

店舗間データの一元管理へ
クラウドとセットで専用機の代替に！



▲かつ辰・交野店にてタブレットでオーダーを取るプロジェクト現場リーダーの西山輝香氏



▲四國うどんの店舗ではスマートフォンで



▲四國うどんの人気メニューの一つ「肉わかうどん」と「鯖すし」



▲タブレットのメニュー画面

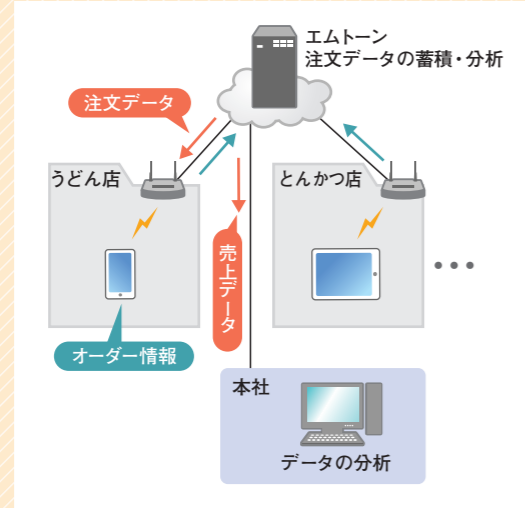


▲代表取締役社長 栗田太樹氏



▲総務課長 村上成二氏

来店客の注文をタブレット・スマートフォンで受付



▲厨房側にオーダーが伝わる

会社概要

株式会社四國うどん
大阪府寝屋川市河北東町1-25
従業員数:22名(パート・アルバイト別)
事業内容:飲食店経営。四國うどん、かつ辰、窯火堂、カルビ屋大福。
URL: http://www.happyfood.jp/

活用データ

▲端末

タブレット(ミニサイズ)、スマートフォン

▲目的

低価格で使いやすいオーダーシステム利用

▲何をするか

来店客のオーダー受付

▲使う人

店舗スタッフ

注文は小町御膳。とんかつは、キャベツは普通でライスは少なめですね

とんかつ店で顧客の細かい要望を確認しながらオーダーを受けるスタッフ。手に持っているのは、チェーン店などで見かける専用端末ではなく、タブレット「Galaxy Tab」だ。別の店ではスマートフォンなども使われている。入力と確認が終わると裏の厨房では、すぐにオーダー情報が出力された。

大阪府で「かつ辰」「四國うどん」さらにパンの店「窯火堂」など、7店舗の飲食店を経営する四國うどんは、2011年8月から、オーダーの入力システムをリニューアルした。

兵庫県神戸市のエムトーンが提供するクラウド型オーダーエントリーシステム「ふう太郎」と汎用モバイル端末の組み合わせだ。

店内はすでに無線LANが整備されていたので、これを通じてリアルタイムにデータを蓄積している。

スタッフが使って改善案「自分たちのシステム」へ

このクラウドサービスは、個々の企業の要望に応じた追加・変更も可能だ。「オーダーメイドできる特徴」は、同社内で新システム定着を早める要因にもなった。現場でプロジェクトを推進した、かつ辰・交野店の西山輝香氏は次のように振り返る。

「皆に実際に使ってもらい、修正箇所やもっと使いやすくする方法など、意見を上げてもらいました。その結果、さらに使いやすくなるのはうれしいですね」

操作の練習も兼ね、同社は西山氏をリーダーに、導入前から端末を現場に渡し、意見を徹底的に吸い上げた。

スタッフ側は自らの意見が反映され改良されることでモチベーションが上がります。新システムは「自分たちのシステム」になっていった。栗田社長は、「飲食店の現場で

無線LANを通じて
オーダー情報を収集

この方式に変えた理由を代表取締役社長の栗田太樹氏は次のように説明する。

「店舗間でレジが別システムだったので、統合的に数字が取れる仕組みを探しました。しかし、多くは専用端末が必要なうえ費用が高かったのです」

ハードウェアに依存しない運用を模索していたときに「ふう太郎」に出会った。インターネットに接続できれば端末の種類は問わず、利用者の年齢などに合わせて好きなものを選べる。

システム導入の責任者である総務課長の村上成二氏は、「オーダー情報がクラウドで一元管理される点が非常に便利です。費用面でも汎用端末が使えるのはメリット」と感想を話す。

はわずか2秒でも不要なことはなくしたい。間は非常に大切です」という。

スピーディにオーダー入力ができるよう画面の流れにも工夫を施したとのことだ。

各店舗のデータが蓄積されてからは、「売上分析をしたり、店舗の1階と2階でオーダーの稼働率を出したり、大変便利になりました。お互いの店舗の売上がわかるので励みにもなっているようです」と村上氏。

データの一元管理によって、同社が指向する「ガラス張りの経営」が一層前に進んだ。

今後の取り組みとして、栗田社長は「iPad」をテーブルに設置し、メニューから原材料の生産者や作り方をビジュアルに伝えられる情報提供の仕組みも考え中だという。ただし、「ITに依存するのは本末転倒」と念を押す。

「人と人の接点を減らすためにITがあるのではなく、説明しきれないことを補足する、つまりもっと仲良くなるためのツールです」