

# 食べ放題店で提供時間の短縮とサービス力を強化しながら人件費率24%を実現

『CoCo壱番屋』のフランチャイジーとして、愛媛と岡山で出店を続ける株式会社タクミフードサービス。2014年に開発した同社初のオリジナルブランドが、昼は焼きたてパン食べ放題とパスタ、夜はしゃぶしゃぶ、焼肉の食べ放題を提供する二毛作業態『MOGAMI』だ。オーダービュッフェスタイルを採る同店で「メニューくん」を導入した理由や活用方法、そして効果について、代表取締役の曾我部卓志氏に聞いた。



株式会社タクミフードサービス 代表取締役 曾我部卓志氏

## 食べ放題店は提供時間が命

「オーダービュッフェ店でお客さまに求められることは、何よりも提供時間の早さです。そうなるようハンディのオーダーでは、人員確保が必要0万円を売る、ヒットブランドだ。」

「MOGAMI」は、昼は焼きたてのパン食べ放題とパスタを、夜はしゃぶしゃぶ、焼肉のオーダービュッフェで提供する二毛作業態。標準席数120〜170席の大箱店で、近隣に住むファミリー層を主客層に、全店ベイスで平均月商10000〜15000万円を売る、ヒットブランドだ。

「オーダービュッフェ店でお客さまに求められることは、何よりも提供時間の早さです。そうなるようハンディのオーダーでは、人員確保が必要0万円を売る、ヒットブランドだ。」

## 作業軽減分をサービスに転化

「MOGAMI 松山空港通店」のホール人員配置は、平日5〜6人、休日7〜8人体制。ハンディを使っ



『MOGAMI 松山空港通店』店内。120席を有し、しゃぶしゃぶ用席と焼肉用席でエリアを分ける。一方で一部テーブル席のみ、しゃぶしゃぶと焼肉両方に使えるフリー席にしている。

ですし、忙しい時間はお客さまを待たせずストレスを与えかねません。そこでセルフオーダーシステムの導入を考えました」と代表取締役の曾我部卓志氏。

そのなかで「メニューくん」を選んだ理由は「端末の薄さとスタイリッシュさ」という見た目に加え、操作性がスムーズでメニュー写真の訴求力が高いことが決め手となった。

「飲食店専用の頭丈な設計である安心感があります。他社製品はイニシャルコストこそ安いですが、民生品タブレットを使うため故障も多い。『メニューくん』は故障も少なく、修理費などのランニングコストが低いことが魅力ですね。」

た場合、プラス2人は必要な計算のため、人員削減に貢献している。実際、一般的な人件費率30%に対し、同店は24・5%に着地。人件費率をこれ以上下げることができると、サービス力を高めるためにも、あえてそれは行っていない。というのも元々、セルフオーダーシステムを導入する目的の一つがサービス力の向上。オーダーテイクの作業がなくなることで、

## メニューくんのココがすごい! 2つの食べ放題を用意 端末の色分けで用意もスムーズ

ディナーはしゃぶしゃぶと焼肉が選べることから、客席もエリアで分ける。メニュー内容も大きく異なるため、それぞれ専用の「メニューくん」を用意。しゃぶしゃぶは白、焼肉は黒と色分けすることで、フリー席のお客さまにすぐ用意することができる。



焼肉食べ放題が楽しめるお座敷には最大48名まで入れるため、宴会などにも利用できる。



しゃぶしゃぶのメニューが入っている白と、焼肉のメニューが入っている黒と、端末の色で専用機を分ける。



## フリーレイアウトで メニューの訴求力アップを実現!

しゃぶしゃぶと焼肉で、それぞれメニュー画面を作成。メニュー写真を自由にレイアウトできるフリーレイアウトのため、売りの商品を明確化できる。また画面上では食べ放題の経過時間が見え、お客さまも安心して利用できる。



売りたい商品を大きく見せるなど、メニュー写真を自由にレイアウト可能。また、動画やスクリーンセーバーを流す機能もついている。

網交換、パッシングやお客さまとの会話など、お客さま満足度向上につながるサービスに転換でき、サービスの質を上げることが飲食店にとっても重要な点と考えているためだ。

## メニューに合わせて端末を色分け

オープン当初、メニューに焼肉食べ放題はなかったが、しゃぶしゃぶは季節変動商品。夏の集客力低下をカバーするため、オープンから半年後にしゃぶしゃぶと焼肉の両輪稼働に切り替えた。一部の一品料理を除き、しゃぶしゃぶと焼肉ではメニュー内容がすべて異なることから、端末の色で専用機を区別。しゃぶしゃぶ用は白、焼肉用は黒の端末を採用し、メニュー内容をそれぞれで分けた活用法を採用する。

例えば松山空港通店は、1日コンロを組み込んだしゃぶしゃぶ用のテーブル席、ロースター付の焼肉用テーブル席とエリアを分断。一方、一部のテーブル席は、両方に対応できるフリー席として使用する。お客さまのオーダーに合わせた「メニューくん」をすぐに用意するために、色分けが役立っている。



競合の多いロードサイド型の大箱食べ放題店に参入する『MOGAMI』。昼と夜で業態を変えることで、客層や利用シーンを拡大、集客数を伸ばしている。

### ● 導入店情報

**MOGAMI 松山空港通店**  
 □住所/愛媛県松山市空港通3-10-10  
 □営業時間/ランチタイム11時~15時30分 (L.O.15時)、ディナータイム16時30分~23時 (L.O.22時30分)  
 □定休日/無休 □店舗規模/86坪120席  
 □客単価/昼1250円 夜3200円

## 業界の地位向上にむけて

IT化が飲食業界におよぼす影響について曾我部氏は「飲食店で働くということは、お客さまの命をつなぐこと。なのに、時給1000円前後は安いと思っています。セルフオーダーシステムは企業のコスト削減の大きな武器となるため、その分を給与アップや福利厚生に充てるなど、業界全体の地位向上につなげていきたい」と話した。