

導入インタビュー 実際導入いただいたご感想・ご意見をご紹介します

MenuMe | File 01

お客様をお待たせすることが減り、 回転率と売上アップ

にんにく専門 だるま食堂様（青森県三戸町）

地元の青森県産ニンニクをたっぷり使用した元気モリモリのメニューが人気のだるま食堂様。

モバイルオーダーシステム MenuMe（メニューミー）を導入いただき、その後の様子などをオーナー様よりうかがいました。



導入前は、土日営業日にバイトスタッフがひとり休むと、てんてこまいに

混雑時は、オーダーを取りに行くのに厨房の人にも手伝ってもらっていましたが、慣れないオーダーに時間がかかり、さらに調理にも時間がかかることとなり、お客様を待たせてしまうことがあるのが悩みのタネでした。そんなおり、自分がお客として訪れたラーメン店でモバイルオーダーシステムを利用しているのを見かけ、検討開始、スマレジのアプリマーケットから MenuMe を知りました。

導入はいたってスムーズ

準備は順調に進み、**問い合わせから実質1カ月で運用開始**となりました。タブレットもキッチンプリンターもたまたま持ち合わせており、そのまま利用できたことで期間も導入コストも抑えることができ、これも導入への近道となりました。導入時の対応は、東京（札幌）⇄ 青森間でのリモートで、最初は大変だったもののすぐに慣れ、都合に合わせて日時調整がしやすくてとても便利でした。



MenuMe の導入は必須だったと感じた変化

オーダーがスムーズになることで回転率が上がり、客単価のアップにつながりました。MenuMe 導入後、お客様の待ち時間が減ったことで逆に待ち人数が増えたため、土日のランチ営業時間を延長し、**前年同月比120%の売上**となりました。カップルやファミリーでのお客様も多く、混んでいけば別のお店に流れてしまうことも多い土地柄でもあるので、入店までお待たせしない、注文時にもお待たせしない、つまりはお客様のストレスにならないようにすることに MenuMe が活躍してくれています。

また、ヒトと接することが苦手な方にも安心なモバイルオーダーですが、「絶対にこれ!」と限定せず、高齢者など機械での注文を苦手とする方や逆に食べ方など店員との会話を楽しみたいという方もいらっしゃいますので、口頭オーダーにも柔軟に対応することで上手く運営ができています。

より多くのお客様が「ニンニクを食べる事で元気に!」

三沢基地が近いこともあり外国籍のお客様も1割程度いらっしゃいますので、多言語機能を使い、今後はインバウンドにも対応していきたいです。

このご時世、飲食店だから特別頑張っている、ということではなく、オーダーシステムにしても SNS にしても、世の中の流れとして当たり前の事に取り組み、まだまだお客様を喜ばせられるアイデアを実現していきたいと思っています。

