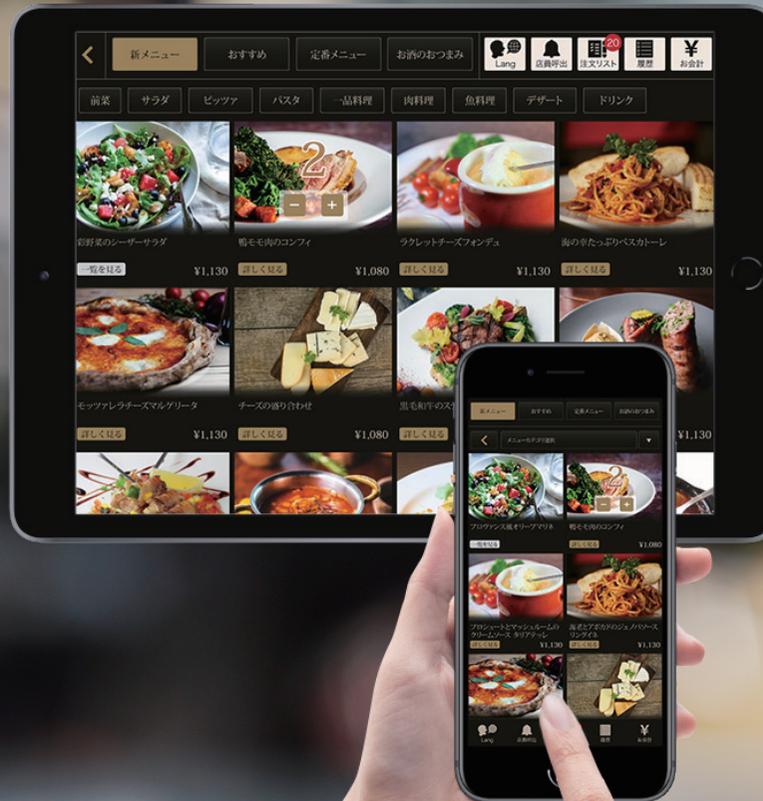


Orderconcier

self order system

セルフオーダーで飲食店の顧客対応を
もっと効果的に、スマートに。

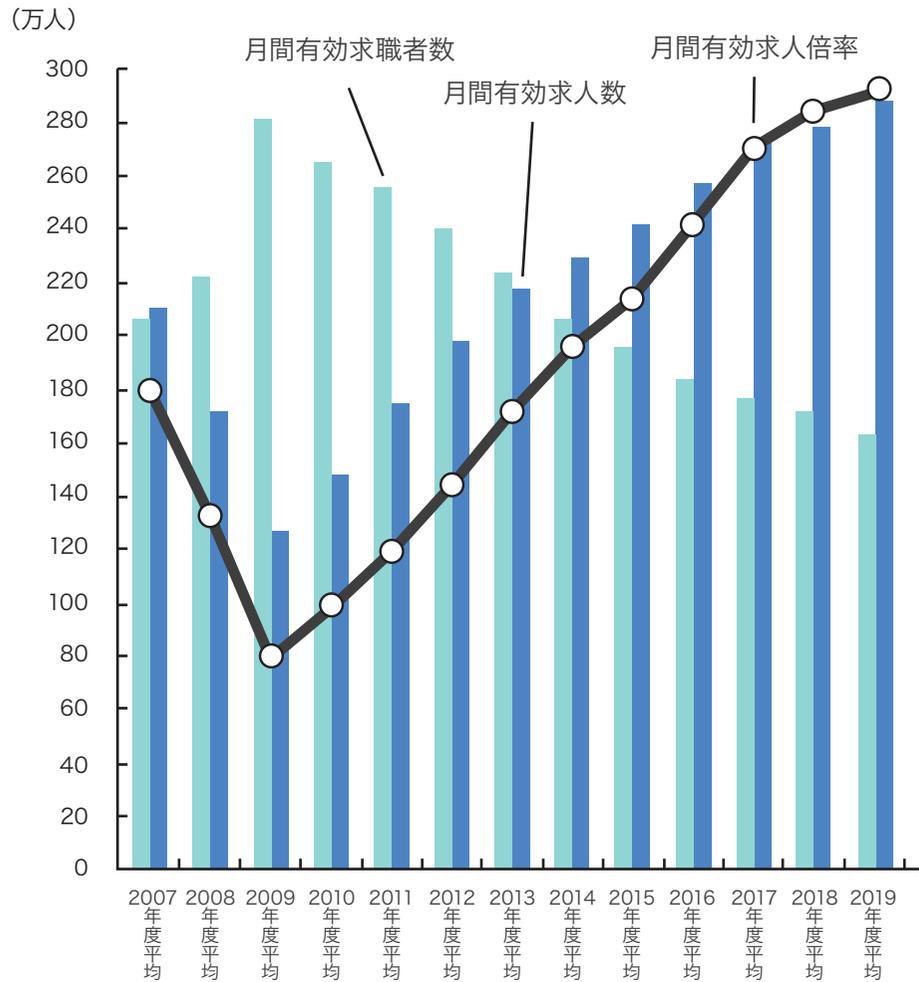


セルフオーダーが注目されている理由

セルフオーダーが注目されている理由①

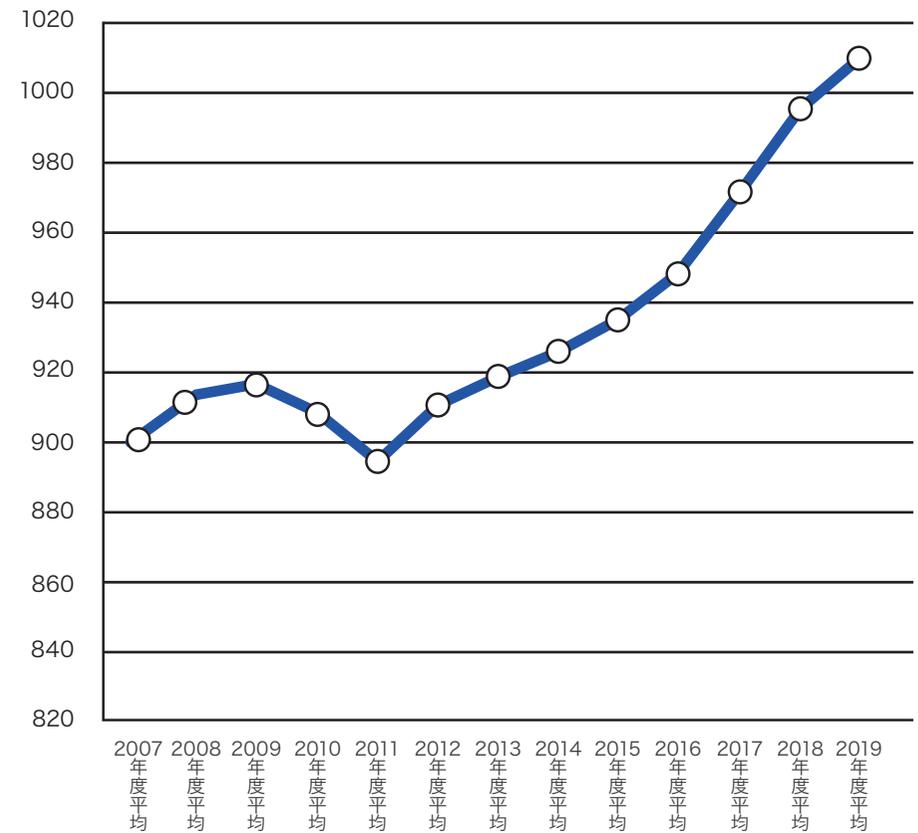
生産年齢人口の減少を背景に、労働が過酷な外食サービス業界では、

パート・アルバイトの採用難度が高まる中、外食事業者は、人件費の抑制が必要となっています。



(出所)厚生労働省「一般職業紹介状況について」を基に弊社作成

パート・アルバイト平均時給 (フード系)



(出所)リクルートジョブズ「パート・アルバイト平均時給」を基に弊社作成

セルフオーダーが注目されている理由②

飲食業界に打撃を与える感染症ウイルス対策にも有効です。



デジタル化の推進

新型コロナウイルスの影響を受け人手不足が加速することが予想されています。新たな時代を乗り越えるために接客の在り方もデジタル化が重要視されています。



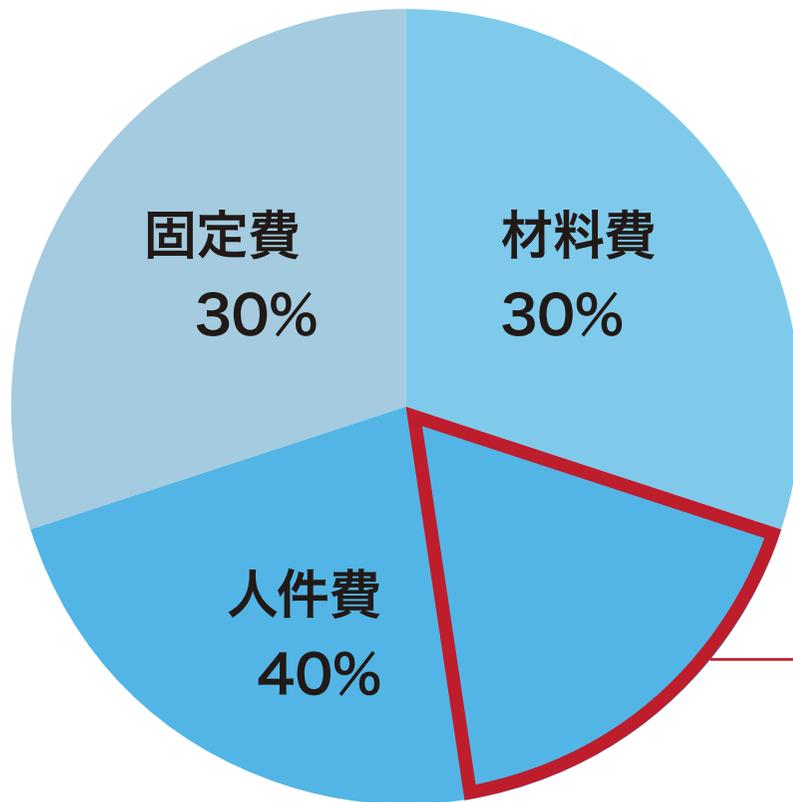
お店に関わる人を守るために

新たな生活様式の中、接触機会を削減することがお客様、スタッフ、お店を守ることに繋がります。料理を持ってくればいいだけのセルフオーダーなら接触機会の削減が可能です。

セルフオーダーが注目されている理由③

セルフオーダーシステム導入の大きな理由は人件費削減です。

注文を取る作業が無くなり、ホール業務は約3割減とされています。また、教育にかかる時間的コストも削減できます。



人件費を40%カット



スタッフのコストを削減

オーダーテイクが不要になり、人件費削減につながります。それまで注文を取りに行くために使っていた時間を他の業務に使うことができるようになり、サービスレベルを向上させることが可能です。



注文単価が向上して売上アップ

「スタッフを呼んでもなかなか来てくれない…」など顧客満足度の低下を抑止し、お客様が頼みたいときに注文ができるので、注文の機会損失を抑えることが可能です。



オーダーミスやトラブルを削減

お客様が自分でオーダーするので、オーダーミスがなくなります。お客様の意思が、すぐにキッチンに伝わりますから、それだけ提供スピードが上がり、その分クレームが減り、満足度が上がります。



メニュー表の印刷が不要

メニューブックの印刷が不要になります。メニューのデザイン費用、印刷費用がかからなくなり、メニュー作成の作業時間も大幅に減ります。そのため、頻繁にメニューを変えることができる環境が作れるようになります。



時間管理などが自動

食べ放題などの時間制限のあるメニュー展開をしている場合、手書きやタイマーで時間管理をして、制限時間前にお声かけに行くなどの対応をする必要がありました。そうしたお知らせも席にある端末から行うことができます。



外国語対応が可能

インバウンド需要に向けた対策ができます。外国語切り替えができるシステムであれば、あらかじめ外国語対応のメニューを作っておくことで、外国人のお客様にもスムーズに料理を提供できるようになります。

Orderconcierの圧倒的な4つの強み

タブレットでもスマホでも

テーブルのスペースを確保できる店舗様は画面が大きく見やすい据え置き型タブレットシステムを。テーブルのスペースが狭い店舗様や、初期費用を抑えたい店舗様には、専用端末が不要な、お客様の端末から注文できるスマートフォンシステムを推奨しております。



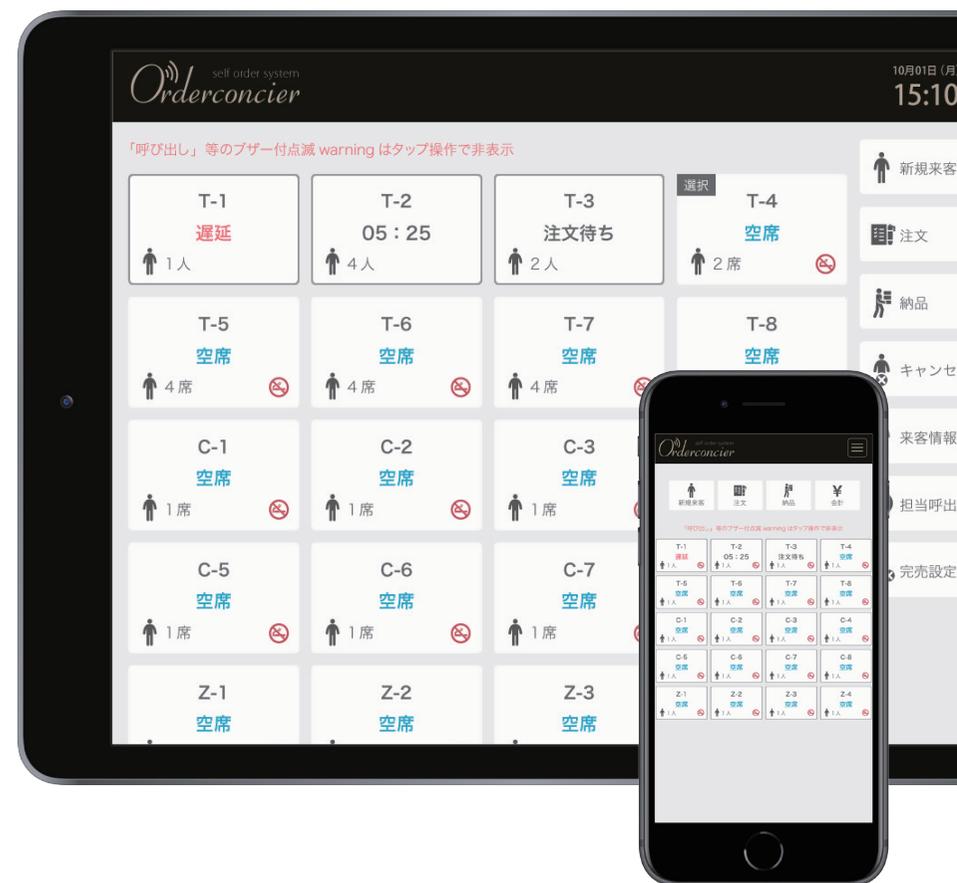


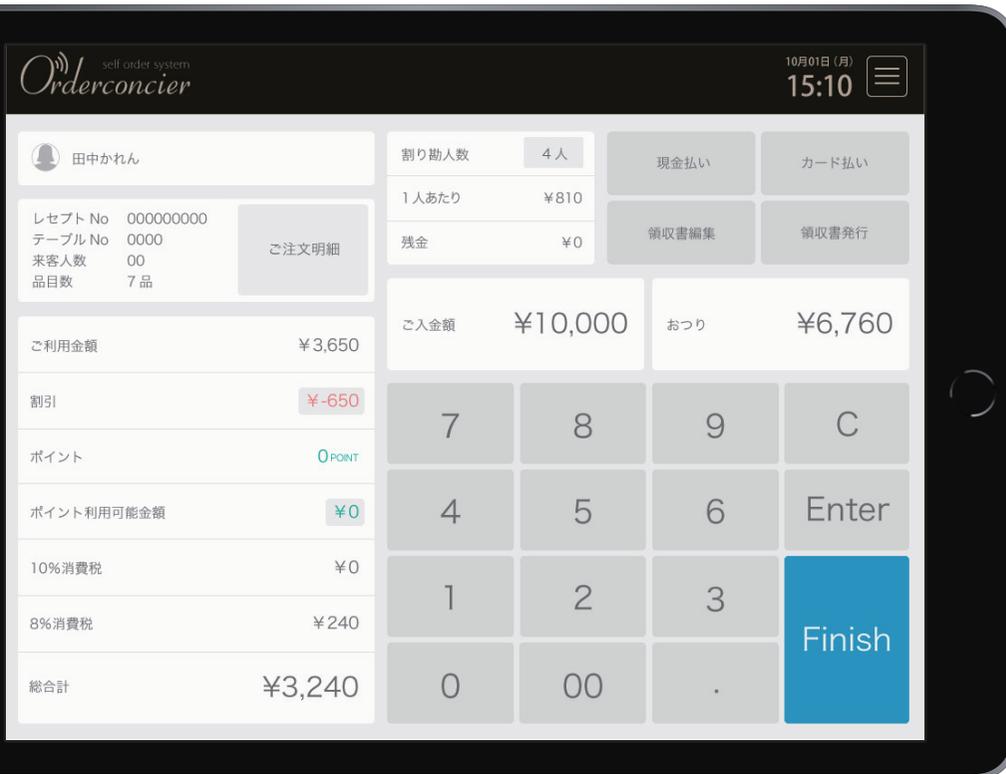
操作性とデザイン性

より快適なオーダーシステムを提供、維持するためには画面の設計やインターフェイスデザインにもしっかりと時間をかけてこだわり、ワングレード上のセルフオーダーを提供いたします。

現場の声を反映させた高機能

オーダーコンシェルは実際の店舗様の問題をヒアリングして何度もテストを行って完成したシステムです。「多言語機能」や「飲み放題・食べ放題機能」はもちろん「売上レポート」や「簡単メニュー編集」など使いやすさと機能性・デザイン性を追求しました。居酒屋やイタリアンなど、どんな店舗様でもご使用いただけます。





独自POSレジとの連動

独自のPOSレジと連動して飲食済みメニューを呼び出すことにより即座に会計計算・レシート発行が可能です。会計済みのテーブルは、自動で空席状態にできます。テイクアウト（お持ち帰り）の商品がある場合は商品情報の編集時、個別に軽減税率を適用することができます。

機能のご紹介

「こんな機能があればもっと使いやすいのに」と現場の声を反映させた多機能を実現させました。

その他、必要な機能は優先順位をつけて日々実装を行う予定です。

 お客様のスマホ注文可	 多言語対応	 店員呼出	 注文履歴表示	 簡単メニュー編集	 昼夜メニュー切替
 複数フロア対応	 会計 POS 連動	 売上管理	 コース・飲み食べ放題対応	 フロアスタッフ端末	 商品オプション機能
 テーブル管理	 厨房調理指示	 スタッフの権限設定	 伝票印刷	 軽減税率対応	 カラーモード切替

「こんな機能があればもっと使いやすいのに」と現場の声を反映させた多機能を実現させました。
その他、必要な機能は優先順位をつけて日々実装を行う予定です。

STEP 1

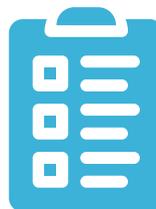
お問い合わせ、
またはお申込みください。



担当者からご連絡させていただきます。

STEP 2

プランをご提案



お店の広さやテーブル数などをお伺いし、システム導入までの作業を一括して全国サポートいたします。

STEP 3

導入・運用開始



オーダーメニュー作成補助、操作方法のレクチャーと入後も徹底したサポートを行います。