

# レストラン向けワンオペレーション システムのご提案書

## 1. はじめに

新型コロナウイルスが終息しない中、飲食店オーナー様の1番のお悩みは資金繰りだと思います。中でもお店の賃料、人件費は売上に関係なく発生してしまい、特に人件費は日々の給料と合わせ、求人広告コストや教育コストもかかります。

また、優秀なアルバイトほど他店に流れる傾向があるため、必要になった時に即戦力となる人材を育てるのも大変な苦勞とコストが発生してしまいます。

今回ご紹介しますESPL(エスパル)シリーズは、そんな飲食店オーナー様のお悩みを解決すべく様々な運用オペレーションにマッチした製品となっております。

何卒、ご検討の程宜しくお願い申し上げます。

## 2. システム全体図

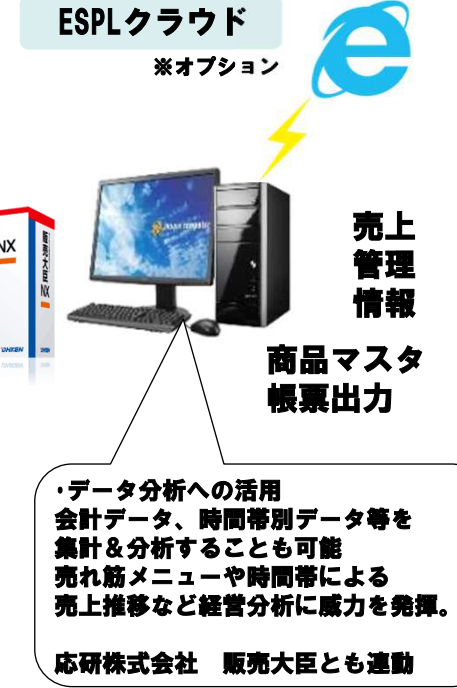
### オーダーリングシステム



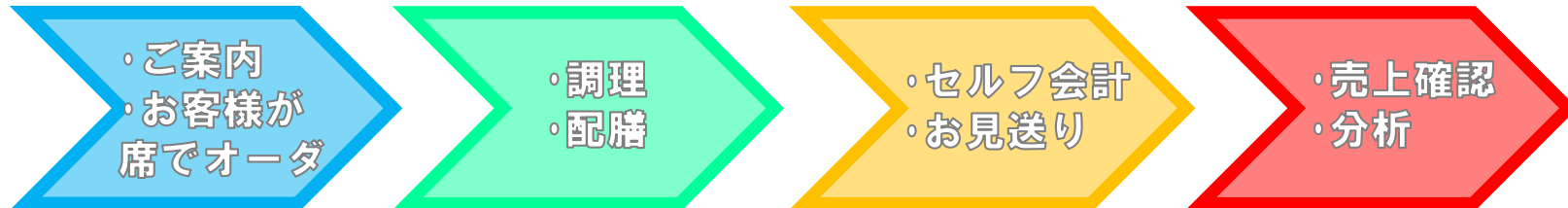
### 精算機・POSレジ



### 販売管理システム



### 運用の流れ



### 3. オーダリングシステム（タブレット）

#### ホールスタッフ削減でも今までと変わらない運用を

お客様が席からスムーズにセルフオーダーするため、スタッフがオーダー業務から解放されます。

タブレット端末は以下の2機種から選択いただけます。



[MOUSE MT-WN1004-V2]

メリット	<ul style="list-style-type: none"> <li>・電源工事不要</li> <li>・価格</li> </ul>
デメリット	<ul style="list-style-type: none"> <li>・充電の手間</li> <li>・盗難の可能性</li> <li>・端末の強度耐久性</li> </ul>



[MOUSE MT-WN1004-V2]

メリット	<ul style="list-style-type: none"> <li>・充電の手間無し</li> <li>・端末の強度安定感</li> </ul>
デメリット	<ul style="list-style-type: none"> <li>・電源工事必要</li> <li>・価格</li> </ul>

#### 画面イメージ



## 4. オーダリングシステム（お客様スマートフォン）

### お客様のスマートフォンからセルフオーダー可能！

普段使い慣れたお客様自身のスマートフォンからオーダーでき、売上の向上(つつい注文)が期待できます。また、衛生的でタブレットを各席に置かなくてよいため、導入コストが抑えられます。

#### お客様ご利用の流れ

##### ① 入店(席にご案内)



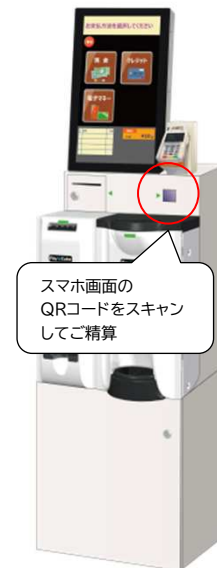
##### ② 座席のQRコードをスキャン



##### ③ 商品をオーダー



##### ④ ご精算



#### ESPLだけの新機能！

セルフ受取機能で、例えばドリンクはお客様自身で冷蔵庫に取りに行くなどの運用も可能になります。



## 5. オーダリングシステム（スタッフ側ハンディ）

### 大切にしたい常連客にはスタッフがハンディで対応

常連のお客様にはスタッフがオーダー入力を行う事も可能です。  
空席や予約席、その席が精算済みかどうかなどの座席ステータスも確認することができます。

ハンディ端末は以下の2機種から選択いただけます。



[ET-L10-WC21]

メリット	<ul style="list-style-type: none"> <li>・端末の強度耐久性</li> <li>・防水対応</li> </ul>
デメリット	<ul style="list-style-type: none"> <li>・価格</li> <li>・本体の重量</li> </ul>



[FLEETEL]

メリット	<ul style="list-style-type: none"> <li>・価格が安い</li> <li>・市販ケース取付可</li> <li>・重量</li> </ul>
デメリット	<ul style="list-style-type: none"> <li>・端末の強度耐久性</li> </ul>

### 座席選択画面



### 料理選択画面



## 6. オーダリングシステム（キッチンモニター・プリンター）

### ペーパーレスでホールと厨房を見える化

キッチンプリンターの代わりにモニターで注文確認ができ、省スペース、コストダウン、そしてスピードアップに貢献します。また、都合表示モードでは注文が入った順番に、時系列で伝票を表示させます。複数の伝票が並ぶ時には、注文が入った順番に時系列で伝票を表示し、まとめて調理できるように「商品別」で集計し表示させることが可能ですので、紙で印刷された伝票よりも優れています。もちろん「商品別」に表示させても、どこのテーブルのオーダーが先に入ったかを把握することが可能です。



[SPC-1709]

台湾aValue社製 キッチンモニター専用機で、防水設計されたステンレスシャーシ内に収められた17"タッチパネルディスプレイ搭載の一体型PC



#### チップ伝票

卓番 東 02  
伝票 000024 2名 09:44  
担当：山田 太郎  
 2 生ビール・中ジョッキ

#### まとめ伝票

卓番 東 02  
伝票 000024 2名 09:44  
 1 王様コース  
 1 プレミアム飲み放題  
 1 牛すき焼き  
 1 選べる鍋コース  
 1 プレミアム飲み放題  
 1 ワイン鍋  
担当：山田 太郎

## 7. POSレジ（自動釣銭機）

### 商品画像が大きく見える美しさを伝える表示

トップ画面のボタンレイアウトは自由に変更可能、使用頻度の高い機能だけを配置することで画面をシンプルにし、レジオペレーションが工場します。また、自動釣銭機と連動することで現金受け渡しスピードが向上し、レジの待ち時間を短縮すると共に釣銭間違いを防止し現金過不足を0にすることが可能です。



※グローリー社製の自動釣銭機にも対応しています。

### 画面イメージ

商品名	単価	数量	金額				
きじ井	580	2	1,160				
鶏釜飯	580	1	580				
五目釜飯	580	1	580				
▼ ▲ 4点 買上 2,505							
PLU	部門	小計					
レイト選択	両替	返品			伝票No. [ ]		
休止	割込	領収書			担当者1		
メニュー	取引中止	レイト印刷	03/15(金) 17:16		お食事		
定番	惣菜	お食事	ドリンク	デザート	コース	機能	

**よく使う画面には必要最低限のボタンだけ！**



## セルフ精算機紹介

Eco Shop  
Produce Library

**SELF CHECKOUT MACHINE**

---

**SC201A**

**2020年10月 新登場!**



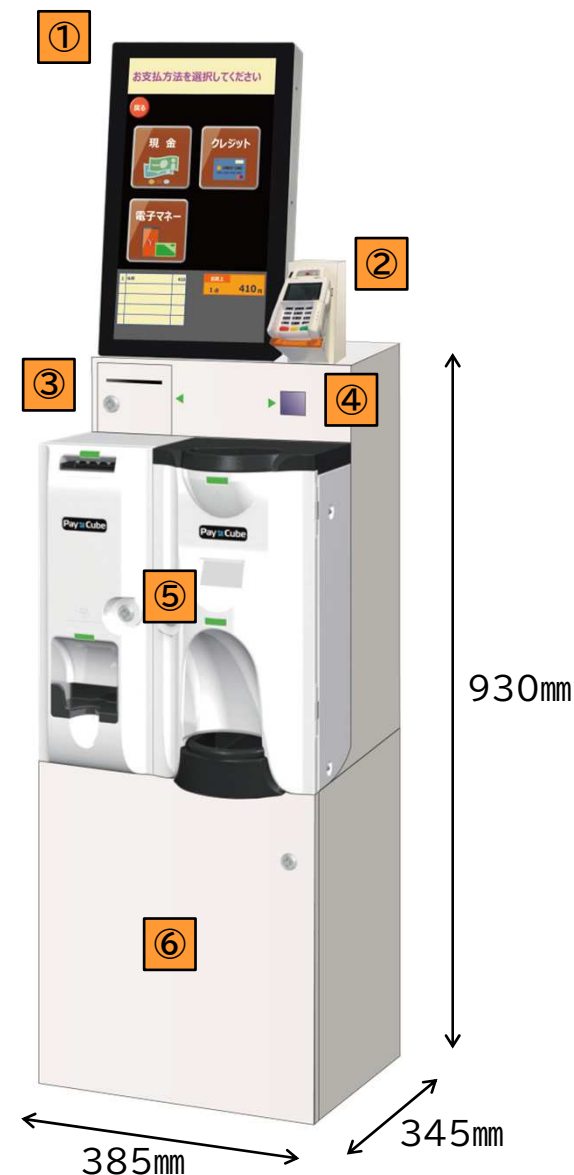
## セルフ精算機

### 奥行345mmで小さいスペースに設置可能

“深刻な人手不足”、“多様化する決済方法への対応”といった業務の煩雑化が大きな課題となっているサービス業をサポートするために誕生した「ST201A」。レジでの会計業務から解放され、より良いサービスをお客様に提供できます。

【SC201A】	
①ディスプレイ	17インチディスプレイで見やすく、直観的な操作が可能です。決済手順もアニメーションでご案内します。
②マルチ決済端末	クレジット(VISA、master、JCB、Diners、AMEX)、銀聯電子マネー(交通系、WAON、楽天Edy、ID、nanaco、etc..)に対応しています。
③レシートプリンター	高速印刷でお客様をお待たせしません。領収書の印刷も可能です。
④カメラ	QRコード決済時やお客様が会計伝票をスキャンする際に使用します。
⑤釣銭機	大量のつり銭(硬貨1,200枚/紙幣500枚)を内部に用意できるため、会計業務の停止時間を最小化できます。煩わしい貨幣利用は業界最速(貨幣入金15枚/秒)
⑥収納BOX(鍵付き)	レシートなどの消耗品収納BOX

製品の仕様は予告なく変更になる場合がございます。ご了承下さい



# 決済サービス対応紹介

各種キャッシュレス決済に対応しています。  
QRコード決済については2020年10月よりリリースを開始いたします。

## クレジット



## 電子マネー

## QR決済 (2020年10月リリース)



[Lane/5000 JMAPS端末]

クレジット及び電子マネーはこの1台で対応。  
※QR決済ご利用の場合は別途カメラ(オプション)が必要です。

# 9. 販売管理システム (売上分析)

## 売上情報の調査・分析を効率化！

日々の売上を帳票やCSVで出力。売れ筋メニューや時間帯による売上推移など経営分析に威力を発揮します。クラウド(オプション)にも対応しており、何処にいてもインターネットでお店の売上を確認することができます。

[主な帳票機能]

売上日報、売上月報、金種別売上月報、ABC分析表、テーブル別平均滞留時間、時間帯別売上速報 etc..

連動可能なパッケージソフト 応研株式会社様 販売大臣



営業日: 平成29年6月20日 (火) 店舗名: 営業日報

区分	当日実績金額(円)	当月実績金額(円)	前年比
売上取引内訳	現金売上	50,747	107,505 (前年同日)
	クレジット売上	3,110	17,475 (2016年06月20日)
	ギフト券売上	1,000	1,000 (0%)
	券・その他売上	0	0 (前年同日)
			0 (2016年06月21日)
			0 (0%)
総売上額 [A]	54,857	125,980	
消費税等 [B]	4,057	9,319	
売上控除 [C]	0	0	
純売上 [A-B-C]	50,800	116,661	
粗利総額	50,800	116,661	

部門別売上							
ランチ (08:30~23:00)			ディナー (08:30~23:00)				
部門名	数量	金額	比率	部門名	数量	金額	比率
お食事	24	15,880	31%	お食事	24	15,880	31%
その他	0	0	0%	その他	0	0	0%
飲み物	25	13,060	26%	飲み物	25	13,060	26%
デザート	46	15,960	31%	デザート	46	15,960	31%
丼もの	15	5,900	12%	丼もの	15	5,900	12%
合計	110	50,800	100%	合計	110	50,800	100%

メニュー別ABC分析表

前期: 平成 29年6月1日 ~ 平成 29年6月28日 店舗: スペース

順位	品名	ランク	売上分析 (DP)			粗利分析 (GP)			備考		
			売上	粗利	貢献	金額	率	貢献			
1	冷やしたお味噌	A A	47	850	39,950	13.7%	0.0%	39,950	100.0%	13.7%	0.0%
2	アザシ〜パードライ焼生	A A	48	550	26,400	9.0%	0.0%	26,400	100.0%	9.0%	0.0%
3	カツ丼	A A	18	980	17,640	6.0%	0.0%	17,640	100.0%	6.0%	0.0%
4	たぬき	A A	17	780	13,260	4.5%	0.0%	13,260	100.0%	4.5%	0.0%
5	きつねおしるし	A A	13	900	11,700	4.0%	0.0%	11,700	100.0%	4.0%	0.0%
6	ナドマサラうどん	A A	12	950	11,400	3.9%	0.0%	11,400	100.0%	3.9%	0.0%
7	うどん	A A	19	600	11,400	3.9%	0.0%	11,400	100.0%	3.9%	0.0%
8	味噌汁 (別)	A A	11	980	10,780	3.7%	0.0%	10,780	100.0%	3.7%	0.0%
13	しぐりそば	A A	12	700	8,400	2.9%	0.0%	8,400	100.0%	2.9%	0.0%
14	かつ丼	A A	6	1,350	8,100	2.8%	0.0%	8,100	100.0%	2.8%	0.0%
15	野菜天丼	A A	7	980	6,860	2.4%	0.0%	6,860	100.0%	2.4%	0.0%
16	鴨南蛮	A A	5	1,350	6,750	2.3%	0.0%	6,750	100.0%	2.3%	0.0%
17	佃煮	A A	9	750	6,750	2.3%	0.0%	6,750	100.0%	2.3%	0.0%
18	つけカレー	A A	7	900	6,300	2.2%	0.0%	6,300	100.0%	2.2%	0.0%
19	おしるし	A A	7	880	6,160	2.1%	0.0%	6,160	100.0%	2.1%	0.0%
43	うどん	B B	24	150	3,600	1.2%	0.0%	3,600	100.0%	1.2%	0.0%
44	うどん	B B	4	880	3,520	1.2%	0.0%	3,520	100.0%	1.2%	0.0%
45	光流	B B	4	850	3,400	1.2%	0.0%	3,400	100.0%	1.2%	0.0%
46	味噌	B B	5	680	3,400	1.2%	0.0%	3,400	100.0%	1.2%	0.0%
54	小ライス	B B	20	150	3,000	1.0%	0.0%	3,000	100.0%	1.0%	0.0%
55	かけ	B B	5	600	3,000	1.0%	0.0%	3,000	100.0%	1.0%	0.0%
56	生揚げチーズ焼	B B	5	580	2,900	1.0%	0.0%	2,900	100.0%	1.0%	0.0%
57	おめこ	B B	19	150	2,850	1.0%	0.0%	2,850	100.0%	1.0%	0.0%
58	おめこ	B B	7	400	2,800	1.0%	0.0%	2,800	100.0%	1.0%	0.0%
59	ざる	B B	4	680	2,720	0.9%	0.0%	2,720	100.0%	0.9%	0.0%
60	竹輪ぶよアヒルS	B B	4	680	2,720	0.9%	0.0%	2,720	100.0%	0.9%	0.0%
61	川尻ひの巻揚げ	B B	6	450	2,700	0.9%	0.0%	2,700	100.0%	0.9%	0.0%
62	たなみやし	B B	6	450	2,700	0.9%	0.0%	2,700	100.0%	0.9%	0.0%
63	丼大盛り	B B	26	100	2,600	0.9%	0.0%	2,600	100.0%	0.9%	0.0%
64	小粒の小麦粉太マヨサラダ	B B	4	650	2,600	0.9%	0.0%	2,600	100.0%	0.9%	0.0%
65	おめでんがら	B B	4	650	2,600	0.9%	0.0%	2,600	100.0%	0.9%	0.0%
76	はまのり	B B	4	550	2,200	0.8%	0.0%	2,200	100.0%	0.8%	0.0%
77	肉の巻 (小)	C C	4	530	2,120	0.7%	0.0%	2,120	100.0%	0.7%	0.0%
78	アザシドライピロ	C C	5	400	2,000	0.7%	0.0%	2,000	100.0%	0.7%	0.0%
79	生湯葉刺し	C C	4	480	1,920	0.7%	0.0%	1,920	100.0%	0.7%	0.0%
80	豆腐の揚げだし	C C	4	480	1,920	0.7%	0.0%	1,920	100.0%	0.7%	0.0%
81	茄子の揚げだし	C C	4	480	1,920	0.7%	0.0%	1,920	100.0%	0.7%	0.0%
82	長芋の揚げだし	C C	5	380	1,900	0.7%	0.0%	1,900	100.0%	0.7%	0.0%
83	カレー	C C	3	630	1,890	0.6%	0.0%	1,890	100.0%	0.6%	0.0%

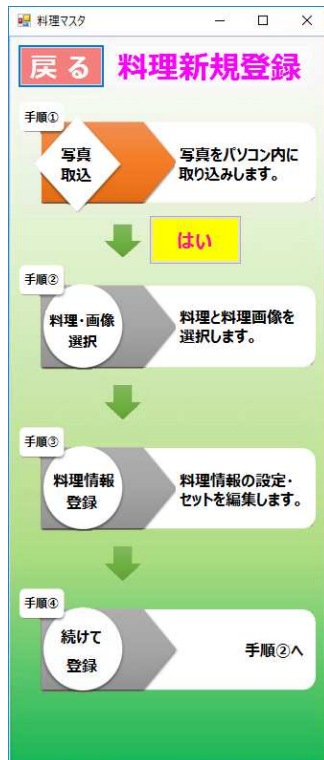


# 10. 販売管理システム (マスタメンテ)

## 商品情報の編集やボタン配置などはお店で変更可能！

商品情報の編集や、タブレットやスマートフォンのボタン配置はお客様ご自身で簡単に行えます。

### 画面イメージ



料理情報登録

メニュー名 若鶏の唐揚げ

メニュー略称 特製若鶏の唐揚げ

商品説明 カリッと仕上げた鶏の唐揚げはいかかでしょうか。すりおろし生薑やニンニク、ごま油の風味が効いた唐揚げです。

赤字Start(\$)

赤字End(\$)

単価 500 円

セット時名称

カロリー 250 Kcal

商品分類 揚げ料理

中分類 揚げ料理

アルコール 含まない

ラストオーダー 22時30分

新メニュー表示 新メニュー

セットメニュー編集

登録

特製若鶏の唐揚げ

¥500

250kcal

基本情報 サブメニュー プリント情報 付加情報

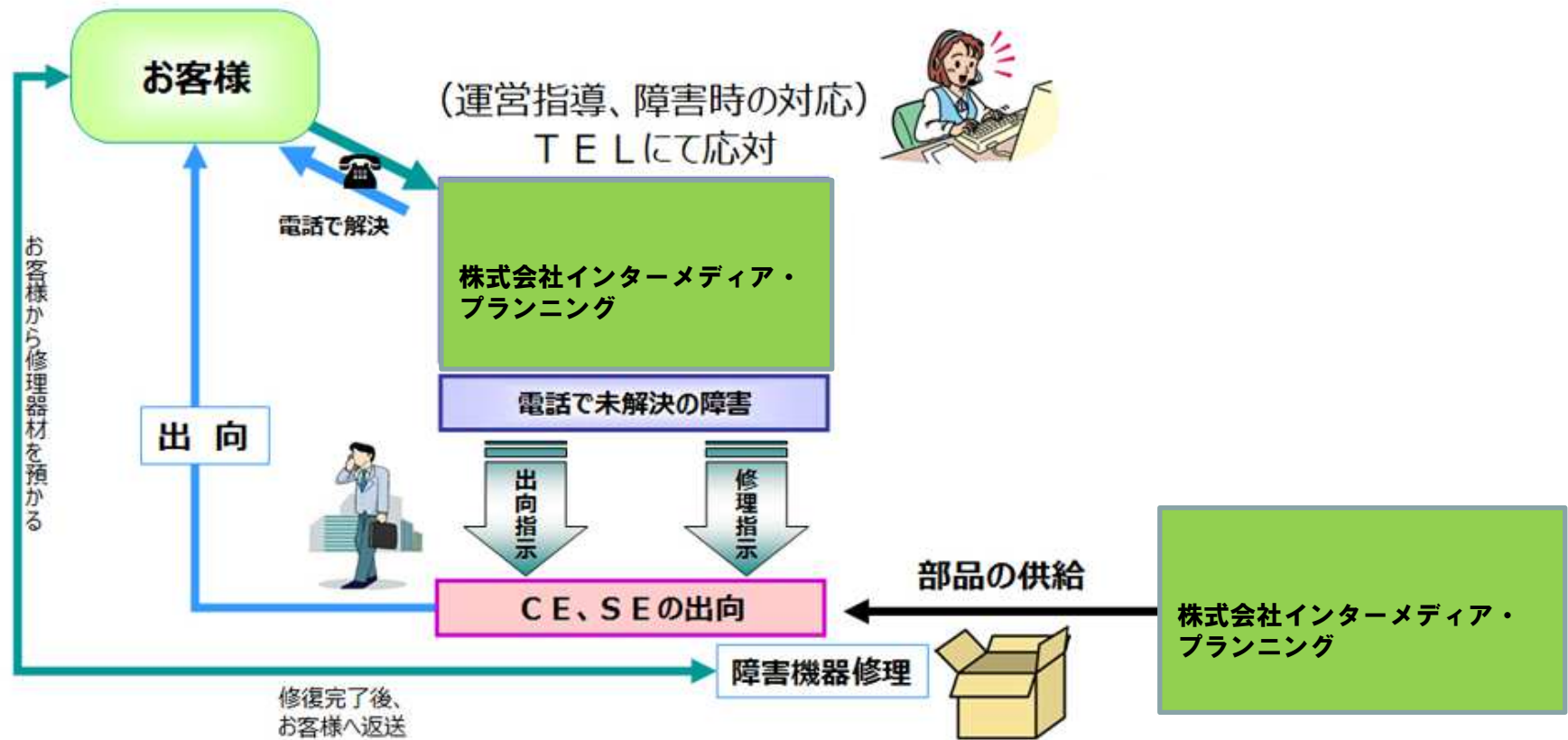
【絞り条件】 開始基準日: 20200610 部門: 絞り込み 閲覧モード 編集モード

商品名:

訂メニューID	商品名	商品略称	売価	タイ売価	開始日付	終了日付	部門コード	サブメニュー区分	販売禁止
000501	バーボン	バーボン	480	380	20200430	99999999	000061:ドリンク	サブメニュー	0:対象外
000502	カーサ	カーサ	380	380	20200430	99999999	000061:ドリンク	サブメニュー	0:対象外
000504	カラフェS	カラフェS	680	680	20200430	99999999	000061:ドリンク	サブメニュー	0:対象外
000505	カラフェL	カラフェL	1,480	1,480	20200430	99999999	000061:ドリンク	サブメニュー	0:対象外
000506	ゼレ1	ゼレ1	480	480	20200430	99999999	000061:ドリンク	サブメニュー	0:対象外
000507	ゼレ2	ゼレ2	480	480	20200430	99999999	000061:ドリンク	サブメニュー	0:対象外
000508	ゼレ3	ゼレ3	580	580	20200430	99999999	000061:ドリンク	サブメニュー	0:対象外
000509	ゼレ4	ゼレ4	680	680	20200430	99999999	000061:ドリンク	サブメニュー	0:対象外
000510	ゼレA	ゼレA	580	580	20200430	99999999	000061:ドリンク	サブメニュー	0:対象外
000511	ゼレB	ゼレB	580	580	20200430	99999999	000061:ドリンク	サブメニュー	0:対象外
000514	カーサ	カーサ	380	380	20200430	99999999	000061:ドリンク	サブメニュー	0:対象外
000515	カラフェS	カラフェS	680	680	20200430	99999999	000061:ドリンク	サブメニュー	0:対象外
000516	カラフェL	カラフェL	1,480	1,480	20200430	99999999	000061:ドリンク	サブメニュー	0:対象外
000517	ゼレ1	ゼレ1	480	480	20200430	99999999	000061:ドリンク	サブメニュー	0:対象外
000518	ゼレ2	ゼレ2	480	480	20200430	99999999	000061:ドリンク	サブメニュー	0:対象外
000519	ゼレ3	ゼレ3	580	580	20200430	99999999	000061:ドリンク	サブメニュー	0:対象外
000520	ゼレ4	ゼレ4	680	680	20200430	99999999	000061:ドリンク	サブメニュー	0:対象外
000521	ゼレC	ゼレC	580	580	20200430	99999999	000061:ドリンク	サブメニュー	0:対象外
000522	ゼレD	ゼレD	580	580	20200430	99999999	000061:ドリンク	サブメニュー	0:対象外
000525	カガヤ	カガヤ	380	380	20200430	99999999	000061:ドリンク	サブメニュー	0:対象外
000526	ア日物コ	ア日物コ	480	480	20200430	99999999	000061:ドリンク	サブメニュー	0:対象外
000527	ロツツ	ロツツ	480	480	20200430	99999999	000061:ドリンク	サブメニュー	0:対象外
000528	ピアコ	ピアコ	480	480	20200430	99999999	000061:ドリンク	サブメニュー	0:対象外
000530	ウーロン	ウーロン	0	0	20200430	99999999	000061:ドリンク	サブメニュー	0:対象外
000531	ジュシャーエール	ジュシャーエール	0	0	20200430	99999999	000061:ドリンク	サブメニュー	0:対象外

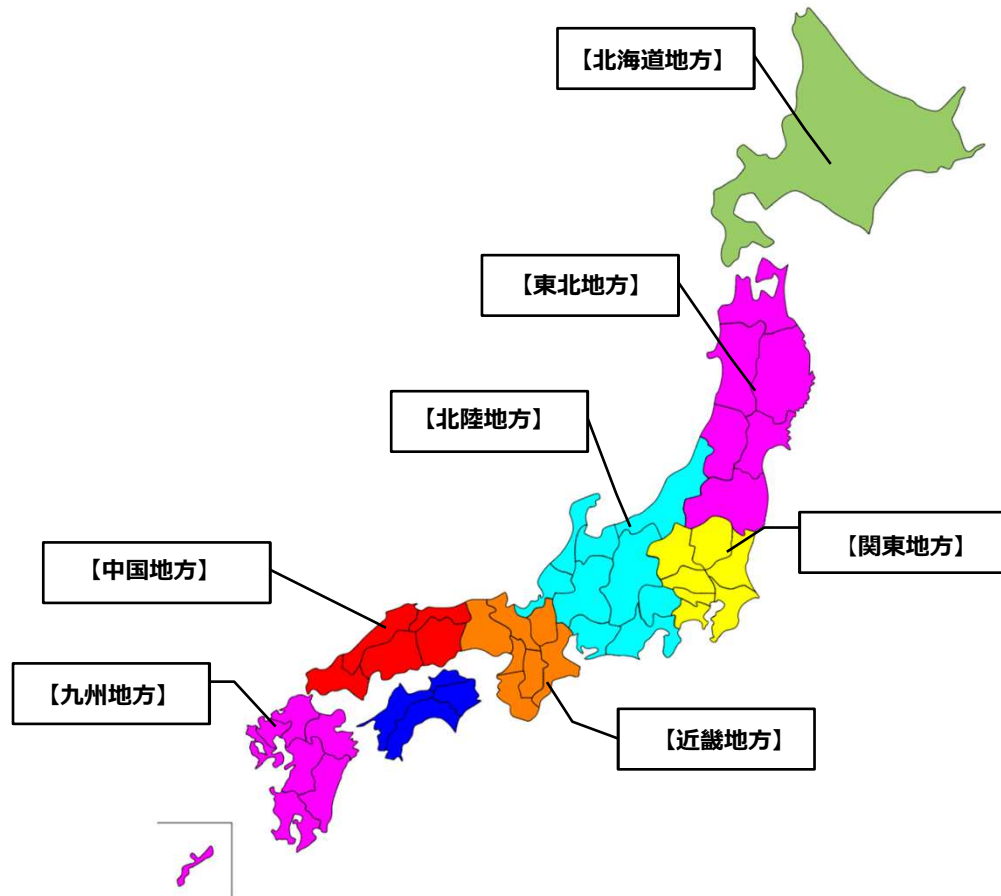
終了 新しいメニューを追加

# 11. オンサイト保守サービス業務フロー



## 12. 保守対応エリア

東京・大阪を中心に全国での保守対応が可能です。



地域毎の保守拠点			
地域区分		拠点	—
関東地区	東京23区、神奈川県、埼玉県、千葉県、茨城県	大塚	
東北地方	青森県、岩手県、宮城県、秋田県、福島県	青森市、盛岡市、仙台市、秋田市、郡山市	
静岡/東海/信越地区	新潟県、石川県、山梨県、長野県、静岡県	新潟市、金沢市、甲府市、長野市、松本、静岡市、浜松市	
関西地区	三重県、京都府、大阪府、兵庫県、和歌山県、岡山県	大阪	
九州・四国地方	福岡県、長崎県、熊本県、宮城県、鹿児島県	長崎市、福岡市、北九州市、宮崎市、鹿児島市	
沖縄地区	沖縄県	那覇市	
北海道	札幌市内 札幌市以外		

協力会社拠点各地にあり

---

ご清聴 誠に有難うございました

---