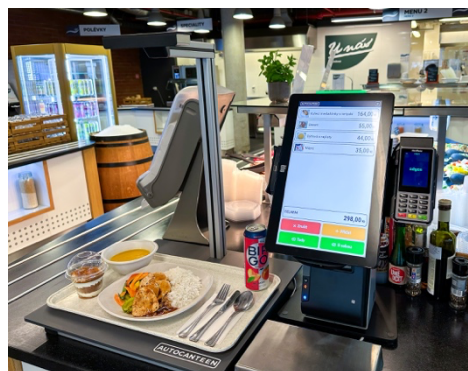


TISKOVÁ ZPRÁVA

Do restaurací Delirest míří pokladny 21. století. Díky umělé inteligenci dokážou identifikovat, co máte na talíři. Za jídlo zaplatíte za méně než 10 vteřin.

V Praze, 20. 8. 2023: Společnost Delirest díky partnerství s Autocanteen nabízí jako první v Česku a na Slovensku revoluční samoobslužné řešení plateb ve firemních restauracích a závodních jídelnách. Jde o zásadní novinku. Už žádné čárové kódy – umělá inteligence dokáže vizuálně identifikovat cokoli od ovoce, nápojů, dezertů, vážených salátů až po talíře s hotovým jídlem. Průměrná doba čekání u pokladny se zkrátí pod 10 vteřin. Navíc, systém se každou realizovanou transakcí učí a rozpoznávání jídel a prodávaných produktů se dál zlepšuje.



Pokladna s umělou inteligencí (AI) je podobná principu fungování samoobslužných pokladen v supermarketu – hosté přicházejí s jídlem ke stanicím, kde táč položí pod 3D skener. Ten během okamžiku vypočítá sumu, kterou má host zaplatit. Pak stačí už jen transakci potvrdit. Spolehlivé rozpoznávání na úrovni 98 % je možné, protože systém Autocanteen kombinuje tři technologie – kromě zmiňovaného 3D skenování pracuje s rozeznáváním obrázků a objekty vyhodnocuje také pomocí kamery s umělou inteligencí, která se stále učí. Pro správné vyhodnocení proto stačí pouze jeden „snímek“ jídel nebo produktů.

„Na začátku převládala zejména zvědavost, AI pokladny ale skvěle zvládly zatěžkávací test v ostrém provozu našich restaurací v Praze i v Brně a hosty – strávníky nadále „baví“. Díky intuitivnímu a mimořádně snadnému ovládní, které je plně v češtině, se zákazníci velmi rychle adaptují na tento nový, rychlý a v mnoha ohledech atraktivní způsob placení,“
pochvaluje si Michal Debrecení, generální ředitel Delirest v Česku a na Slovensku a dodává: „Je to možná nenápadná, ale skutečná revoluce, která maximálně zrychlí odbavení. To znamená oběd bez front i ve velkokapacitních jídelnách v časech obědové špičky, i když si každý z hostů vybere jiné jídlo, doplňkový sortiment nebo nápoje,“ **dodává Debrecení.**

Jedna samoobslužná autonomní pokladna s umělou inteligencí plně nahradí konvenční pokladnu s obsluhou, což má zásadní dopad na produktivitu práce.

Kontakt pro média:

Martin Maruniak
Marketing Director CZ/SK
M: +420 728 355 555
E: martin.maruniak@delirest.cz



„Cílem Delirest je být lídrem ve využívání moderních digitálních technologií tak, aby naše firemní restaurace, závodní jídelny, kavárny, kantýny a bufetové kiosky byly podniky 21. století, které v tomto oboru určují trendy. A právě rychlé, pohodlné a nekomplikované odbavení hostů má po kvalitě jídel, resp. ceně, zásadní vliv na celkovou spokojenost strávníků. Díky systému Autocanteen trvá jedna transakce včetně identifikace všech položek méně než 10 vteřin,“ připomíná **Míchal Debrecení, generální ředitel a Delirest v Česku a na Slovensku.**

Tento systém se stane standardní součástí nabídky gastronomických služeb a Delirest jej plánuje využívat u všech klientů, kde to bude dávat ekonomický a provozní smysl. S partnery, britskou společností Autocanteen a společností Novum Global, je Delirest připraven na plošné zavedení ještě do konce tohoto roku.

Pro bližší informace kontaktujte, prosím:

Martin Maruniak, marketingový ředitel Delirest/Primirest ČR a SR

Mobil: 728 355 555, E-mail: martin.maruniak@delirest.cz

O společnosti Delirest

Společnost Delirest je pokračovatelem značky Eurest – historicky prvního poskytovatele závodního stravování v bývalém Československu. Jsme tahounem trhu od roku 1991 až dodnes. Postupně jsme zavedli inovace a produkty, ze kterých čerpá celý trh veřejného stravování a pořád přicházíme s novými nápady. Salátové bary, bezobjednávkový systém výdeje nebo restaurační servis jídla. Na tom všem jsme naše podnikání v Česku před lety postavili a jdeme ještě dál. Jsme moderní, ekologický a digitální poskytovatel veřejného stravování, který si zakládá na digitálních inovacích, špičkovém technickém vybavení provozů nebo na tom, jak kontrolujeme ekologické stopy našeho podnikání. V Česku a na Slovensku dnes vaříme ve 160 závodech a máme víc než 2000 kmenových zaměstnanců, kteří připraví asi 1,5 milionu jídel měsíčně. www.delirest.cz

Nahlédněte s námi pod pokličku závodního a školního stravování: www.ceskyobed.cz

Kontakt pro média:

Martin Maruniak

Marketing Director CZ/SK

M: +420 728 355 555

E: martin.maruniak@delirest.cz

