

予約管理システムで出勤前に当日の予約を確認、段取りを迅速に！

2020年01月10日 | 旬処 悟とう



個室をメインに展開する「旬処 悟とう」では、予約管理システムの「レストランボード」と「Air レジ」を導入。当日の仕込みなど余裕を持った行動やキャッシャーを不要とした体制となり、ITによる業務の効率化、人的な効果を実感。

当店では、こだわりの馬刺しと郷土料理、新鮮な海の幸をお楽しみいただけます。馬刺し専門の姉妹店も経営しているため、独自の仕入れルートを持っているのが強みです。さらに、釣り好きでもあるので、海鮮の仕入れに関する目利き力にも自信があります。各種宴会には、熊本県産の食材を使用した豪華なコースもご用意しています。空間作りにもこだわっていて、おいしい地酒とともに、ゆっくりとお食事をお楽しみいただけるように店内はカウンター以外完全個室です。

【課題】大きな問題意識はなかったが、共有のしづらさは感じていた

実は、予約帳を使ったアナログでの管理に特に疑問を持ったことはありませんでした。そのため、最初にホットペッパーの担当の方に「使えると便利です」と勧められた時も、正直あまり乗り気じゃありませんでした。ただ、予約帳だと出勤してからでないと予約状況が確認できないなど共有のしにくさがあり、対応が遅くなるなどしていたので「ちょっとやってみようかな、ダメなら予約帳に戻せばいい」と思っていました。



【導入】電話でレクチャーを受け、自力で導入

「レストランボード」は、ホットペッパーの IT 関連の担当の方に電話で説明を受けながら自分で入れました。わからないことがあっても聞けば教えてもらえるので、特に問題を感じたことはありません。もう 1 店舗運営しているのですが、そちらはオープン時から導入しています。レストランボードの導入後、Air レジも薦められて入れました。最初のメニュー入力など設定時は手伝ってもらいました。

【効果】どこにいてもリアルタイムで共有可能に



予約帳と違い、アプリでどこにいても予約状況が共有できるのがいいですね。出勤前でもその日の予約状況がわかるので、早めに出勤して仕込みを開始するなど、前もっての対応が可能になりました。入る前は面倒に感じていましたが、実際に使ってみると「入れてよかった」と思うようになりました。お会計も、以前は手書きで計算していたのがボタン 1 つでできるようになり、わざわざキャッシャーができる人を用意しなくても、誰でも負担なくこなせるようになりました。

【展開】高まるキャッシュレス決済の要望に応えたい

消費増税に伴ってキャッシュレス決済を希望されるお客様が増えてきたので、電子マネーや PayPay などのバーコード支払いへの対応を準備しています。あとは、シフト管理もツールでできればいいな、とは思っているのですが、こちらについてはまだ「これだ」というものに出会っていません。何より意識しているのは、今いるスタッフがより良い環境で仕事をできるようにする、ということです。従業員の満足が、お客様の満足に繋がると思っています。店舗展開などは、こういうところを大切にしていると、自ずと繋がっていくものではないでしょうか。



IT ツールって私も最初は「面倒くさいかな」と思いましたが、使ってみると便利です。効率が良くなって、管理もしやすくなりました。初期投資は必要なかったですし、ツールを導入することにマイナス要素はそんなにないので、まだ入れられていない方は、試してみることをおすすめします。

会社名：旬処 悟とう

熊本県熊本市中央区下通 2 丁目 1-29 HAPPY1 ビル B1F

事業内容：飲食業



ここからアプリの事例ページはこちら