



Robótica hotelera para mejorar eficiencia, servicio y rentabilidad

WIONGO Robotics ayuda a hoteles, resorts y grupos turísticos a incorporar soluciones robóticas reales en su operativa diaria, reduciendo tareas repetitivas, optimizando recursos humanos y mejorando la experiencia del huésped.

Somos un integrador tecnológico especializado en hospitality. Acompañamos al hotel en todo el proceso: análisis operativo, selección del robot adecuado, instalación, configuración de rutas, integración con ascensores y automatismos, formación al personal, mantenimiento y renting.

¿Qué automatizamos?



Food & Beverage

Buffet, cocina, restaurantes, bares y retirada de vajilla.



Housekeeping & Limpieza

Limpieza autónoma, apoyo a reposición y transporte de material.



Logística interna / Economato

Transporte interno de mercancías, almacén, lavandería y reposición.



Front Desk & Room Service

Amenities, room service, entregas internas y apoyo a recepción.

Servicio 360º WIONGO



Consultoría operativa



Selección de solución robótica



Instalación e integración



Formación del equipo



Mantenimiento y soporte



Renting flexible



www.wiongorobotics.com



info@wiongo.com



902 50 22 88

¿Por qué robotizar ahora?

La presión operativa del sector hospitality exige más productividad, continuidad de servicio y una mejor experiencia del huésped.



Escasez de personal

Falta de personal cualificado y alta rotación en el sector.



Tareas de bajo valor

Actividades repetitivas que restan foco al servicio al huésped.



Desplazamientos internos

Recorridos innecesarios que consumen tiempo y recursos.



Costes y bajas laborales

Incremento de costes operativos y absentismo por cargas físicas.



Picos de demanda

Variabilidad estacional y eventos que tensionan la operación.



Diferenciación del hotel

Los huéspedes valoran servicios eficientes, modernos y sostenibles.

Capacidades del portfolio



Serie T:
hasta
60 kg



Series S:
hasta
300 kg



Serie C compacta:
hasta
600 m²/h



Serie C alta capacidad:
hasta
3.000 m²/h



La robótica no sustituye al equipo; multiplica su capacidad.

WIONGO convierte la automatización en una herramienta práctica para aumentar productividad, mejorar la experiencia del huésped y ganar escalabilidad.

Soluciones por área del hotel

Cuatro grandes bloques para automatizar la operativa hotelera de forma progresiva o integral.



1. Food & Beverage

Servicio buffet, apoyo en sala, retirada de vajilla y flujos internos.



Capacidad de carga:
Serie T hasta 60 kg · S100 hasta 300 kg



T9



T10



S100



2. Housekeeping & Limpieza

Barrido, fregado y limpieza autónoma para superficies de distinto tamaño.



Serie C compacta hasta 600 m²/h ·
Serie C alta capacidad hasta 3.000 m²/h



C55



C40



C30



C20



3. Economato / Logística interna

Transporte interno de mercancías, ropa, material y cargas pesadas.



Capacidad de carga
hasta 300 kg



S300



S100



4. Front Desk / Room Service

Room service, entregas internas, amenities y apoyo logístico entre áreas.



Room service multi-planta y
apoyo interno de alta capacidad.



W3



S100

Impacto operativo en hospitality

Indicadores y argumentos clave para entender el valor real de la robotización hotelera.



01 Efecto WoW para el huésped

Aumenta la satisfacción, refuerza la imagen innovadora y amplifica la visibilidad en redes sociales.



02 Menor absentismo

Reduce bajas laborales al eliminar la parte más pesada del trabajo repetitivo.



03 Coste 10x menor

El robot de limpieza puede operar desde 2 €/hora frente a 20 €/hora de personal o subcontrata.



04 70% de ahorro

Un equipo de 4 robots F&B puede generar más de 25.000 € de ahorro anual frente al coste salarial anual medio de una persona.



05 Fuerza laboral de nueva generación

Hace el empleo hospitality más innovador, atractivo y orientado a futuro para el talento joven.



06 Hasta el 85%

De las tareas repetitivas pueden ser gestionadas por robots, liberando al equipo para centrarse en el huésped.



07 Hasta 10 robots

Un coste laboral anual medio puede financiar hasta 10 robots en modalidad CAPEX.



08 60% menor coste

10 robots F&B pueden equivaler a 2,5 empleados temporales en períodos punta con un coste claramente inferior.

Capacidades operativas clave



Serie T
hasta 60 kg



Series S
hasta 300 kg



Serie C compacta
hasta 600 m²/h



Serie C alta capacidad
hasta 3.000 m²/h

Sostenibilidad y eficiencia operativa

La robótica autónoma reduce consumos, emisiones y dependencia de horas manuales en tareas repetitivas de limpieza.



90%

menos consumo de agua



67%

menos uso de químicos



68%

reducción de huella CO₂



97%

menos horas humanas dedicadas al fregado

Datos comparativos frente al método manual tradicional, basados en el análisis de limpieza autónoma con robot C40.



www.wiongorobotics.com



info@wiongo.com



902 50 22 88

Servicio 360° WIONGO

Una solución completa para que el hotel incorpore robótica con seguridad, rapidez y continuidad operativa.

**01.**

Diagnóstico operativo

Análisis de flujos, recorridos, necesidades y áreas prioritarias.

**02.**

Selección de solución

Definición del robot o pack más adecuado para cada caso.

**03.**

Instalación y configuración

Mapeo, rutas, ajustes y puesta a punto.

**04.**

Integraciones

Ascensores, puertas automáticas, automatismos y centralita.

**05.**

Formación del equipo

Capacitación práctica para una adopción rápida.

**06.**

Mantenimiento y soporte

Seguimiento técnico y operativo durante todo el ciclo de vida.

**07.**

Renting flexible

Modelos de financiación para facilitar la implantación.

Por qué WIONGO Robotics



Especialistas en hoteles



Experiencia en cadenas líderes



Implementación práctica



Solución integral 360°



Operativa garantizada



Escalable por fases



Operativa garantizada: sustituimos el robot sin coste adicional en caso de fallo crítico, para asegurar la continuidad del servicio.



HOTEL ROBOTIZADO 360

Una propuesta integral que combina las áreas de Food & Beverage,
Housekeeping & Limpieza, Economato / Logística Interna,
Room Service / Front Desk.



S +50–150 Hab	M +150–250 Hab	L +250–500 Hab	XL +500–1000 Hab
 F&B: 4	 F&B: 8	 F&B: 10	 F&B: 14
 HK: 1	 HK: 3	 HK: 4	 HK: 6
 EC: 1	 EC: 1	 EC: 2	 EC: 3
 RS: 1	 RS: 2	 RS: 3	 RS: 4
Total: 7	Total: 14	Total: 19	Total: 27

*Total aproximado de robots recomendados.

El modelo 360 permite empezar por un área
y crecer progresivamente hacia una automatización integral.

Impacto operativo esperado

Indicadores orientativos para medir el efecto de la robotización en la operativa hotelera.



45–85%

Tareas repetitivas
automatizables



15–60 h/día

Horas operativas
equivalentes,
liberadas



20–35%

Menos lesiones /
bajas laborales



50–80%

Impacto WoW y
percepción innovadora

 Indicadores orientativos según escala del hotel, turnos operativos y nivel de adopción.

ROI orientativo HOTEL 360

S

Renting: 2.050 €/mes

Ahorro estimado: 5.800 €/mes

Retorno esperado: +3.750 €/mes

ROI estimado: 180%

M

Renting: 4.100 €/mes

Ahorro estimado: 14.400 €/mes

Retorno esperado: +10.300 €/mes

ROI estimado: 250%

L

Renting: 5.650 €/mes

Ahorro estimado: 18.900 €/mes

Retorno esperado: +13.250 €/mes

ROI estimado: 235%

XL

Renting: 8.050 €/mes

Ahorro estimado: 27.600 €/mes

Retorno esperado: +19.550 €/mes

ROI estimado: 243%

 Los packs individuales son escalables y combinables en cualquier momento hacia un HOTEL ROBOTIZADO 360.

Estimaciones orientativas basadas en mix de robots, coste laboral medio y operativa tipo hotelera.
Ajustable según proyecto.

Casuísticas reales de uso

Ejemplos concretos de operativa donde la robótica ya aporta valor en hoteles y puede escalarse por fases.



Operativa libre en buffet

Guest-driven

- Interacción espontánea con el huésped en buffet o sala.
- Apoyo visible en desayunos, comidas y cenas.
- Ideal para bebidas, delivery ligero y retirada de vajilla.

Modelos habituales:

T9

T10



Punto a punto cocina ↔ sala

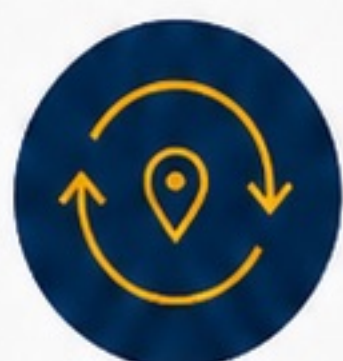
Staff-driven

- Envíos dirigidos por el personal entre cocina, office, buffet o platería.
- Reduce desplazamientos repetitivos y tiempos muertos.
- Adecuado para platos, menaje, cubertería y apoyo interno.

Modelos habituales:

T9

S100



Rutas cíclicas / carrusel

Operativa recurrente

- Rutas predefinidas con paradas programadas en áreas de alta demanda.
- Mantiene un flujo continuo durante las horas punta.
- Especialmente útil en buffets extensos y hoteles de gran capacidad.

Modelos habituales:

T9

T10

S100



Multi-planta / Room Service

Integración avanzada

- Entregas de amenities, pedidos, ropa o suministros entre plantas.
- Integración con ascensores, puertas automáticas y automatismos.
- Extiende la robotización a habitaciones y logística interna.

Modelos habituales:

W3

S100



Partner Tecnológico:
Keenon Robotics



Partner Financiero:
BBVA



Partner Logístico:
Maresa

Casos de éxito y despliegues reales

Cientos de despliegues operativos con éxito avalan nuestra trayectoria en cadenas hoteleras nacionales e internacionales.



**Experiencia real
en hotelería**



**Despliegues
multiarea**



**Implantación
escalable**

Soluciones operativas en Food & Beverage, Housekeeping & Limpieza,
Economato / Logística Interna y Room Service / Front Desk.



**Sol Katmandú
Park & Resort**

MELIÁ · Food & Beverage

Solución multirobot para apoyo
en buffet y sala en un hotel
familiar de alto tráfico.



**Iberostar Selection
Fuerteventura**

IBEROSTAR · Food & Beverage

Refuerzo de operativa buffet con
una experiencia eficiente, segura
y visible para huésped y staff.



**Hotel H10
Atlantic Sunset**

H10 HOTELS · Housekeeping & Limpieza

Implantación de limpieza automatizada
en un entorno hotelero de gran escala
y exigencia operativa.



**Hotel
Palma Bellver**

Affiliated by MELIÁ · Multiservicio

Aplicación de soluciones para
Room Service, F&B, limpieza y
marketing / MICE en un mismo
establecimiento.



**Grand Palladium
Palace Ibiza**

PALLADIUM · Housekeeping & Limpieza

Despliegue orientado a automatizar
tareas de limpieza en un resort
vacacional de gran volumen.



**Bahía Príncipe
Fantasía**

GRUPO PIÑERO · Food & Beverage

Solución multirobot para apoyo
en buffet y sala en un hotel
temático familiar de alta ocupación.



Casos de éxito con nuestros clientes

www.wiongorobotics.com/clientes



Implementación rápida y escalable

Un despliegue ordenado para pasar de la planificación a la operativa real en pocos días.



Day 1–2 — Despliegue y pruebas

- Entrega y desembalaje de los robots
- Preparación del entorno operativo
- Configuraciones y mapeo del escenario

1



Day 3–4 — Integración y validación

- Integraciones y automatismos
- Ajustes de rutas y comportamiento
- Validación técnica de navegación y respuesta

2



Day 4–6 — Formación y simulación

- Formación al personal sobre uso y mantenimiento
- Simulación de tareas habituales
- Optimización de flujos e incidencias

3



Day 6–10 — Puesta en marcha y acompañamiento

- Inicio operativo en horario real
- Supervisión en campo y soporte activo
- Feedback con el cliente y seguimiento de la operativa.

4

Cientes que ya confían en WIONGO



Solicite un diagnóstico inicial con WIONGO Robotics

Robotizar un hotel ya no es una visión de futuro: es una herramienta práctica para mejorar productividad, rentabilidad y experiencia del huésped desde hoy.


www.wiongorobotics.com

info@wiongo.com


902 50 22 88