

焼肉店の経営強化に効果バツグン！

注目の「オーダー機器」研究

デフレ不況が叫ばれて久しいが、焼肉店を取り巻く経営環境は以前にも増して厳しくなっている。こうした状況下で、これまで以上に求められてきているのが省人化・省力化による経営の合理化だ。そのために有効な手段の一つとして、サービスの強化を図りながら実現できる最新「オーダー機器」を紹介する。



問い合わせ先

アスカティースリー株式会社
TEL 03-3257-3700
URL <http://www.aska-t3.co.jp/>

タブレット型タッチパネル端末

e-menu (イーメニュー)

焼肉食べ放題におすすめ！テーブルオーダーバイキングに威力発揮

いま話題のテーブルオーダーバイキングとの親和性が抜群。焼肉食べ放題の店で導入されて、大活躍している。タッチパネルからお客が好きな時に注文ができるので、顧客満足度アップは間違いなし。余分なオーダーや人件費を抑えられる。食べ放題・飲み放題コースの制限時間管理は、「e-menu」システムが自動的に行う。例えば、タッチパネルにコースの終了時間を表示する、コース終了20分前に終了時間のお知らせを表示する、終了時間になったら画面をロックする、コース開始から60分経ったら、おすすめデザート商品の静止画や動画を表示する、といったことができる。メニューの食べ放題コースが多くても安心。メニュー更新・作成が簡単である。

旭屋出版MOOK 近代食堂別冊

「焼肉店 第20集」(2012年8月2日発売)

152ページ掲載