



Asahi
アサヒフードクリエイト株式会社

パノラマドームレストランアサヒ様

**iPadセルフオーダーシステムでTM-T90KPから注文伝票出力、
店舗が広くてもスタッフを増員せずにサービスの充実が図れる!**



アサヒグループ直営の外食企業として、 美味しい生ビール&料理と食文化を発信

アサヒフードクリエイト株式会社様では、アサヒグループ直営の外食企業として、ビアホール、工場併設のビール園、レストランなど全国 43 店舗を展開。お客様に美味しい生ビールを提供する事を目指し、お酒に合う多彩な料理やメニューの開発、新しいビールの楽しみ方提案などを通じて新たなビール文化・食文化を発信し続けています。

その一つ「パノラマドームレストランアサヒ」は京セラドーム大阪の施設内で営業しており、野球を始め各種スポーツやイベントの際に食事をする事ができ、テラス席のスペシャルシートでは、目の前に広がる野球場の大迫力と白熱の臨場感を味わいながら、冷えたビールと美味しい食事が存分に楽しめます。

企業概要

■所在地

〈店舗〉パノラマドームレストランアサヒ
〒550-0023 大阪府大阪市西区千代崎3-中2-1
京セラドーム2F

〈本社〉アサヒフードクリエイト株式会社

〒103-0013 東京都中央区日本橋人形町3-4-14

■系列店舗数:43店舗

iPadからお客様自身が直接注文することで受注業務を効率化

「パノラマドームレストランアサヒ」では、株式会社イグレック様が開発した「iPadセルフオーダーシステム」を2018年6月から導入。

テラス席では店員を呼ぶことなくお客様自身がテーブルのiPadを使って注文を行うと、ドリンクカウンターやキッチン「TM-T90KP」から注文伝票が出力されます。テラスの客席までオーダーを取りに行っていたスタッフは、「iPadセルフオーダーシステム」導入後は出来上がったお料理や飲み物を客席まで届けることに専念でき業務負担が軽減されたほか、お客様もお好きなタイミングでオーダーを行えることで野球観戦に集中できる点でサービス向上に繋がっています。

導入理由・評価

●通常店舗に比べてアルバイトの募集に苦労していた

営業統括部の乾様へ導入の経緯を伺いました。

「テラス席もあって店舗自体が広く、お客様がスタッフを呼んでから注文するまでに時間がかかってしまう課題がありました。本来ならもっとスタッフを増員すべきですが、球場内店舗のため、試合・イベントに応じて営業日が不定期なので、通常営業の店舗に比べてアルバイトやパートの募集に苦労していました。」

●POSレジの入替えと同時にセルフオーダーシステムに挑戦

「店舗からセルフオーダーシステム導入の要望が上がり、ちょうど同時期にアサヒビール社でも、飲食店での人材不足への対応・サービス向上・客単価向上などを目的に、セルフオーダーシステムおよびそれと連携するタブレットPOSの検討がされていました。パノラマドームレストランアサヒへ導入するシステムの選定については、他ドーム内飲食店舗への導入実績をもつ株式会社イグレック様のサービスに決定し、2018年3月から接続機器選定を始め、5月にはテスト運用、6月から本格導入を開始しました。

導入後は、テーブルのiPadを使ってお客様自身で注文。注文が入るとドリンクカウンターのプリンターからはドリンク・サービス品(お皿やお箸など)の注文伝票、キッチンのプリンターからは料理の注文伝票と会計伝票が出力され、スピーディーに調理と配膳を行います。注文内容は退店・会計時にクラウド経由でPOSアプリケーション」とデータ連動し、会計カウンターのiPadで精算することができます。」



ホール席、カウンター席、テラス席を含めて全席 280 席の広い店内。
試合観戦しながら食事ができるテラス席からはiPadを使っていつでも自由に注文が可能



ドリンクカウンターのプリンターからは、ドリンクやストローなどサービス品の注文伝票を出力



キッチンのレシートプリンターからは、料理の注文伝票とお客様に渡す会計伝票を出力

テーブル :301
スタッフ:セルフオーダー
注文番号:188F-6177
2020-02-13 18:46:40
■ドリームセット料理 2点
+ ドリーム 2点

開発元 株式会社イグレック 様



株式会社イグレック
営業 システム開発 統括チーフ



高田 錦一氏

システム概要・開発にあたって

オーダーシステムに特化しているからメニューの表示方法に多くの機能を搭載。TM-T90KPは機器の信頼性が高く、故障も少ない

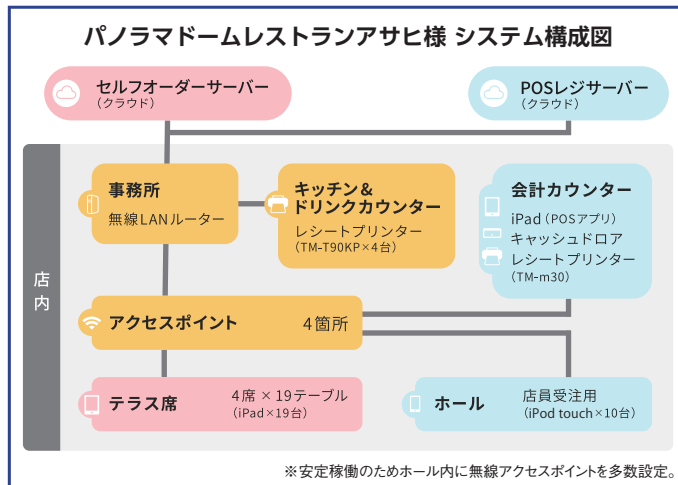
- 基本機能が充実しており、機器の信頼性・安定性が高い
連絡時のエプソンの営業・技術担当のレスポンスも早い

株式会社イグレックの高田様にシステム開発について伺いました。「TM-T90KP」は、防滴性やコンパクト性、メロディブザー機能やインターフェイスの充実など、現場で必要な機能を全て備えており、なにより機器の信頼性・安定性が高いのでシステム導入時も安心です。

導入してから今までにトラブルや機器の故障もほとんどありません。また、何か技術的な相談で連絡する際もエプソンの営業・技術担当からのレスポンスも早く、大変助かっています。

弊社のシステムは、お料理の写真や映像を生かして作成できるフリーレイアウトのメニュー・コンテンツ機能やメニュー変更やイベント・曜日・時間帯に応じた画面切替ができるスケジュール機能、飲み放題などの時間を管理できるタイマー機能を備え、お手頃でも専用システムに負けない高機能を備えています。最初のメニュー登録作業は初期費用に含まれており、導入後のメンテナンスはお客様側で簡単にいきます。月額利用料制なので導入コストが安価で、様々なPOSレジと繋げる汎用性やオープン性も大きな強みです。今後もこの強みを活かしながら、オーダーサービスに特化した機能を追求していきたいと思っています。」

(注) 本媒体上の他者商標の帰属先は、エプソンのホームページをご確認ください。



導入後の状況・ご感想

店舗運営がシンプルになり、業務負担が軽減
接客にも余裕が生まれサービス向上に繋がっている

- オーダーミスや配膳ミスなども無くなった

営業統括部の乾様と店長の田村様に導入後のご感想を伺いました。「導入後は店舗運営がシンプルになり、オーダーをとる人を減らしてお料理を運ぶ人を増やすことができました。オーダーミスや配膳ミスもほとんど無くなりました。スタッフの業務や接客にも余裕が生まれています。従来的人员でサービス面が確実に改善・向上できており、運営効率化のメリットを感じます。以前は繁忙時に他店に応援要請する事もあり、慣れない店舗でスタッフが困惑する場面もありましたが、今後はそういった心配もなくなって済みます。」

- 全体の導入コストも低減

「以前の専用POSレジ&ハンディーターミナルの組み合わせと比べても、慣れてからは運営上の違和感はほとんどありません。「iPadセルフオーダーシステム」と「タブレットPOS」の店内システムになって全体の導入コストも低減。効率面を考えると、やはり今後は増えていく事を感じています。」「正直、汎用の機器であればメーカーにこだわっていなかったのですが、エプソンのプリンターを使っているご提案だったため、安心感がありました。」

- 成功を機に「スーパードライ名古屋」でも採用

「案内時に利用方法の説明をすれば営業中の問合わせはほとんどありません。慣れたお客様はテーブルに着くとすぐにiPadを操作し始めています。メニュー画面も写真が多くて綺麗で判り易く、楽しみながらオーダーできると大変好評。会計前に合計金額が判るのでお客様の会計処理もスムーズです。観戦中でも気兼ねなくオーダーできるようになって、売上客単価も上がっています。今回の成功を機に系列店のビヤホール「スーパードライ名古屋」にも採用を決めました。これらのシステムを推進していくには、売上管理システムとの統合・



アサヒフードリクエスト株式会社
営業統括部
乾 博一氏

パノラマドームレストランアサヒ
店長
田村 嘉男氏

データ連携なども必要ですが、引き続き導入後の検証をすすめていきたいと思えます。それらの整備を進めて導入店を増やし、運営効率化とサービス向上に努めていきたいと思えます。」



メニュー変更などの債も簡単に更新が可能、オーダーストップやイベントや曜日・時間帯に応じて表示画面を柔軟に切り替えられる最新機能も装備

製品に関するお問い合わせ・資料請求は下記まで

インフォメーション
センター

TEL.050-3155-7020

受付時間 9:00~17:30 月~金曜日(祝日・弊社指定定休日を除く)

* 上記電話番号はKDDI株式会社の電話サービスを利用しております。 * 左記番号がご利用いただけない場合は、携帯電話またはNTT東日本、NTT西日本の固定電話(一般回線)からおかけいただくか、042-585-8525までおかけください。

エプソン販売株式会社 〒160-8801 東京都新宿区新宿4-1-6 JR新宿ミライナタワー

www.epson.jp/tm/