



# セルフオーダーシステム

## メニュー.jpのご案内



**ブロス・エンタープライズ株式会社**

〒130-0011  
東京都墨田区石原2-22-8

☎ 03-5637-8922  
✉ info@bros-e.co.jp

# セルフオーダーシステム

## contents

- ・飲食店舗の現状
- ・セルフオーダーシステムって??
- ・メニュー.jp って??

## 飲食店舗の現状

・多くのオーナー様が人材の確保に悩んでいます。

日経BP社の発行する「日経レストラン」が行った調査では、飲食店舗オーナー様の悩みは……

- 1位：人材の確保（51.6%）
- 2位：接客サービスの充実（45.1%）
- 3位：人材の育成・活性化（44.8%）

と飲食店舗オーナー様の約半数が質の良い人材の確保にお悩みのことがわかります。  
お客様への対応が遅れたり、丁寧な接客ができなかったりすると、クレームやトラブルにもつながってしまいます。

（※該当記事：2006年8月1日「特集 飲食店経営者の実態」<http://nr.nikkeibp.co.jp/report/owner/index6.html>）

## 飲食店舗の現状

- ・営業以外の所にコストや時間をあまりかけたくない。

収益を上げるためには、他店との差別化やサービスの向上、キャンペーンの開催など、新規の集客やリピーターの確保をしなければなりません。

しかし、店舗設備を変えるには**莫大なコスト**が掛り、サービスを改善するには**時間**が掛り、キャンペーンの開催には**現状の分析**が必要になってきます。

## 飲食店舗の現状

### ・その他例えば、以下のような事にお悩みではありませんでしょうか？

- 忙しくてお客様に呼ばれても**すぐに対応できない**ことがある、または**気が付かない**ことがある
- 2階席や個室など、**見通しの悪い席**への対応が大変
- アルバイトを募集しても、なかなか**応募が無い**。繁忙期の**スタッフ確保に苦勞**している
- アルバイトやパートの入れ替わりが激しく、年齢や性別、経験もバラバラで**サービスが安定しない**
- オーダーの聞き間違いや伝票紛失など、**細かなミスが減らない**
- 接客に関する**クレームを減らしたい**
- メニュー表の作成や差し替え**に時間がかかってしまっている
- 現状を把握しようにも、売上や来客状況などを**しっかり集計できない**
- とにかく**コストを削減したい**

3つ以上✓が入ったら大変ストレスを抱えられた状態です！

## セルフオーダーシステムとは？

大手居酒屋チェーン、回転寿司チェーンなどの導入されはじめた「タッチパネル式」のオーダーシステムです。



- 様々なタイプのものがありますが、基本的に
1. ディスプレイに写真でメニューを表示
  2. 画面をタッチ操作してそのまま注文

セルフオーダーシステムとは、その名のとおりお客様が自分でオーダーできるシステムのこと。お客様がテーブルに設置したタッチパネル端末から注文したいメニューをタッチするだけで、オーダーが完了。その優れたメリットから、経営改善を迫られている多くの飲食店が導入しています。

## セルフオーダーシステムのメリット

### 1. オーダー業務をセルフオーダーシステムで完結！

店員をオーダー業務から解放し配膳・接客に集中することによってお店の評判もアップ。

### 2. お客様自身が注文をする！

店員を呼んだり、待つ必要性が無く、欲しいときにすぐ注文できる。

### 3. メニュー選びと注文が同時に可能！

お客様が「選ぶ」注文をする」を直感的に操作し、楽しく注文することができる。

### 4. 注文から配膳までの時間を短縮！

少人数での効率的な店舗運営が可能となり、また店舗の回転率アップが期待できる。

# セルフオーダーシステム 店舗目線でのメリット

## 人件費削減

ホールスタッフの時間の約**35%**が、オーダーテイクに使われていると言われていています。  
セルフオーダーの場合、ホールスタッフの効率を劇的に改善することが可能です。

無人での注文取りが可能になるので、ホールスタッフの数を大幅に削減できます。  
注文時にお客様がホールスタッフを呼んでから注文を決めるまでの時間がなくなるので圧倒的な人件費の削減が可能です。

従来のメニューブックでの注文の場合と、セルフオーダーシステム使用の場合でホールスタッフの作業量を約30%軽減できます！

具体的な作業簡素化ポイントとして、

- ・注文をするのにオーダーの際に店員を呼び出すポイント
- ・店員を待つポイント
- ・店員に注文を伝えるポイント

この3つが大きく削減できます。



# セルフオーダーシステム 店舗目線でのメリット

## 客単価アップ°

お客様のペースで、好きな時に好きなものをご注文いただけるため、同席したメンバーや店舗のスタッフに気を使って注文の機会を逃してしまうことがなくなります。

実際に、先行して御導入していただいた店舗様では約20%売り上げがアップしました。

従来の店員が来るまで注文出来ない・・・そんなお悩みをセルフオーダーシステムで解決できます！  
本当は注文したかったのに・・・店員が来るのが遅いから・・・そんな注文機会損失も防止できます！  
これによって客単価のUP がのぞめます。

特に重要視されるのが、ホールスタッフを呼ばなくても、自分で注文できる店、欲しい時にすぐに注文できる点にあります。

これによって、なんとなく欲しいかも・・・という商品に関しても気軽に注文をしまったりする事で客単価のUPなども望めます。

## メニュー.jp とは？

メニュー.jpは、「ipad」を利用して、お店にセルフオーダーシステムを簡単に導入する『クラウド型』のシステムです。

レストラン、居酒屋、焼肉店、カフェなど、様々な飲食店舗で御利用いただけます。

- ・高額の専用端末機器やサーバー、取付工事などは必要ありません！
- ・必要な台数のipadとインターネット回線のみで導入いただけます！

### なぜ？ipadなのか？

- ・洗練されたデザインとブランド
- ・高精細な画質で商品をアピール
- ・良好なタッチレスポンス
- ・ブラウジングをコントロールできる

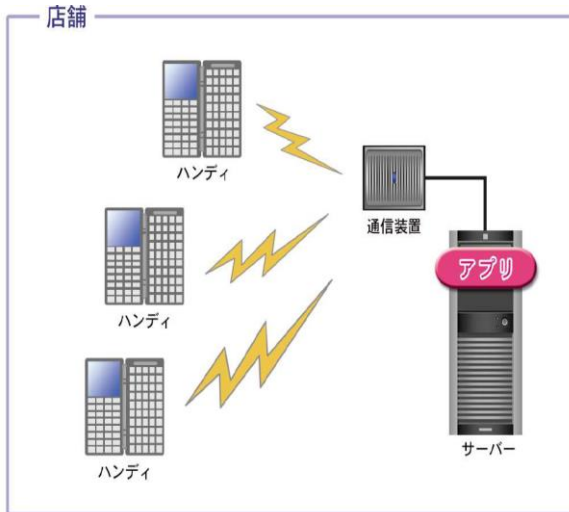


他店との差別化や店舗のイメージアップに直結させる！

# メニュー.jp とは？

## 大手POSレジ・他社セルフオーダーシステムとの比較

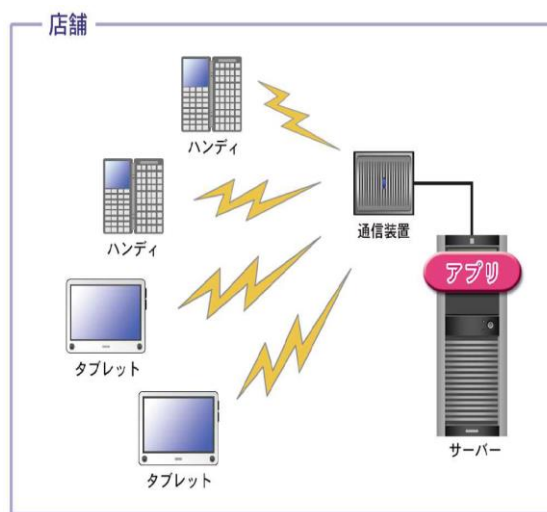
### 大手POSレジ



- ・専用ハンディ端末
- ・店舗内設置の専用サーバー
- ・キッチンプリンター等

➡ 高額なハードウェアと保守費用  
費用で収益を上げる形態  
導入費用 200万円超

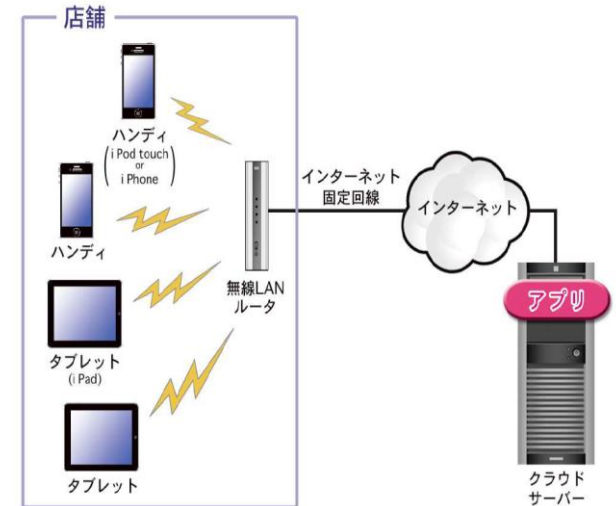
### 他社セルフオーダー



- ・大手POSにプラスアルファのシステム
- ・汎用機を使用した部分は安価
- ・サーバーの設置やパネルの工事費

➡ 汎用機を使用しても、サーバー  
の保守やハードウェアを含め合  
わせると高額になってしまう

### メニュー.jp

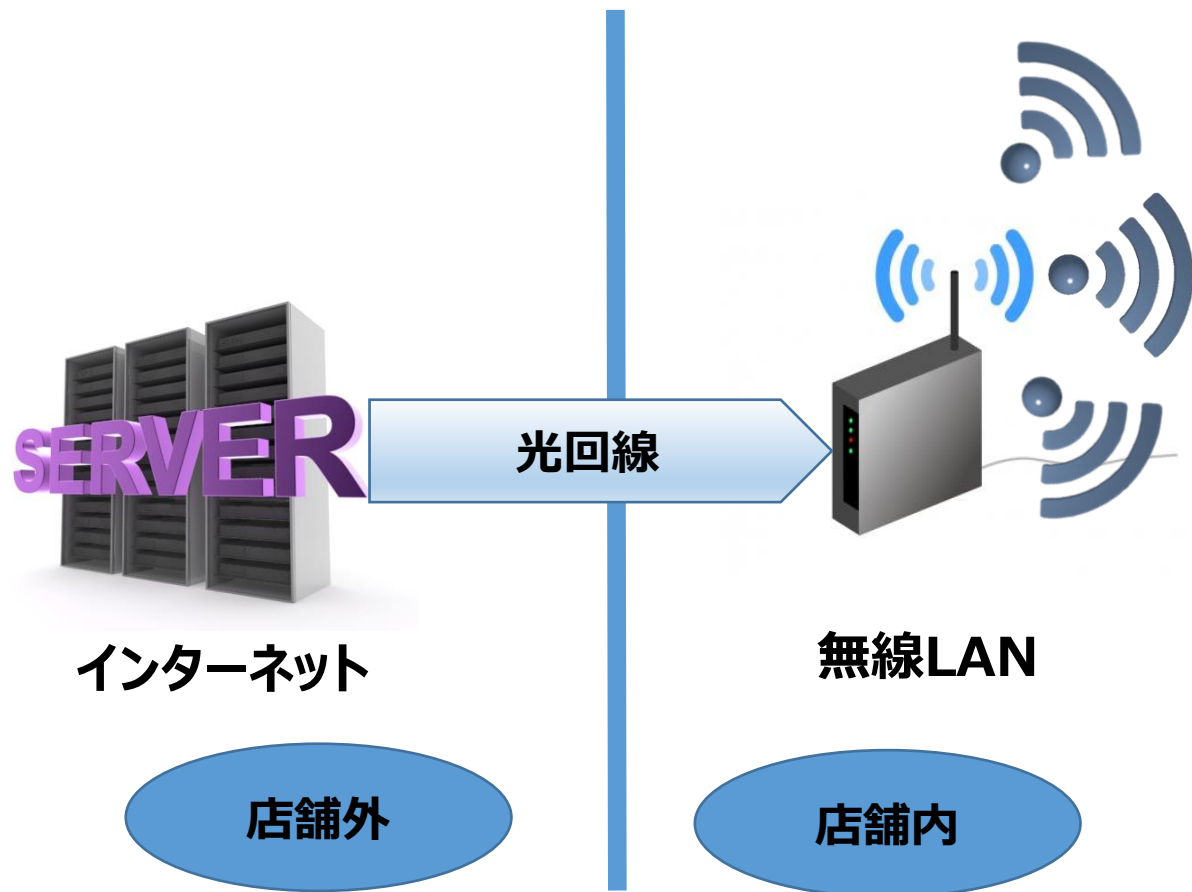


- ・汎用機 (ipad)
- ・インターネット回線

➡ 全て汎用機のため、非常に安価。  
サーバーの保守も不要

# メニュー.jp とは？

・メニュー.jp端末構成（イメージ）



### 客席 (セルフオーダー端末)

The screenshot shows a self-ordering terminal interface. At the top, there are navigation tabs: 'ドリンク' (Drinks), '焼肉・焼鳥' (BBQ), 'サラダ・パスタ' (Salads/Pasta), 'ご飯類・デザート' (Rice/Deserts), and 'その他から選ぶ' (Select from others). Below these are buttons for '検索' (Search), '注文履歴' (Order history), and '注文キャンセル' (Cancel order). The main area displays a grid of food items with images and prices. A sidebar on the left has buttons for 'すべて表示' (Show all), 'ビール' (Beer), '焼肉' (BBQ), 'サラダ' (Salad), '日本酒' (Japanese sake), and '焼酎' (Shochu).

### 厨房・キッチン

The screenshot shows a kitchen terminal interface. It features a 'ドリンク' (Drinks) tab and a 'メニュー検索' (Menu search) button. The main area displays a list of items with their names and prices, such as '焼肉' (BBQ) and '焼鳥' (Yakitori).

### レジ・ホール

The screenshot shows a cashier/counter terminal interface. It displays a '注文履歴' (Order history) section with a table of items. Below this is a '注文入力' (Order input) section with a table for entering item details.

品名	数量	単価	金額	注文内容
焼肉	5	1000	5000	焼肉
焼鳥	5	1000	5000	焼鳥
焼肉	7	1000	7000	焼肉
焼鳥	5	1000	5000	焼鳥

※各端末は使用台数分、必要となります。

# メニュー.jpのパフォーマンス

## ①セルフオーダー画面（お客様が商品を注文するための画面）



### 【ホーム画面】

- ① **スタッフ呼び出しボタン**  
→料理の注文以外でのスタッフの呼び出し
- ② **ホームボタン**  
→この画面に戻る
- ③ **お会計ボタン**  
→お会計の表示・会計スタッフの呼び出し
- ④ **注文履歴ボタン**  
→注文の履歴と提供状況の確認
- ⑤ **メインカテゴリーボタン**  
→商品のカテゴリーと任意で人気ランキング等を表示
- ⑥ **おすすめメニューボタン**  
→おすすめを設定した商品を表示

# メニュー.jpのパフォーマンス

## ①セルフオーダー画面（お客様が商品を購入するための画面）



### 【ドリンクを選択した画面】

#### ⑦サブカテゴリーボタン

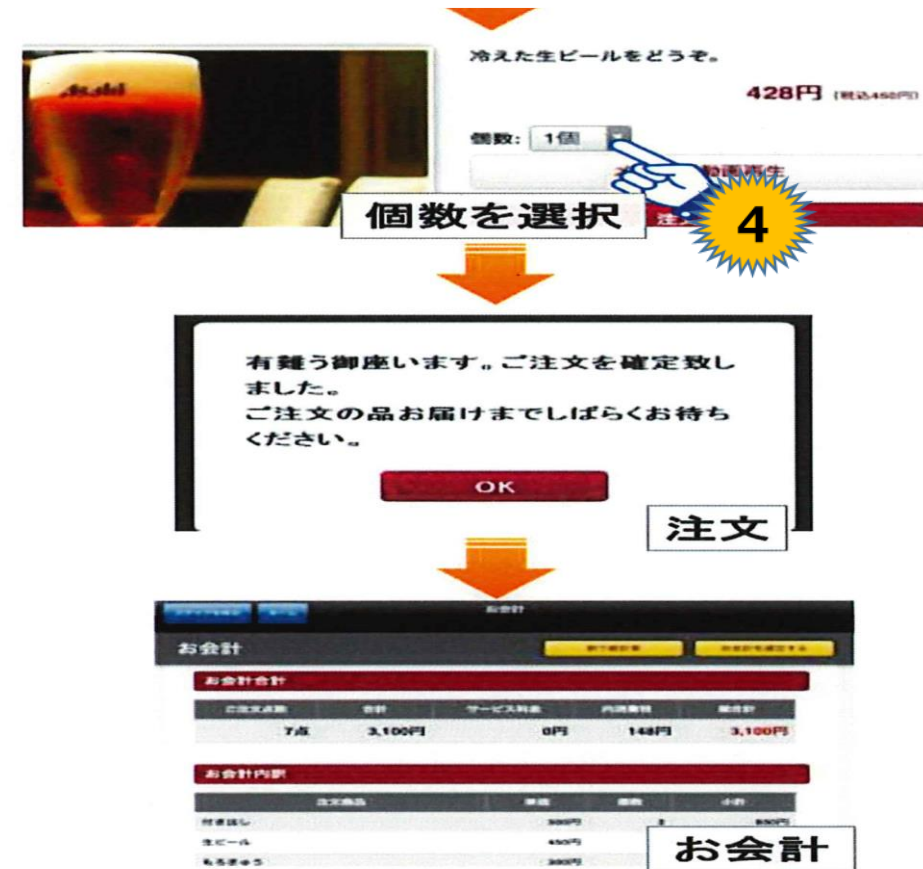
→メインカテゴリーの下に設定したサブカテゴリーを表示

#### ⑧商品一覧

→選択したカテゴリーの商品の一覧

# メニュー.jpのパフォーマンス

## ②セルフオーダー画面の使い方



# メニュー.jpのパフォーマンス

## ③ 厨房画面（厨房スタッフが注文を確認・提供を確認する画面）



厨房ユーザ画面

1 画面を更新

2 スタッフを呼び出す

3 新しい順

4 ログアウト

7

ドリンク	造り・焼き物	サラダ・揚げ物
個室2 10:00 ■ 生ビール ×2	お座敷一 10:19 ■ 近江牛サイコロステーキ ■ ミディアム ×1	テーブル2 10:22 ■ シーザーサラダ ×1
お座敷一 10:20 ■ カルアミルク ×1		テーブル2 10:24 ■ 焼きおにぎり ×1
お座敷四 10:20 ■ 瓶ビール ×2		
テーブル2 10:22 DF ■ 瓶ビール ×2		

5 メニュー管理

6 個室2

テーブル2

お座敷一

お座敷四

### 【厨房画面】

#### ① 画面更新ボタン

→30秒ごとに自動更新されます

#### ② スタッフ呼出ボタン

→ホールスタッフの呼び出し（オーダーアップ時等）

#### ③ 表示順序切替ボタン

→注文商品を新しい順からまたは古い順から切替ます

#### ④ ログアウトボタン

→厨房画面からログアウトします

#### ⑤ メニュー管理ボタン

→メニューの公開・品切れ・非公開を設定します

#### ⑥ 注文状況確認ボタン

→お客様のいる座席の注文履歴と商品の提供状況を確認

#### ⑦ 注文一覧

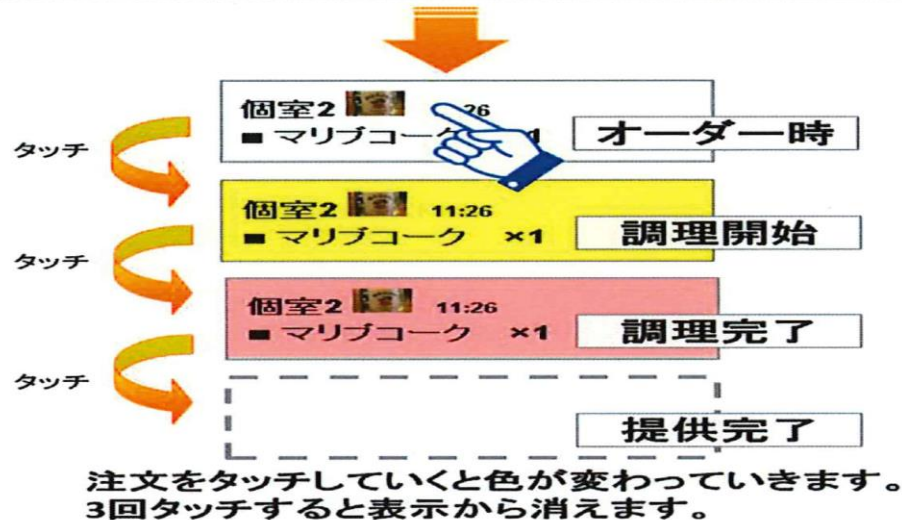


# メニュー.jpのパフォーマンス

## ④ 厨房画面の使い方

ドリンク	造り-焼き物	サラダ-揚げ物
<b>個室2</b> 10:00 ■ 生ビール ×2	<b>お座敷一</b> 10:19 ■ 近江牛サイコロステーキ ■ ミディアム ×1	<b>テーブル2</b> 10:22 <b>F</b> ■ シーザーサラダ ×1
<b>お座敷一</b> 10:26 ■ カルアミルク ×1		<b>テーブル2</b> 10:24 ■ 焼きおにぎり ×1
<b>お座敷四</b> 10:20 ■ 瓶ビール ×2		
<b>テーブル2</b> 10:27 <b>DF</b> ■ 瓶ビール ×2		

注文が入ると持ち場ごとに  
注文が表示されます



提供催促

優先して提供する注文の表示

**DF**: その座席で最初に注文されたドリンク

**F**: その座席で最初に注文されたフード

個室2 10:00  
■ 生ビール ×2

メニューごとにあらかじめ設定した時間を経過すると赤色に表示されます。

# メニュー.jpのパフォーマンス

## ⑤ホール画面（ホールスタッフが会計等を管理する画面）



お客様側（セルフオーダー側）  
でお会計を確定すると  
ポップアップで表示されます

# メニュー.jpのパフォーマンス

## ⑥ホール画面（ホールスタッフが会計等を管理する画面）



ポップアップ表示を消し会計業務を行います。

# メニュー.jpのパフォーマンス

## ⑦ホール画面（その他のパフォーマンス）

**注文管理**

■ ログアウトさせる機器を選択

メニュー名	注文時間	完了時間	個数	状態
瓶ビール	10:52:13	未完了	2	調理待ち

オーダー個別のキャンセルや、未調理の場合は個数の変更、厨房への催促が出来ます。トップページに表示された客席をタップしてもこの画面を見ることが出来ます。

**顧客管理**

■ ログアウトさせる機器を選択

大人(男性)  人    大人(女性)  人    小人  人

追加付き出し:  個

後から合流されるお客様がご来店された時などの人数変更や付き出しの追加を設定を行います。

**テーブル管理**

お客様がテーブルを移動される場合等の管理を行います。その他、ラストオーダーの設定(注文が出来なくなります)が出来ます。

**注文管理**

■ ログアウトさせる機器を選択

012kac2

012kac8

セルフオーダー端末を一括して強制的にログアウトさせます。

**お会計**

お会計

お会計合計

品名	数量	単価	小計
7点	3	1,300円	

お会計内訳

品名	数量	単価	小計
お会計合計	3	1,300円	3,900円

お会計

お会計合計

3,900円

お会計の処理を行う機能です。お客様のご要望があった場合はレシートや領収書も発行できます。過去の会計も確認することができます。

**顧客要望**

要望名	テーブル	注文時間	個数	操作
おしぼり	個室2	2013-12-05 11:20:44	4	<input type="button" value="完了"/>
取り皿	個室2	2013-12-05 11:21:00	2	<input type="button" value="完了"/>

取り皿やお冷など、お料理以外の注文を表示します。トップ画面右側にも表示されます。

# メニュー.jpのパフォーマンス

## ⑦管理画面（メニューの登録、売上確認、各種管理を行う画面）



店舗管理画面 | こんにちは good1さん | Logout

Home

店舗管理

ユーザ管理

顧客要望管理

テーブル管理

カテゴリ管理

嗜好管理

持ち場管理

メニュー管理

コース管理

ランキング管理

アラート管理






お会計管理

March 2013

Su	Mo	Tu	We	Th	Fr	Sa
					1	2
3	4	5	6	7	8	9
10	11	12	13	14	15	16
17	18	19	20	21	22	23
24	25	26	27	28	29	30
31						

Home

アイコン説明

アイコン	説明
	ホーム画面へのリンクです。この画面に戻ってきます。
	各一覧画面へのリンクです。
	詳細画面へのリンクです。
	検索画面を表示します。
	新規登録画面へのリンクです。
	編集画面へのリンクです。
	情報の削除確認画面を表示します。
	メール送信のリンクです。
	詳細画面へのリンクです。
	編集画面へのリンクです。
	情報の削除確認画面を表示します。

© Copyright 2014 メニュー.jp. All Rights Reserved.

### 【管理画面】

- ・店舗管理：店舗情報の登録
- ・ユーザー管理：使用する端末の管理
- ・顧客要望管理：注文以外の呼出要望
- ・テーブル管理：客席の登録
- ・カテゴリ管理：料理のカテゴリ分け
- ・嗜好管理：召し上がり方の登録
- ・持ち場管理：厨房配置の登録
- ・メニュー管理：商品の登録
- ・コース管理：コースメニューの登録
- ・ランキング管理：人気ランキングの登録
- ・アラート管理：ポップアップさせるアラート
- ・会計管理：売上や客数の集計を確認

# メニュー.jpのパフォーマンス

## ⑧管理画面：メニューの登録（商品の設定）

編集

入力画面

の付いている項目は必須項目です。

メニュー名

料金   
※送料欄で入力してください。

平日持ち場

カスタム持ち場

メインカテゴリ   
※インフォメーション商品設定に「設定しない」場合は、必須項目になります。

サブカテゴリ

調理嗜好  
 氷割り  お湯割り  レア  ミディアム  ウェルダン  
 シーザードレッシング  和風ドレッシング  ベリネドレッシング  ソーダ割り  
 ロック

画像  
  
ファイルを選択 選択されていません。  
自動で適正サイズにトリミングされます。  
推奨サイズ: 横480px×縦360px  
 ファイル削除  
※画像を削除する場合は、上記のチェックボックスにチェックを入れてください。

動画  
  
※YoutubeのURL部分の「http://www.youtube.com/watch?v=xxxxxxxxxx&～」の箇所を入力してください。

限定商品フラグ  設定する  設定しない  
※登録数が決まっている商品の場合に設定してください。

ドリンクフラグ  設定する  設定しない  
※メニューがドリンクの場合に設定してください。

アイキャッチ

おすすめ商品設定  設定する  設定しない  
※設定すると、セルフオーダー端末のトップとおすすめカテゴリに表示されるようになります。

インフォメーション商品設定  設定する  設定しない  
※設定すると、セルフオーダー端末のインフォメーションカテゴリのみ表示されるようになります。

販売時間

表示開始時間   
※ランチタイムなど、一部の時間だけ表示したい場合に設定してください。

表示終了時間

コース専用フラグ  設定する  設定しない  
※コース料理の設定の時に後常の取り込みが出来ます。  
冷えた生ビールをどうぞ。

コメント

並び順

公開状況  公開  品切れ  非公開  
※非公開に設定すると、暫定的にコースでは選択できるようになっています。

確認

【メニュー登録画面】  
各項目に入力するだけでOK！

メニュー入力

価格・料金

コメント 等

他にも集計機能として  
期間集計・商品集計・人数集計がございます。

# メニュー.jpの導入・・・いかがでしょうか！

## ・メニュー.jp 御提供価格

初期費用

¥ 0

端末機材及び  
インターネット回線は別となります。

月額

¥ 19,000

(税抜価格)

今、セルフオーダーシステムは、飲食業界のトレンドです。  
是非この機会に導入のご検討をくださいませ！

# メニュー.jpの導入・・・いかがでしょうか！

## ・よくあるご質問

- ・契約期間は？・・・1年間となります。
- ・端末は何台利用しても料金はかわらない？・・・何台使用されても月額¥19,000（税別）です。
- ・メニューの登録は難しい？・・・「えっ!」と思われるくらい簡単です。
- ・ipadは最新の機器でないとダメ？・・・第1世代のipadから使用可能です。
- ・セルフオーダーシステムを導入したらサービスが低下しそう・・・  
ここはお客様次第。業務に余裕が生まれる分接客の質が向上します。
- ・メニュー写真のサイズは・・・縦360p×横480pを推奨しています。  
異なるサイズの場合でも自動でトリミングされます。



# メニュー.jpの導入・・・いかがでしょうか！

**実際のオペレーションを御体験なされたいオーナー様！**

**貴店でipadを使用した簡易的なデモンストレーションの  
ご用意もごさいます。**

**ご興味がありましたら弊社担当者まで御連絡ください。**



**ブロス・エンタープライズ株式会社**

〒130-0011

東京都墨田区石原2-22-8

☎ 03-5637-8922

✉ info@bros-e.co.jp