

6

株式会社 S T R [飲食店]

「飲食店舗におけるコロナ感染防止対策と売上回復に向けた非対面型サービス強化」



事業概要

ラーメン店における非対面型サービスとしてタッチパネルオーダーと連携自動釣銭機型レジを導入。客席間の飛沫防止策として、開放型座敷テーブルを半個室型テーブルへ改修、カウンター席にアクリル板を設置した。飲食店の基本的なサービスであるお冷の提供、お子様用食器の配膳、調味料配置等をセルフサービス方式へ変更した。

また、テイクアウトのオーダーをスマートフォンや PC から気軽に注文できるよう専用 WEB ページを開設し、QR コードでテイクアウト注文できるシステムを構築した。



感染対策を施した店内



連携自動釣銭機型レジ

事業実施による成果

注文方法をタッチパネルオーダーに変更した成果として、客単価がアップ。以前だとスタッフの忙しさやタイミングにより追加オーダーが困難だったが、変更後は顧客のタイミングで追加オーダーが可能となったことが要因である。

連携自動釣銭機型レジの導入により、釣り銭の受け渡しの際の接触機会が減少、感染防止策としても成果が出ている。また、以前のレジ会計は平均 1 分 30 秒かかっていたが、30 秒ほどに短縮することもでき業務効率化につながった。

Point

多様な感染防止対策を有機的に結び付け、お客様や従業員にとって徹底的に安心安全なお店作りをすることで、売上回復を図っている。タッチパネルオーダーシステムのデータ活用による売上拡大も期待。

事業者情報

代表者名：代表取締役 澤田 尚彦
所在地：奈良県奈良市法蓮町1082-5
業種分類：飲食店
事業内容：ラーメン店
会社HP：<https://str-service.co.jp/>



11 株式会社クッキングサポートサービス〔食料品製造業〕

「食材から販売斡旋まで飲食店向けワンストップサービスの実現！」



事業概要

飲食店からの冷凍食品化・レトルト化需要に応えるための新たな設備投資（スチームコンベクションオープン等）を実施。小ロットで受注できる自社の特長を生かして、飲食店オリジナルメニューの冷凍・レトルト製造受注から販売先の斡旋までをワンストップで行うサービスを新たに開発した。飲食店が自店舗やオンラインショップでの販売だけでなく、地域の道の駅などへの出品を通してより売上を上げられるような取組をしていくことで自社サービスの付加価値向上と再起を図る。



小ロットの冷凍・レトルト食品



製造工場内風景

事業実施による成果

設備投資の結果、厨房内機器の電気容量並びに水圧を気にせず、全ての機器を同時に使用する事が出来るようになり、調理スピードが上がり稼働率が大幅にアップした。また、スチームコンベクションオープンの導入により、調理ムラがなくなり、より安全、安心な商品を製造、開発出来るようになった。今後更に生産効率を向上させ、来期以降の受注に期待が持てる。

ラーメンのスープや大手コーヒー店のパスタソース製造等の依頼もあり、現状サンプル段階だが、徐々に売上につながる見込みである。新規取引を開始した顧客の紹介により問合せが増加し、自社の調理技術力の認知も広がっている。

Point

コロナ禍で加工品販売等に活路を見出そうとする飲食店に対し、小ロットでオリジナルメニューの冷凍・レトルト化への対応、販売先確保までを支援。顧客である飲食店のニーズ変化を巧みに掴んで売上を回復。

事業者情報

代表者名：代表取締役 山崎 圭三

所在地：奈良県北葛城郡上牧町上牧4064-1

業種分類：食料品製造業

事業内容：惣菜料理のOEM製造（アミューズメント施設、機内食、ホテル等）

会社HP：<https://www.cookingsupport-service.co.jp/>

