

FOR THE MODERN DINING EXPERIENCE

レストランDXオーダーシステム 導入のご提案

SAKAUE LABO 提案資料

現在の飲食現場が抱える課題

- ✔ **深刻な人手不足**：オーダー業務に追われ、接客サービスの質が低下している。
- ✔ **伝達ミスの発生**：手書き伝票や口頭確認による聞き間違い、調理ミスが発生。
- ✔ **会計時の混雑**：注文から提供、レジ精算までの情報連携が分断されている。



次世代ハイブリッド・オーダーシステム



セルフオーダー

各テーブルのQRコードをお客様のスマホで読み取り、即座にメニュー注文が可能。



スタッフ・アシスト

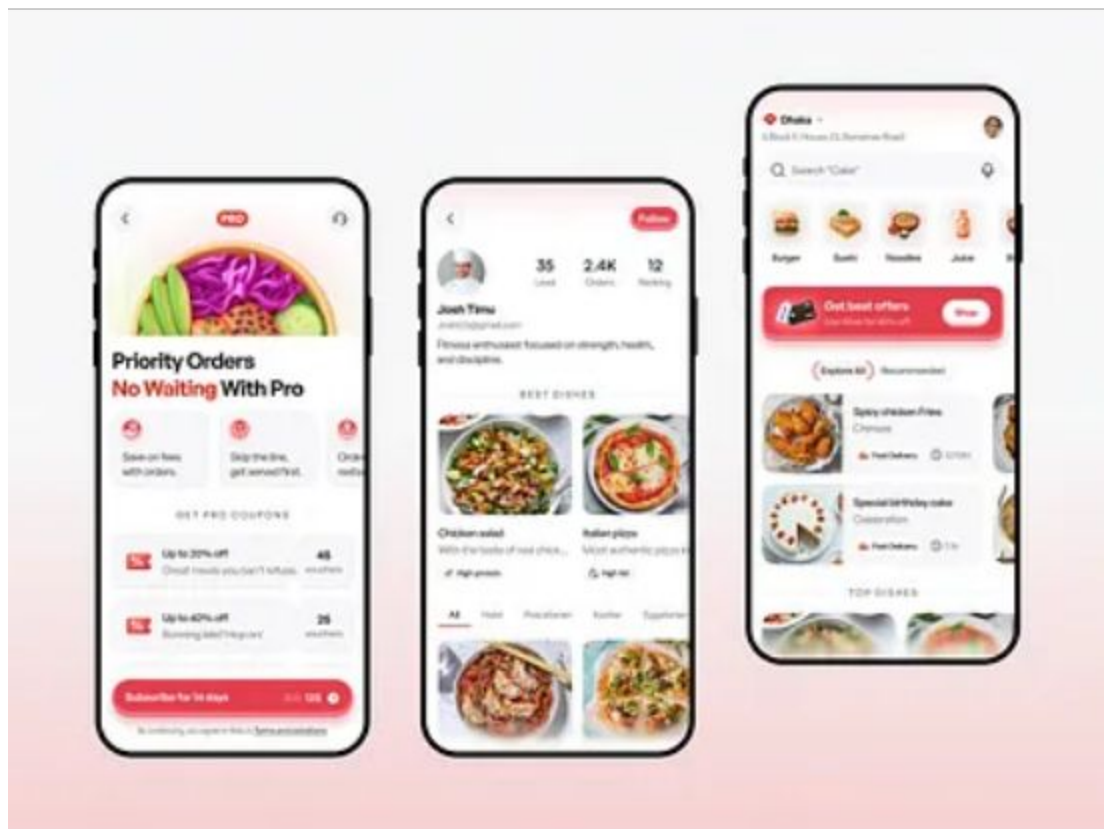
スマホをお持ちでないお客様には、スタッフが専用ハンディ端末でオーダーを代行。



リアルタイム同期

全ての注文はWebシステム上で一元管理。厨房とホールの情報乖離をゼロにします。

お客様向け: 直感的な UIと柔軟性



ストレスフリーな注文体験

Webベースのため、専用アプリのインストールは不要。

ブラウザを開くだけで注文が始まります。

- ✔ **リアルタイム更新**：品切れ状況も即座に反映。
- ✔ **自在な変更**：調理開始前なら、履歴画面から追加や取消も自由。

スタッフ向け：接客に集中できる環境

誰でも使えるハンディ端末

セルフオーダーと同じデータベースを参照。複雑な操作なしにスタッフが注文入力をサポートします。

- ✓ **全卓状況の可視化**：各テーブルの滞在時間や注文状況を一覧表示。
- ✓ **機動性の向上**：重たい紙のメニューを持ち運ぶ必要がありません。



厨房向け： キッチンモニターシステム

調理の優先順位を自動整理

オーダーが入ると同時に厨房モニターへ自動表示。シェフは調理に専念できます。

- ✔ **ステータス管理**：未調理・調理中のステータスを一目で把握。
- ✔ **ミス防止**：追加・取消が入った場合はアラート音と色変化で通知。



注文から提供までのシームレスな流れ

1. オーダー

○
お客様またはスタッフが
端末から入力・確定

2. 調理開始

○
厨房モニターへ即時反映。
調理フェーズへ移行

3. 調理完了

○
シェフが完了ボタン。
ホールへ提供を指示

4. 提供・完了

○
スタッフが配膳。完了ボタン
でモニターから削除

「提供完了」と連動する自動会計

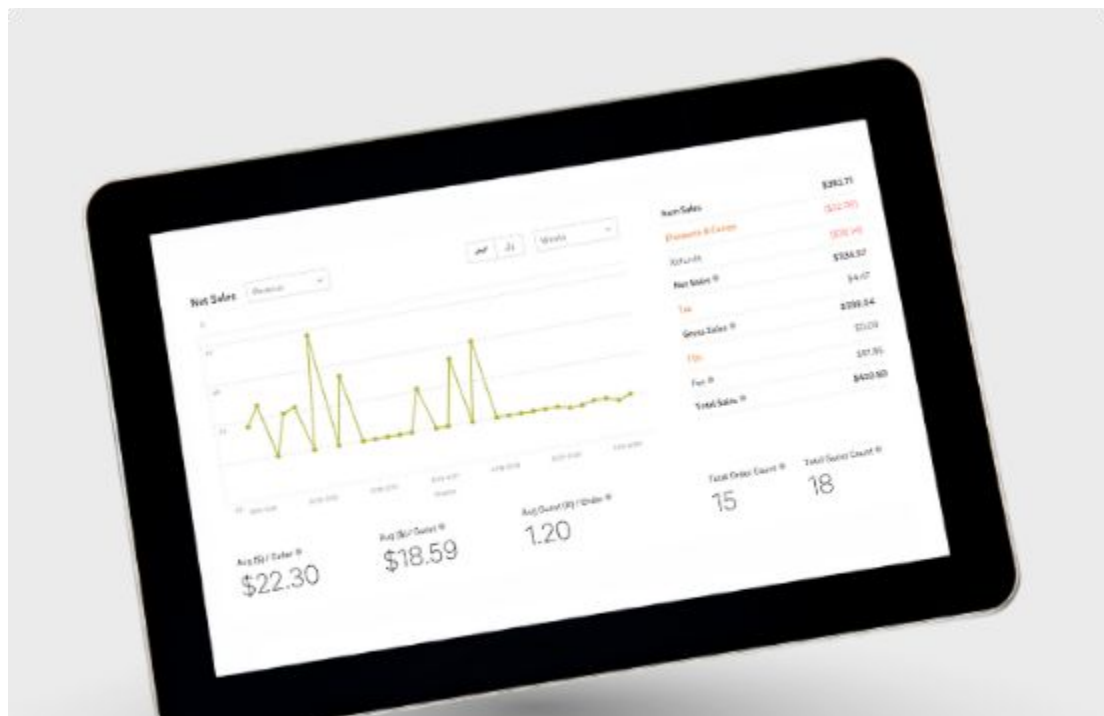
- ✓ **請求書の自動発行**：料理の「提供完了」ボタンをタップした瞬間、レジプリンターから請求書が印刷。
- ✓ **待ち時間の解消**：料理と同時に請求書をお渡しできるため、退店時のレジ混雑を劇的に改善。
- ✓ **データ整合性**：注文データがそのまま会計に紐付くため、打ち込みミスを根絶。



導入による経営へのメリット

30%

ホール業務コストの削減



データ経営へのシフト

全ての注文がトランザクションデータとして蓄積されます。

- ✔ 人気メニューの分析：注文数、時間帯、顧客層を可視化。
- ✔ 廃棄ロスの削減：正確な需要予測に基づいた発注管理。
- ✔ 満足度の向上：オーダー待ちのストレスを排除し、リピート率を改善。

Questions?

ご清聴ありがとうございました。

御社のオペレーションに最適化したカスタマイズプランをご提案可能です。
