

導入企業様の声

都内 均一居酒屋様

店舗データ	
エリア	東京都山手線圏内
業態	均一居酒屋
席数	110席（個室タイプ）
e-menu light 設置数	26台



店長：A様
学生時代から飲食業のアルバイト経験を積み、25才の若さで店長に抜擢。当初、セルフオーダーシステムの導入には懐疑的だったという。

こんな店舗・企業にオススメの事例です

- 若年層や宴会のお客が多く、オーダーに人手をとられている
- 低価格戦略を打ち出すにあたり、人件費などのコスト削減が大きな課題
- 静かな個室タイプの客席が人気だが、「注文しづらい」といったクレームが後を絶たない



「正直、イメージは良くなかったですよ（笑）」

Q. e-menu light 導入時の感想をお聞かせください

私の職業柄かもしれませんが、セルフオーダーのお店って「人使っていないんだな」という気がして、あまりイメージが良くなかったですよ（笑）。本部から e-menu light の導入を聞いたときも、メニュー単価を下げた時期だったので適正な判断だとは思いましたが、ちょっと抵抗感はあったかもしれません。

Q. 実際に使用されてみて、そのイメージは変わりましたか？

私自身のイメージが大きく変わったというより、**お客様を見ているとプラスの反応が多くて驚いています**。特にこの辺りのエリアは若いお客さんが多いこともあるのか、すごく喜んでもらえるんです。「何これすごい」とか「これ面白いね!」とか。そうやっておもしろがってくれる**お客さんが友達を連れてきてくれたりすることもある**、「この店はタッチペンで注文するんだよ」なんてご友人に教えている姿を見るのは嬉しいですね。

Q. e-menu を使いこなすコツはありますか？

もちろん**年配の方は機械に不慣れだったりするので、入店時に丁寧に説明するとか、時には対面でのオーダーに切り替えるとか、お客様のタイプに応じて接客スタイルを変える**ことが大切ですね。必ずe-menuでオーダーとらなきゃいけないわけじゃないですから、そこだけ使い分けられればすごくいいシステムだと思います。導入前に予想していたよりもちょっと操作に戸惑う方は多いですけど、スタッフも慣れてきたし、これからもっとスムーズになるんじゃないかな。

Q. 費用対効果など、店長としての実感を教えてください

週末とかの混雑時は、本当に助かっています。注文に迷っているお客様を待つ時間がなくなりますし、スタッフもそんな時はあらためてほっとしています。実は**e-menu lightを導入してからホールスタッフのシフトを1人分減らしているんです**。それでもひとり一人の負担は増えてませんから、コスト対効果としてはかなりいいんじゃないでしょうか。

Q. e-menu の導入に向いているのはどんなお店だと思いますか？

たとえばこのお店のような**個室タイプや、通路が長くて行ったり来たりするのが大変なお店であればかなりの力を発揮してくれる**と思います。逆にテーブルが並んでいるだけの小さなお店だと、直接やり取りする方が早いかもしれませんね。

Q. アスカ T3 に期待することがあればお聞かせください

この辺りのエリアは学生さんも多いので、しばらくは低価格戦略でいくでしょうから、もうe-menuは手放せません。私、端末のことで聞きたいことがある時は、話が早いからコールセンターじゃなくて直接営業担当さんの携帯電話にかけるときもあるのですが、素早く対応していただけるので助かってます。これからも是非よろしくお願いします。