

## 予約管理ツールを取り入れて、予約の取りこぼしやバッティングを 解消

2020 年 03 月 19 日 | 溶岩あぶり焼き 肉 BAR 流 やまと



電話対応による予約管理では、手書き帳簿の記入漏れによる予約のバッティングや、電話に出られない時間帯の予約を取りこぼしてしまっていたという課題を抱えていました。そんな課題を解決するため、予約管理ツール「RestaurantBOARD」を導入。見事、課題の解決に成功した。

「溶岩あぶり焼き 肉 BAR 流 やまと」では、落ち着いた雰囲気の中で、富士山の溶岩石を使った溶岩プレートを使用して、上質な肉をリーズナブルにご提供。20 代後半から 40 代の男女を中心に「お肉を食べたい」という全てのお客様にご利用頂いております。ドリンクも 300 種類以上をご用意。『気軽に多用途に利用できる肉料理バル』をコンセプトにご満足いただける店舗を目指しています。



【課題】 予約が、手書きでは管理しきれていなかった

以前は、予約は全部手書きで管理していました。前オーナーと2人で管理していたため、電話予約の受付をする際、記入漏れやバッティングが発生することもありました。

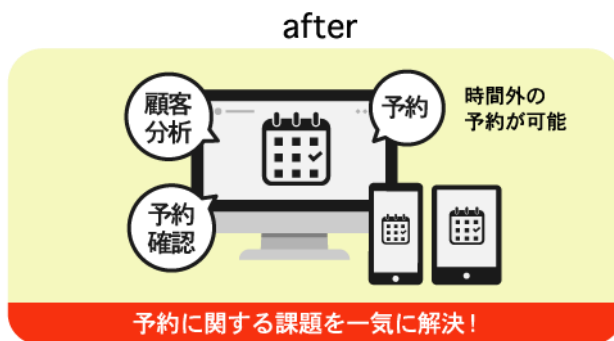
予約状況の見える化ができていませんでした。店舗を不在にしている場合に電話がとれていないこともあり予約を取りこぼしてしまう、ということもありました。

【導入】導入に関する不安はなく、むしろ早く使ってみたいという気持ちでいっぱいだった



オープン直後は手書きの予約管理を行っていたのですが、しばらくしてから「RestaurantBOARD」を導入しています。IT ツールへの不安はなく、むしろ予約管理ツールを早く使ってみたいという気持ちでした。導入後、苦勞したことはほとんどありません。操作性も良く、店舗サポートの方がシステムのメンテナンス、新しい機能の提案や操作手順などを教えてくれるので不満はありません。

**【効果】** 取りこぼしやバッティングなど、予約に関する課題を一気に解決



時間外の予約が可能になったのと、予約の重複がなくなりました。おそらくですが、電話での予約取りこぼしが1割はあったのではないのでしょうか。さらに、お客様側にもWEB上で予約の空き状況がご確認いただけるようになりました。また、月の平均組数や人数のデータを取れるようになったので、顧客分析ができるようにもなりました。レストランボードを携帯電話にダウンロードし外出先でも通知が来るように設定してあります。予約のやりとりも可能ですので店舗外での使用もかなりの率をしめております。

**【展望】自分の商売に合うツールは積極的に取り入れていきたい**



RestaurantBOARD 以外にも、iPad で使えるタイムレコーダーでアルバイトの勤怠管理をしていますし、POS レジでの分析も行っています。IT ツールに関しては、今後も日常の業務を効率化できたり改善できるものがあれば取り入れていきたいと思っています。予約管理や勤怠管理などのツールをまだ取り入れていない事業者の方には、便利なのでおすすめしたいと思います。

特にレストランボードの導入は店舗にとっても予約の管理がしやすく、またお客様にとっても便利なツールなので是非おすすめしたいと思っています。

企業名：溶岩あぶり焼き 肉 BAR 流 やまと様  
代表：能登 多可人  
所在地：石川県金沢市片町 1-10-18 ホクリク犀川ビル  
2 号館 2F  
設立日：2015 年 6 月 1 日  
従業員数：3 名  
事業内容：飲食業



ここからアプリの事例ページはこちら