

テーブルオーダー導入事例



こんな効果があるなんて!!

これが理想

羨まishiすぎる導入成果

7選



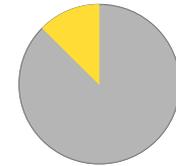
# 店舗名：肉匠 みちば様 / ギュウトピア様



## 導入前の課題「注文受付の削減・労働時間の削減」

他のモバイルオーダーを導入していたが、お客様にご利用いただけなかった。ストレスなくお使いいただける環境を構築する必要がある。

## 導入後の効果



月間 **405,000円** の人件費削減  
2店舗で月間 **810,000円** の削減

労働時間を **1日10時間** 削減

## 営業担当の一言

お客様にストレスなくお使いいただける環境は、製品入れ替えでご検討中のイートピア様にとって最優先の課題であったと思います。その課題に対して完全フリーレイアウト機能をご活用いただき、**各店舗のお客様に合わせたメニューデザイン、文字サイズ、ページ構成**を準備していただいた結果、2店舗の導入で**年間1,000万円の削減**という導入成果に辿りつきました。

●社名：株式会社eatopia

●店舗住所 肉匠 みちば：千葉県松戸市松戸1307-1 キテミマツド地下1階 ロピア内

●店舗住所 ギュウトピア：神奈川県横浜市都筑区茅ヶ崎中央5-1 港北TOKYU S.C. A館5階

# 店舗名：蕨焼き鰹たたき明神丸 GEMS茅場町店様 竹橋パレスサイドビル店様



## 導入前の課題「人手不足・人件費の削減」

「芳しくない求人状況」と「初回注文受付にかかる約5分~6分の受注時間」をシステム化することで解消したい。

## 導入後の効果

店舗名	客単価	注文点数/人	労働時間/月
茅場町店	+ 6.10%	+ 0.28点	-60時間
竹橋店	+ 11.40%	+ 0.38点	-50時間

## 営業担当の一言

明神丸様では、当初の課題だった人手不足と人件費削減の他、注文点数の増加も大きな効果（100名のご来店で、38点の注文点数増加）として確認できました。

また、当初の課題であった初回注文受付にかかる受注時間はしっかりと解消され、現在はテーブルケアなどの付加価値業務に充てられています。

●社名：株式会社明神丸

●店舗住所 蕨焼き鰹たたき明神丸 GEMS茅場町店

：東京都中央区新川1丁目1-7 GEMS茅場町店4階

●店舗住所 蕨焼き鰹たたき明神丸 竹橋パレスサイドビル店：東京都中央区東京都千代田区一ツ橋1丁目1-1 パレスサイドビル地下1階

# 店舗名：六甲山ジンギスカンパレス様



## 導入前の課題「目の届きにくい別室の接客対応」

注文受付のためだけの別室への往来が大きなコストとなっている。店舗のオリジナリティをセルフオーダーでも紙メニューと変わらないデザインでお客様に訴求したい。

## 導入後の効果



お呼出を**130回以上削減**



キレイなメニューで  
視覚から**気持ちアップ**

## 営業担当の一言

六甲山ジンギスカンパレス様は、とことんお客様の使いやすさや体験を意識された店舗様の一つです。文字や画像のサイズ感から押しやすいボタンの構築、さらには外国人のお客様向けに英語・韓国語・中国語に最適化したメニューブックをご用意されています。

お呼出の回数削減は、このような**お客様ファーストの思考**が作り出したものだと思います。

# 店舗名：青森ねぶたワールド 生田新道店様 新橋店様



## 導入前の課題「注文受付ミスのリカバリーを減らす」

注文受付ミスが発生した時は、最速でリカバリーをするためにホールと厨房のあらゆるオペレーションを調整する必要があります。そこで、セルフオーダーによる根本的な受付ミスを減らすアプローチを考えました。

## 導入後の効果



料理のアピールが  
できるように



業務価値の向上



動画を使った  
食材や産地の紹介

## 営業担当の一言

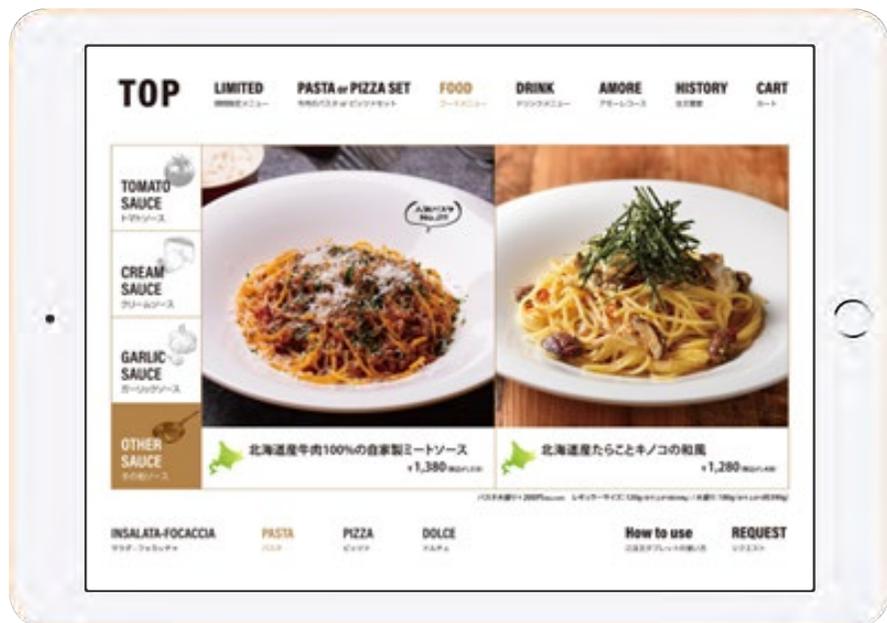
青森ねぶたワールド様は、地域の魅力と体験をご来店者様とつなぐことを重視されている飲食店様です。  
そのため、お料理の説明文やキャッチコピー、動画に注力いただき、当社セルフオーダーシステムの魅力を存分に引き出してくださっています。

●社名：株式会社ワールド・ワン

●店舗住所 青森ねぶたワールド 生田新道店：兵庫県神戸市中央区北長狭通1丁目10-9 生田新道ビル4階

●店舗住所 青森ねぶたワールド 新橋店：東京都港区新橋3丁目13-4 eatus新橋3階

# 店舗名：北海道イタリアンミアボッカ様、麦と卵様 イタリア食堂クッチーナ様（合計19店舗）



## 導入前の課題「人手不足・生産性の向上」

人手不足・生産性という課題を解消しながら、お店に期待してくださっているお客様に「感動」をお届けする必要がある。

## 導入後の効果



人時売上高が  
1.3倍上昇



心地良い環境で  
感動を伝える



空いた時間を  
テーブルケアに活用

## 営業担の一言

イーストン様では、北海道の食材にこだわり、お客様に感動を与えることを大切にされています。そのためシステム導入で創出した時間は、人を減らすことでのコスト削減ではなく、**オススメ料理の紹介やテーブルケア**に割り当て、接客品質の向上・感動をお届けしています！

●社名：株式会社イーストン

●店舗住所 北海道イタリアンミアボッカトリエ京王調布店：東京都調布市布田4丁目4-22 トリエ京王調布A棟5階

●店舗住所 クッチーナ 新札幌duo店：北海道札幌市厚別区厚別中央2条5 デュオ2・2階

●店舗住所 生パスタ専門店 麦と卵 東京駅八重洲北口店：東京都千代田区丸の内1丁目9-11 FJR東日本東京駅構内グランスタ 八重北

# 店舗名：お好み焼・鉄板焼 ちんちくりん様（9店舗）



## 導入前の課題「人手不足」

同店のある広島県は昔から有効求人倍率が高く、人材採用が難しい地域です。そんな中、さらにインバウンドの増加が加速したため、国・言語を問わずにお客様が注文しやすい環境を作りたいという思いがあった。

## 導入後の効果



スタッフ**1**名の働き



メニューの開発  
速度アップ



動画を使って  
居心地のよいお店に

## 営業担当の一言

ちんちくりん様には「**デザイン表現力・管理画面の使いやすさ**」を評価いただき、セルフオーダーシステム導入にいたしました。

また店舗ごとにメニューブックを柔軟に変更されており、ファミリー層の多いお店では、お子様向けに動画を楽しめるページを用意され、ゆっくりとお食事を楽しめる環境を提供されています。

# 店舗名：関西うどん こんびら様



## 導入前の課題「人件費の削減」

年々高くなっていく平均時給を維持して、固定費として捻出していくことが難しい。

## 導入後の効果



スタッフの人数は、**6人から5人**に



固定費が**12%**削減

## 営業担当の一言

関西うどん こんびら様は、「お客様にご利用いただける製品」であることを重要視されており、メニューブックも担当の佐野様自身で作られています。お客様のことを考え抜いてメニューを作っていただいたおかげで、セルフオーダーシステムに変更後は明らかに出数が変わり、客単価も上がっているとお声をいただきました。