



ケーススタディから学ぶ！ VOL.49

集客・売上・利益アップ対策イロイロ

串焼き居酒屋 A店（東京都）

人手不足対策

《メニュー表・注文スタイルの変更で》

- ① 人手不足問題改善
- ② オペレーション改善
- ③ ホール・調理場の負担軽減

費用合計 15,170円

- ① 注文票 2,000部 3,890円
- ② メニュー表 全8頁×20セット 11,280円

- 【成 果】
- ・ホールスタッフ 3人⇒2人
 - ・オーダーミスの軽減
 - ・お客様のストレス解消



**** お悩み ****



- ・求人を出しても反応が無く、必要とする人員が確保できない。
- ・スタッフの教育が行き届かない。
- ・店が混みあうと、ホール・調理場共に回らなくなる。⇒お客様を待たせてしまう。
- ・販促をして客数を増やし売上を増やしていきたいが、現状の人員ではできない。
- ・料理をバラバラに注文されると調理が追いつかなくなってしまう。
- ・ホールスタッフの負担を減らすために、セルフオーダーシステムを導入したいが、小規模店のため費用がかけられない。また、高齢者のお客様が多いため、デジタル的なものへの拒絶感が強く、システムの導入は難しい。

対策 その1 注文スタイルの変更

- 料理⇒専用の注文用紙を作成し、お客様自身で記入したものをホールスタッフに手渡し。
- ドリンク⇒通常通りホールスタッフに注文。

効果

- 料理の注文を受ける作業が減少した分、ホールスタッフの作業が軽減。
※ホールスタッフの人員削減（実施前:3人⇒実施後:2人）
- 作業が軽減した分、接客に余裕が生まれ、接客サービスのクオリティーがアップ。
- 追加注文の機会損失による客単価低下防止とお客様のストレスが軽減。

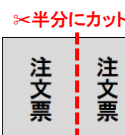
【注文票】 A5サイズ

注文票 注文数を記入のうえ係の者にお渡し下さい。テーブルNO:

| 商品名 | 数量 | 商品名 | 数量 |
|--------------|-------|---------------|-------|
| ① おまかせ 6本 | Y1300 | ① もつ鍋 | Y1300 |
| ② おまかせ 12本 | Y2370 | ② 野菜セット | Y700 |
| ③ ほう | Y260 | ③ キヤベツ | Y200 |
| ④ 炒餅 | Y180 | ④ もやし | Y200 |
| ⑤ ひな皮 | Y180 | ⑤ とろろ | Y200 |
| ⑥ レバー | Y200 | ⑥ たら | Y200 |
| ⑦ ほんじり | Y180 | ⑦ おぎ1本 | Y200 |
| ⑧ 中巻 | Y250 | ⑧ キモチ (1人前) | Y300 |
| ⑨ おぎ肉 (個) | Y250 | ⑨ コロケンゴール | Y200 |
| ⑩ おぎ肉 (たれ) | Y250 | ⑩ 中華麺 (1人前) | Y200 |
| ⑪ 手羽先 | Y250 | ⑪ 中華麺 (2人前) | Y400 |
| ⑫ 月見つくね | Y250 | ⑫ 焼肉セット | Y400 |
| ⑬ うずら卵 | Y180 | ⑬ 野菜餃子トナリサラダ | Y400 |
| ⑭ さきみ (山椒) | Y250 | ⑭ 冷やし中華 | Y400 |
| ⑮ さきみ (おしそ) | Y250 | ⑮ シーザーサラダ | Y300 |
| ⑯ さきみ (ワイルド) | Y250 | ⑯ オニオンライス | Y300 |
| ⑰ 白レバー | Y350 | ⑰ アガカド 山菜 | Y300 |
| ⑱ つな子 | Y250 | ⑱ 揚げ豆腐 | Y200 |
| ⑲ おなほ豆腐 | Y250 | ⑲ 餃子の餡揚げ | Y400 |
| ⑳ 餅パウ しそ巻 | Y270 | ㉑ 唐揚げ | Y200 |
| ㉑ トマト巻き | Y270 | ㉒ たたまきゅうり佃煮 | Y400 |
| ㉒ アスパラ巻き | Y270 | ㉓ 白米と根菜の漬物 | Y400 |
| ㉓ チーズビー | Y270 | ㉔ 長崎かきバーベキュー | Y300 |
| ㉔ おまかせ | Y180 | ㉕ 揚げたてのステーキ | Y300 |
| ㉕ おまかせ | Y180 | ㉖ ガーリックチキンフライ | Y400 |
| ㉖ しいたけ | Y240 | ㉗ 石焼焼肉チキつけ | Y400 |
| ㉗ じゃがバター | Y350 | ㉘ ごぼう揚げかけ飯 | Y400 |
| ㉘ ぎんなん | Y200 | ㉙ 焼きおにぎり | Y300 |
| ㉙ ししとう | Y180 | ㉚ 餃子アイス | Y200 |
| | | ㉛ 餃子シャベット | Y200 |



- ・注文票スタイルを導入する場合は、メニュー数がある程度絞る必要があります。(60品目以内)
- ・お客様がメニューを見つけやすいよう、明確にカテゴリーを分けるようにしましょう。



※A5を2枚並べてA4で発注し、ご自身でカット
A4サイズ/片面モノクロ
・2,000部 **3,890円**

