en cuisine.

*Note 1 : Tous ces modes sont configurables*

*Note 2 : Agissant en flotte de robots, chacun peut être affecté à un mode spécifique*