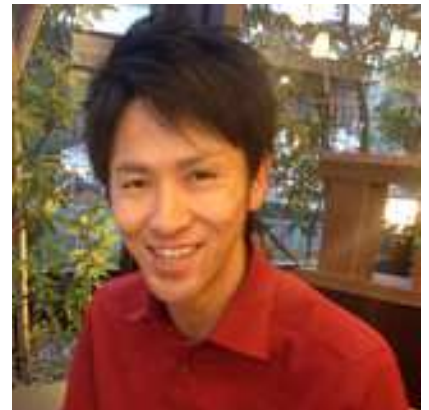


導入企業様の声

おふろの王様 港南台店（株式会社ホットネス様）

店舗データ	
エリア	神奈川県横浜市港南区
業態	温浴施設(飲食コーナー)
席数	135席
e-menu 設置数	33台



店長：砂田様

前職では外食をご経験され、現職では店長としてご活躍されています。

こんな店舗・企業にオススメの事例です

- 飲食エリアの運用を改善したい温浴施設
- 券売機からタッチパネル式のオーダーに変更したい飲食コーナー
- 券売機の行列を無くしたいお店



券売機からタッチパネルに切り替えて、客単価アップ 温浴施設の飲食コーナーでもタッチパネルが活躍！

Q. 導入の目的をお聞かせください。

今まではお客様に、券売機にて食券の購入をお願いしていましたが、お客様の手間を軽減したいと考えたからです。また、回転率（客単価）をあげたいと思っています。

【注文の流れ】

席に着いてタッチパネルでオーダーする→出来上がるとタッチパネルでお知らせされる→商品を取りに行く→飲食終了後入り口で決済（お風呂とは別会計）

Q. 導入後、改善された事はありますか。

港南台店には1日1,000名以上のお客様がご来場され、そのうち、飲食コーナーは約300名ほどのお客様にご利用いただいています。導入して2カ月が経ちますが、1人当たり30~40円ほど客単価は上がりました。（単純計算すると、30~40円×300名=1日あたり9,000円~12,000円の売上UP）また、掲載メニューに関して、今までの券売機は60品目の掲載がマックスでしたが、導入後は100品目以上を掲載できるようになりました。

Q. ご利用されたお客様の声をお聞かせください。

券売機の前に並ばなくて良くなったというお声をいただきました。しかし、ご年配のお客様にとっては少し使い勝手が悪いというご意見もあるようです。そのため、タッチパネルの操作方法のシートを作成しました。席ごとに設置しています。



Q. アスカティースリーをお選びいただいた理由をお教えてください。

ポスレジ(POS)との連動ができるためです。

Q. ご要望や、お困りの点はありますか。

料理が出来上がったお知らせの音が聞こえづらいです。また、土日はファミリー層が多いので、ゲームコンテンツがあると良いかもしれません。



Q. 最後に、導入されて良かったことをお教えてください。

実際に、単価が上がったことです。また、券売機だと伝わりづかった料理が、液晶で表示されるようになり、メニュー表示が分かりやすくなりました。

