



注文管理システム 【スマチュー】 ビジネスプラン

株式会社ビジネスラボ
Business Labo Inc.



『スマホで注文、スマートオーダー』

当社は、ITを駆使しQRコードを利用して
飲食店注文の効率化・省力化・利便性・衛生化を高める
画期的な注文管理システムを開発、サービス化いたしました。



それが
『スマチュー』

※ 商標登録出願中



まずは、What's スマチュー(動画)をご覧ください





飲食店様！！こんなことに困っていませんか？？

ホールスタッフの人手不足……

ホールスタッフに外国人を雇いたい……

外国人のお客様が来店するので多言語メニューが必要……

オーダーの効率化を図りたい……

人件費を削減したい……

メニューの入れ替えを効率化したい……

感染症の拡散予防に手間がかかる……

すぐにテイクアウトをはじめたい……



?



『スマチュー』なら解決できます！



ご提案 - 解決ポイント

Point 1 「効率化」

注文対応にかかる労力を省力化して他のホール業務へ充当することが可能。また、ホール担当店員にも心理的余裕が生じるため、接客品質をより高めることにもつながります。

1日の来店者数	100人	200人	300人
注文取り時間（1日換算）	50分	1時間40分	2時間30分
注文取り時間（月間換算）	25時間	50時間	75時間
月間時間給換算	25,325円	50,650円	75,975円

（算定条件）1テーブルあたりの注文時間：平均30秒、店員の時間給：1,013円として計算

Point 2 「省力化」

飲食店に来店したお客様自身のスマホでテーブルにあるQRコードを読み取ると、スマホ画面にメニューが表示されます。メニューを選びオーダーを確定するとキッチンにオーダーが伝送されるので、オーダー取りが省力化されます。

Point 3 「利便性」

お客様が使い慣れた自身のスマホを使い（アプリのダウンロードは不要）店員の対応を待たずにオーダーが可能。外国人のお客様には言葉の壁のストレスフリーを提供（14カ国語）いたします。

Point 4 「衛生化」

共用する紙メニューやタブレットの使用を減らせるため、感染症拡大の予防に役立ちます。また、共用品の消毒の手間も大幅に軽減できます。

例えば、このような飲食店様に…



イタリアン A社(10テーブル)

オープンを準備中、シンプルな店内構成を目指している。インテリアにお金はかけるが、人件費などの**継続的にかかるコストは節約したい**。Twitter、Facebook、Instagram などネットを通じた店舗のPRに力を入れている。

ファミレス C社マネージャー

飲食店チェーン店の本部勤務。チェーン店への新たな注文システムの導入を企画している。チェーン店は30店舗、現在は紙の伝票で注文管理をしている。**ホール従業員への業務負担を減らしたい**と考えている。

カラオケボックス店 E社

(歌っている最中の) 内線電話注文なのでよく聞き取れない。メニューの**入れ替えが面倒で、作成に時間と費用がかかる**。

郷土料理 B社(20テーブル)

郊外の観光地近辺で飲食店経営。観光客がそこそこ訪れるが、**人手が足りていない**。郷土料理の良さを伝えたいと思っている。外国人観光客への対応を考えている。

立ち食いそば屋 D社

券売機が**日本語表示のため外国人が食券を購入できない**。外国人観光客がたくさん訪れる街なので真剣に多言語対応を考えている。

その他にも……

高級住宅街のフードコート、テイクアウト転換を希望する飲食店、ホテルなどの宿泊業 etc.



スマチューの導入と手順

1

設置する飲食店のメニュー内容、テーブル数を事前に調査、スマホに表示されるメニューの制作とテーブルごとのQRコードの発行を行う



2

店内のテーブルごとにテーブル番号と連結したQRコードを設置（ポップアップ型、ステッカー型など店舗の要望に応じ多様に対応可能）



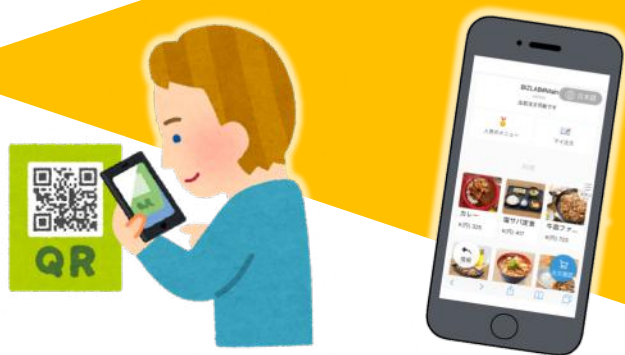
4

メニューを確定し注文すると、飲食店のWi-Fiに接続しているサーマルプリンターへ注文内容とテーブル番号が送られ、自動で印字される



3

来店した顧客がテーブル上のQRコードをスマホで読み込むと、メニューが表示される（スマホの標準ブラウザで表示。別途アプリは不要）





テイクアウト対応

テイクアウト用の QRコード頒布



チラシや立て看板などでテイクアウト用QRコードを頒布、お客様のスマホで読み込んでもらうとメニューが表示されます



お客様にはメニュー確定後、追加情報として任意の**連絡先**を入力していただきます

注文内容の 自動出力



お店のサーマルプリンターからは、お客様からの**注文内容と受付番号、受付時間、連絡先**が伝票として自動で出力されます

導入事例



武蔵小山商店街の新装開店飲食店 (和洋折衷&バー)



メニュー数：45品（ドリンク
含まず）

4ページのペルソナで紹介したA社の事例に類似する飲食店。新装開店で固定費を削減したい、オーダー業務を効率化したいとのご要望により、スマチュウの導入を決定した。

長野県飯田市の新装開店飲食店 (串カツ専門店)



メニュー数：60品（ドリンク
含まず）

2階建の店舗。1階が厨房で2階が座敷となっているが、注文取りで行き来するのに人手と時間がかかるのがネック。これの解決のためスマチュウ導入を決定した。

宇都宮市のラーメン店 (テイクアウト対応)



メニュー数：50品（ドリンク
含まず）

ラーメン人気店のテイクアウト対応業務を新たに開始したいとのご要望により、スマチュウの導入を決定した。

宇都宮市のピザ店 (テイクアウト対応+イートイン)



メニュー数：20品（ドリンク
含まず）

焼肉店との兼業。テイクアウト対応業務を効率化したいとのご要望と、イートインへの対応を見越して、スマチュウの導入を決定した。



システム概要



- ・メニュー：お客様自身の使い慣れたスマホの標準ブラウザ上で稼働。店舗名表記可能。人気メニュー、カテゴリー別、マイ注文の確認などが可能。
- ・サーマルプリンター：Wi-Fi接続型のレシートプリンター。注文内容を自動で出力する



サービス内容

- サーマルプリンタ 一括販売
 - : ¥ 38,000 (消費税別)
 - : ¥ 48,000 (消費税別 = 自動カッター付)
- 利用料金 年一括支払
 - : ¥ 20,000 (消費税別)×12か月

(利用料金に含まれるサービス)

- ・ サーマルプリンタの納品及び設置並びに稼働検査
- ・ メニューサイト制作 (初回のみ)
- ・ QRコードの設置 (基本はシール又はアクリルスタンド型)
- ・ SNS及び当社HPブログによる店舗のPR告知
- ・ サービス全般の問合せ対応
- ・ PC管理画面のアカウント提供
- ・ 操作マニュアル提供
- ・ サーマルプリンタ故障時の対応 (交換含む)

(上記に含まれず店舗が行う事項)

- ・ 店舗内Wi-Fi環境構築
- ・ メニュー内容の変更
- ・ 感熱ロール紙 (消耗品) の購入及び補充 *
- ・ 店舗内でのサービス告知

(下記は追加料金にて対応)

(※作業内容を勘案し追加料金は協議で決定)

- ・ メニュー内容の変更 (店舗側での対応不可の場合)
- ・ メニューサイトの個別カスタマイズ
- ・ QRコード設置で大型ポスターなどにする場合

* 感熱ロール紙 (消耗品) は、店舗で任意に発注し、費用は店舗負担

※ レジ端末用の感熱ロール サイズ58×40mm

(発注先 参考) <https://www.askul.co.jp/s/21-0408-0408009-04080090003/>

