

NECプラットフォームズのカフェ・ファストフード店向けソリューション

前会計運用を成功させる、 ソリューションの導入効果



カフェやファストフード業態は、一般的にお客さまが先に注文・会計を済ませ、自身で商品を受け取る前会計運用となり、手軽さや持ち帰りやすさが特徴です。テイクアウト、デリバリー、ドライブスルーの利便性が定着したアフターコロナの世の中でもさらに需要が見込めますが、運用にお悩みではありませんか？飲食店の中でもとくにスピード感が求められる業態なので、円滑な対応ができなければ、お客さまの満足度が低下しリピート客を逃すことに繋がってしまいます。

そこで今回は、前会計のカフェ・ファストフード店の特徴とスムーズな運用に貢献するNECプラットフォームズのソリューションを紹介します。

新規参入を検討する企業や、既存店の運用見直しを検討する企業はぜひ参考にしてください。

カフェ・ファストフード店（前会計）の課題を整理すると…

【課題1】オペレーションのスピードが重要

ファストフードは、速く手軽に利用できることを期待される業態です。忙しいビジネスパーソンのランチに選ばれることも多いため、提供が遅いと満足度・リピート率低下に繋がります。また、経営の面でもスピードは重要です。比較的客単価が低いため、回転率を向上させより多くの商品を販売する必要があるためです。

【課題2】テイクアウト・デリバリー・ドライブスルーなど、運用が混在

イートインだけでなく、内食によく利用されるのも大きな特徴です。テイクアウト・デリバリー・ドライブスルーを取り入れることで、家でゆっくり食事をしたいファミリー層や運転中の小休憩を挟みたい方々を集客でき、売上アップに繋がります。ただし、運用形態が混在することで複雑になることも。専用ツールの導入がスムーズな対応に繋がります。

【課題3】ランチ/ディナーの切り替えなど、昼夜二毛作への対応も必要

昼と夜で異なるセットメニューを販売したり、夜だけおつまみやアルコールメニューを展開したりするなど、お客様のニーズに合わせて運用を変えることもあります。スタッフのスムーズな対応のためにも、ツールを含め運用をよく整える必要があります。

【課題4】セット販売メニュー、サイズ違いの商品が多い

フードとドリンクのセットや、セットの中でも複数サイズ（S、M、Lサイズなど）を選択できる場合など、商品の組み合わせを正確に注文処理する必要があります。

【課題5】物販へのスムーズな対応

お菓子やドレッシングなど、独自の商品を販売している店舗も。レジでは商品のオーダーとともに、物販にも対応する必要があります。

せっかく取り入れた運用の効果を最大化するために

上記で紹介した通り、カフェ・ファストフード店では運用形態が混在するため、スタッフの対応も複雑になりがちです。せっかく売上アップや集客のために新たな運用を取り入れても、スムーズに対応できなければ効果は落ちてしまいます。円滑な運用のため、シーンに合わせた適切なツールの活用をおすすめします。

NECプラットフォームズのカフェ・ファストフード店向けソリューションは、あらゆる運用シーンをも網羅しています。次のページで、具体的にできることと導入効果をご紹介します。

ソリューションマップ



※モバイルオーダーの画面はイメージです。

【店内】オーダー・会計をサポートする POSレジ

導入効果：セットの入力で迷う時間を削減！

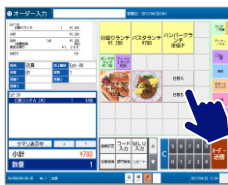
セットメニューを販売する店舗を支援するのが、自動セット販売機能。商品を入力した際に、特定の商品が揃った場合、自動でセットメニューに置き換えます。オーダー入力時にセットメニューを意識する必要はありません。セット販売時間の設定もできるので、タイムサービスにも対応可能です。



「クレームにならないようセットを案内しなければ…」と、
セットを探して注文・会計処理が遅くなるのを防ぎます

導入効果：日替わりメニューも自動で入力！

日替わり商品キーを設定しておけば、日に応じて適切なメニューが入力されます。



同じボタンを押しても、
月曜日は日替A：800円、
火曜日は日替B：850円を入力

導入効果：昼夜二毛作も安心！

時間になったら、設定しておいたボタンを押すだけでメニューを切り替えます。

導入効果：タイムサービスなどの値引きもラクラク！

モーニングサービスなど、特定の時間帯のオーダー商品を値引きする場合は、会計時に自動で計算します。

導入効果：物販もスムーズ！

食品の物販で厳しい管理が求められるのが販売期限。
POSレジに販売期限を設定すれば、スキャン時にPOSが警告か、販売をロック。期限切れ商品の販売を防止します。



【店内】オーダー・会計時間を短縮 セルフレジ

導入効果：提供スピードと回転率を向上

お客さま自身で注文から会計までを行うことで、レジで対応していた従業員はほかの業務を担当できるようになります。

簡易シミュレーション

※十分に調理できる設備がある場合

セルフレジなし

レジスタッフ：3人 
調理スタッフ：5人 
提供スタッフ：2人 

セルフレジあり

セルフレジ：2台 
レジスタッフ：1人 
調理スタッフ：6人 
提供スタッフ：3人 

調理・提供に専念できるスタッフが増えスピードアップ！
次のお客さまにも早く到達

【店内・店外】利用機会と売上が増加 モバイルオーダー

導入効果：混雑していても安心して利用可能

混雑時、席に座れるかが怪しい場合はお客さまが他店に行ってしまうことも…。モバイルオーダーを使って着席後にゆっくり選べるようにすることで、離脱を防ぎます。



「オーダー中に席が埋まったら困るな…」という不安から
お客さまが離れてしまうのを防ぎます



利用確率アップ！

【店内】調理・提供 オーダーエントリーシステム・呼び出し番号表示システム

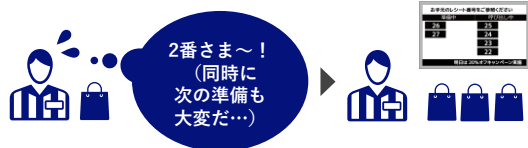
導入効果：口頭比べ、注文・会計の回転率が向上

お客さまと会話しながら、キッチンに口頭で調理指示をすると余計に時間がかかってしまいます。POSレジで注文を入力すると自動で調理指示されるオーダーエントリーシステムで、注文・会計処理の回転率も向上します。



導入効果：呼び出しによる従業員のストレス軽減

調理完了後、呼び出しでもなかなか渡せない場合、呼び直ししながら次の商品を準備するのも大変です。呼び出し番号表示システムでディスプレイ上に投影することで、繰り返し呼び出す必要がありません。



【店外】配達 フードデリバリーサービスPOSレジ連携

導入効果：POSレジへのオーダー打ち直し業務削減

フードデリバリーサービスに注文が入ると、自動でPOSレジ・オーダーエントリーシステムにデータが反映。従業員が打ち直す必要がなくなります。

POSレジへの打ち直し業務にかかる時間
300分/月 削減！
※月にオーダーを150回/2分受ける場合

導入効果：業務ミス削減

オーダー打ち直しがなくなることで、入力ミスによる調理・配達・精算のミスを削減します。

POSレジへの打ち直しミスの回数
20回/月 削減！

【店外】車からオーダー ドライブスルーソリューション

導入効果：オーダー時の聞き間違い・聞き返しを削減

ヘッドセットの高品質な音声で、オーダーテイクのスピードが向上。聞き間違いによる提供ミスやクレームも防ぎます。



入力時ノイズ：**44% 低減**
出力時ノイズ：**88% 低減**

導入効果：オペレーションを改善し、リピート率アップ

センサーで車を検知し、入口とオーダーポイントなど各地点での滞在時間を記録するドライブスルータイマー。データを活用し運用を改善することが、お客さま満足度アップに繋がります。



リアルタイムで計測
ボトルネックの把握へ

カフェ・ファストフード向けシステムの提案はおまかせください

今後も人気の業態になると予想される、カフェ・ファストフード店。お客さまのニーズに応え集客・売上アップを見込むこと、従業員の就業環境を整え雇用を維持することの両方において、変化に対応する運用の改善は重要です。

NECプラットフォームズでは、30年以上にわたり飲食店向けシステムを手掛けている経験から、店舗に最適な提案をします。店舗の規模や運用によって、ベストな導入ソリューションは異なりますので、カフェ・ファストフード向けのシステム選びでお悩みの場合は、ぜひお気軽にご相談ください。

お問い合わせは、下記へ

NECプラットフォームズ
リテール事業部門 外食ソリューション統括部 企画SIグループ
〒101-8532 東京都千代田区神田司町 2-3
TEL：03-5282-5827
WEB：<https://www.necplatforms.co.jp/solution/food/>

●本冊子に記載されている会社名、製品名は、各社の商標または登録商標です。
●この冊子の内容は改良のため予告なしに仕様・デザインを変更することがありますのでご了承ください。
●当社の許諾なしに、これらのコンテンツの全部または一部を利用（複製、転載を含む）することはできません。

NECプラットフォームズ株式会社

〒101-8532 東京都千代田区神田司町2-3

X (旧Twitter)
@NEC_pf_food



2024年8月