

飲食業向けID-POSシステム「極」で 経営力アップ!



システム導入事例

「受け渡し」最長1分半を実現 店舗運営で大胆な「省力化」図る

～「じゃぱどん」うの木店(東京都大田区)～

コロナ禍で苦境にあえぐ飲食店業界に、満を持して新規参入した企業がある。プロ仕様の厨房機器をはじめステンレススチール製什器や備品を設計し、製造・加工はもとより設置に至る全行程を請け負う「有限会社ステンレス工房プロ」だ。本社の大阪を皮切りに、福井・東京・台湾に拠点を持つこの企業は、まったくの異業種である、テイクアウト専門の海鮮どんぶり「じゃぱどん」(うの木店/東京都大田区)を2020年12月初旬にオープンした。海鮮丼のよし悪しはネタで決まる。一般的に飲食店の採算ラインの原価率は30%以内といわれるが、55%を最低のボーダーラインに据えている。原価率の高さをカバーするために、店舗運営の大幅な省力化を実現したのがMNJ羅針盤シリーズ飲食業向けID-POSシステム「極」だ。

●異業種、飲食店業界に参入!その理由は…

飲食店経営のノウハウをフィードバック

「じゃぱどん」のオーナー企業であるステンレス工房プロは、ホテルや飲食店は元より個人邸などにおけるプロ仕様の厨房什器を専門とする企業で、その専門性と技術や提案性の高さから多くの顧客を有し、経験値の高さからも厚い信頼を得ている。

ステンレスという使い捨てではない耐久財を扱うことを基に、地球環境問題や従業員の意識教育にも熱心で、2015年11月より始めたイタリアより非化学物質性(原材料の段階から化学物質を一切排除して造られる)ワインやビールの輸入・販売事業においても、日本国内にて高い支持を得ている。

同社執行役員(法花津素子氏)はこう話す。「弊社は飲食店の経営に乗り出したのでは



▲東急多摩川線「鵜の木」駅より徒歩わずか10秒という立地

なく、弊社がこれまで蓄積したあらゆる経験を基に、新規店舗を開店したい企業や個人様へ【ロケーションから店舗設計・設営や開店後の運営、広告宣伝やPOP作成や社員教育までの全てを丸ごと請け負う】という事業を立ち上げ、『じゃぱどん』はそのモデルケースとして開店しました。

飲食店業界での同社のフランチャイザーである「ササフネ」という企業もユニークな経営で知られる。創業は1979年、東京下町の葛飾で持ち帰りの海鮮丼専門店「井丸」としてスタートした。現在の井丸は同じ暖簾を共有したオーナーの集まり。一般的なFCチェーン店とは異なり、各オーナーが「井丸+屋号(独自の店名)」を付けた一切制約のない完全独立型店舗である。オーナーの裁量により価格設定から井の種類や味付けなどが自由に決められる。



▲「もっと丁寧に!もっと速く!!に、常に挑戦しています」と話す同社食品事業部部長/「じゃぱどん」うの木店店長の鈴木隆宏氏

●MNJ羅針盤飲食業向けID-POSシステム「極」を選んだ理由

あらゆるロスを徹底排除

原価率55%を最低のボーダーラインにする――。飲食店業界にとって、この数字の達成は容易なことではない。ただ、新規参入店が経営を軌道に乗せるには正攻法といえる。料理に期待する味が、実際に食べて価格に対して期待を上回っていたら確実にリピーターになるからだ。原価率の高さとともにこだわったのは、店舗運営の徹底した合理化だ。例えば、お客様が丼を注文して店がお客様に手渡すスピード。テイクアウトはお昼と夕方に集中する。「お客様の注文から丼の受け渡しに要する時間は最長でも1分30秒。お客様を待たせないためだけではなく、お店の回転率を高めるためにもロスタイム削減を徹底しました。」

中でも、必須だったのは「POSレジ」と「自動釣銭機」である。承知のように、POSレジは商品についているバーコードなどを読み取りスピーディーに清算する。自動釣銭機も現金計算を自動で行なうことで、会計時の現

金の数え間違いを防ぎレジ業務を効率化できる。

「厨房へオーダーが紙で伝達された場合、紙は店舗内でゴミになる。だからオーダーをモニターで飛ばせる機器が必須。レジでスタッフがお金に一切触らずに済めば釣り銭間違いも起こらず、なおかつお客様が自身で決済を行っている時間が厨房で受注品を作り上げる時間に充当もできるから自動釣銭機も必須です。」

MNJ羅針盤シリーズ飲食業向けID-POSシステム「極」の導入で、レジスタッフ1人+厨房スタッフ1人の合計2人で運営が可能となり、さらにスタッフ1人であっても3分もあれば受注・決済・商品のお渡しが可能になっている。各商品の単価が税込み540円という驚異の価格の実現は、MNJ羅針盤シリーズ飲食業向けID-POSシステム「極」なくては成り立たないのである。ちなみに、POSレジの売り上げデータは、東京都大田区の「じゃぱどん」うの木店と大阪市中央区の「ステンレス工房プロ」本社経理部



▲「ステンレス工房プロ」代表取締役社長の尾川昭氏

へとリアルタイムに送信される。日次の売り上げや粗利益の管理が瞬時にできる。

原価率をチェックするには、常時食材の在庫量を確認する「棚卸し」を行う必要がある。棚卸しによって原価率を常に確認できれば、「じゃぱどん」が描く適切な「原価率管理」を実現できる。

さまざまな構想の確立を経たところで、「じゃぱどん」の現場責任者となる鈴木氏は「飲食店向けのPOSレジシステム」を展示会やインターネットなどで日々探し回り、まずはキャッシュレス決済の端末会社にたどり着き、そこからメディアネットワークジャパンを紹介された。早速同社の澤田部長と田口課長が中心となり、「じゃぱどん」の構想を広げていく過程が始まった。

MNJ羅針盤シリーズ飲食業向けID-POSシステム「極」の導入を不可欠として、「じゃぱどん」における必須である厨房との連携・自動釣銭機の導入も、専門の各社との協議を進んで担ってくれたことから、ステンレス工房はメディアネットワークジャパンを窓口にて全ての依頼を一本化して進めることができた。

POS導入のかたわらで、店舗設計や仕入れシステムの確立やスタッフ教育などの多岐に渡る業務が並行で行われる中、MNJ羅針盤シリーズ飲食業向けID-POSシステム「極」の導入が今後の事業展開に必須であることが証明された。

また、他拠点を有するステンレス工房プロとは、特に代表取締役社長の尾川昭氏とはたびたびテレビ電話を介しての協議を重ねられた。まさしく、あらゆる意味でロスを徹底的に排除する同社の体制にメディアネットワークジャパンも積極的に寄り添った形であった。ステンレス工房プロが新規事業として立ち上げた「まるっと全てお任せでの開店」のモデルケースに、メディアネットワークジャパンの存在が必須であることが日々証明された。

●注文データが瞬時に厨房モニターにも表示されるシステムの構築

「じゃぱどん」が店舗基本システムとして組み込んだMNJ羅針盤シリーズ飲食業向けID-POSシステム「極」。メディアネットワークはこのMNJ羅針盤シリーズ飲食業向けID-POSシステム「極」の基本機能を「じゃぱどん」の構想に応じてさまざまに変化させてくれたという。

受注画面は全てタッチパネルで、基本商品やトッピングやサイドメニューの表示方法から、受注後(会計前)の追加なども極めて簡素化され初心者でも簡単に取り扱えるように整えてくれた。

MNJ羅針盤シリーズ飲食業向けID-POSシステム「極」を設計している技術者らは積極的に「じゃぱどん」の構想にフィットさせる方法を次々に考え出してくれた。

ステンレス工房プロは「とにかく弊社の要望を伝えさえすれば、すべてを前向きに回答してくれた。」と感謝を示す。(法花津氏)



▲MNJ羅針盤シリーズ飲食業向けID-POSシステム「極」を導入

キャッシュレス決済対応

日本はキャッシュレス決済が定着する過程にあることから、現金はもちろんお客様が要望する各種電子マネーやQRコード決済にも積極的に応じる必要があるが、この問題もMNJ羅針盤シリーズ飲食業向けID-POSシステム「極」のキャッシュレス・オプションで解決された。電話オーダーや各種デリバリーで受注の際にも注文品が厨房ヘデータで表示されるシステムも整えた。

●MNJ羅針盤シリーズ飲食業

向けID-POSシステム「極」を使い倒す

「じゃぱどん」特製MNJ羅針盤シリーズ飲食業向けID-POSシステム「極」

新型コロナウイルスの影響もあり、飲食店業界ではデリバリーサービスの需要が高まっている。ウーバーイーツや出前館などが勢いを増している。『じゃぱどん』のビジネスが進化するとPOSシステムも進化する。新たなオーダー方法をはじめ、例えば予測される誤作動の検証と解決法などをあらかじめきっちりとマニュアル化しておかなければ、ロスタイムはゼロを目指せない。これを実現してくれるのがメディアネットワークジャパンのサポート体制で、特にリモートサポートは有益の極みです」と法花津氏は語る。

機械は時として人が思うように動かない時もある。例えば自動釣銭機に貨幣以外の物や濡れた紙幣などが投入されてしまった場合、またはスタッフによる誤入力だったり、何らかの理由からフリーズしてしまったケースだ。「進化できるMNJ羅針盤シリーズ飲食業向けID-POSシステム「極」というシステムは、厨房の受注システムにおいて可能性の宝庫である」と絶大な信頼を寄せている。(法花津氏)

独自のマニュアル作りにおいてはメディアネットワークジャパンの「リモートサポート」が威力を発揮し、ここにも同社と「じゃぱどん」との見事な連携がある。顧客のPOSを遠隔操作で一方向から作業を完了させる一般的なリモートサポートではなく、「じゃぱどん」では、リモートでのカーソルや画面の動きを細かに画像撮影し、そこに説明書きを加えて書式を整えてからラミネート加工をし店頭にて配備する。「撮影の度にリモート作業を一時停止してのサポートは大変な時間を有するが、これにもメディアネットワークジャパンは快く応じる。顧客のわがままにすら思えるような要望にイヤな声も一切出さず丁寧に寄り添ってくれるサポート体制は大変稀有で、こんな企業はほかにないのでは?」と、「じゃぱどん」スタッフは声を大にして世の中に知らせたいと言う。これらすべての経緯がステンレス工房プロにとって「モデルケース」として蓄積されている。

ステンレス工房プロは、コロナ禍において政府よりも先に独自の福祉面を強く訴えた社内規定を作成・通達したり、世の中に先立ってテレワークを実行したり、また、地球環境を真摯に考える社員教育に重きを置いたりとさまざまな挑戦を続けている企業である。このような企業が心から信頼を寄せるメディアネットワークジャパンという企業が作り上げたMNJ羅針盤シリーズ飲食業向けID-POSシステム「極」というシステム。一店舗を丸ごと立ち上げる新規事業において、両社はなくてはならないパートナー関係に至っている。

新たに飲食店を立ち上げたい・事業拡大を図りたい事業主はステンレス工房プロへコンタクトを取ってはいかがだろうか。モデルケースとして立ち上げた「じゃぱどん」は現在「成功例」としてMNJ羅針盤シリーズ飲食業向けID-POSシステム「極」と共にさらに発展を続けている。



▲簡素化をとことん追求して完成した

経営情報販売管理システム

MNJ羅針盤シリーズ飲食業向けID-POSシステム「極」

東京都北区 03-3906-3561



▲支払いをしている間に「お待たせしました!」と商品ができあがることも