

企業情報

業種：てごう屋  
宿泊・宿泊・飲食サービス業  
従業員規模：1～10人

課題分類

業務プロセスの効率化  
経営判断の効率化・高度化

DX実践の目的

バックオフィス

# 予約、注文、会計の自動化により仕入れロス削減と客単価向上を実現

課題内容

- 飲食店を個人経営している。調理、配膳、会計、予約対応を1人でこなしていたため、複数のタスクを同時進行で行い、調理に集中できず、料理の提供が遅れてしまっていた。
- 予約は電話で対応し、カレンダーに手書きでメモをしていたため、書き間違えや聞き間違えなどのミスが生じていた。
- 注文は手書きで伝票に記入し、会計は電卓を使って計算の上、レジへ打ち込んでいたため、計算間違えやオーダーの取り間違え、レジの打ち間違えが発生しており、時間がかかっていた。
- 注文データが蓄積されておらず、感覚で仕入れや仕込みの調整を行っていた。

実施概要

- タブレット型のPOSシステムとモバイルオーダーシステムを導入し、予約、注文受付から会計時の計算までを自動化した。顧客が自身のスマートフォンから注文を行えるようにした。
- POS、モバイルオーダー、インターネット予約が自動で台帳に入るようにした。
- 注文データの蓄積により、曜日別の売れ筋メニューや天候による注文傾向を可視化した。

効果

- 注文、予約対応の作業がなくなり、調理に集中できるようになったため、顧客を待たせることがなくなり、満足度が高まった。
- 会計作業は飲食代の受け取りだけになり、会計業務の時間が8割削減された。
- 注文データを参考に仕入量を決定することで、食品ロスが1～2割削減した。
- 顧客が自分のペースで気軽に注文ができることに加え、追加オプションの提示ができるため、1人あたりの客単価が約500円上がった。

苦労話

パソコンやタブレットを使えなかったため、導入当初は関係ないボタンを押してエラーになったり、打ち間違えを修正ができず、電源を落として再起動することが多かった。そのため、システムの担当者が何度も足を運んでサポートしてくれた。最初は恐る恐る使っていたモバイルオーダーも徐々に慣れることができた。



Point

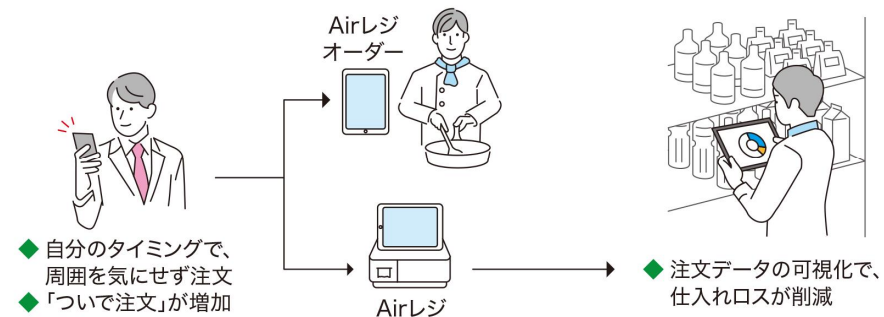
- ・予約、注文受付から会計計算までを自動化し、作業を省力化
- ・注文データを活用し、仕入量を適切化することで、食品ロスが1～2割削減

## 【導入前】ワンオペでの顧客対応で、手書き伝票や手動会計に時間がかかっていた

- ◆ 調理・配膳・会計・予約を1人で対応
- ◆ 料理・ドリンクの提供の遅れや料理ミスが発生



## 【導入後】モバイルオーダーで注文～会計のオペレーションが自動化



業務効率化

客単価向上

仕入れロス削減

補助金活用

—

ITツール

【使用ツール】Airレジ、Airレジオーダー <https://airregi.jp/>  
【取り扱い企業】株式会社リクルート <https://www.recruit.co.jp/>  
【ツール概要】会計や売上分析などの機能がある無料のPOSレジアプリ