

プロフェッショナル多機能オーダーシステム

レジプロX

株式会社吉永

システムの特徴



適用範囲: ホテル・料亭、チェーンレストラン、中華・洋食レストラン、カフェ、火鍋店、ファストフード店、タピオカ店、スイーツ店、バーなど

手書き注文・紙のメニューの問題点

- 仕入れコストが変動しても、料理の価格をリアルタイムで更新できず、 紙のメニューに手書きの修正を加える必要がある。
- **ロ** サービススタッフの手書き伝票が読みにくく、 厨房のシェフが正確に理解できないことがある。
- 顧客が料理の催促、キャンセル、追加を希望する際、
 スタッフが厨房まで行ってシェフに直接伝えなければならず、業務が煩雑になる。
- 紙のメニューでは特価メニューやキャンペーンをリアルタイムで更新できず、 食材のロスにつながることがある。
- 紙のメニューは年に2~3回は更新が必要で、印刷や差し替えの手間とコストがかかる。
- 手書き注文はミスが発生しやすく、伝票への記入にも時間がかかるため、注文の効率が低い。
- 方に舗が混雑していると、スタッフがすぐに対応できず、 客を待たせることで顧客離れの原因となる。



POSレジ機で注文 多言語の自由な切り替えが可 能で、インターネットに接続せ KDS(キッチンディスプレイシステム) ず、オフライン環境でも正常に スタッフを介さずに顧客が直接 利用できる 注文し、注文が即座にキッチンに 伝わる仕組み タブレット注文 お客様が自由に注文できる システムを導入し、スタッフ の負担を軽減しつつサービ スの質を向上させる キッチンプリンター 注文が入るとキッチンのプリ ンターが自動で出品伝票を 印刷し、さらにアラームで新 しい注文が入ったことを知ら せる仕組み

スタッフがスマホで注文

従来の手書きによる注文方法を代替し、サービススタッフが手書きの オーダーを不要にし、キッチンで迅速に出品伝票を生成する仕組み

フロントタッチスクリーン注文システムの特徴



- 01.フロント注文画面は自由にレイアウト可能、レストランの平面図に完全対応しています。
- O2.**画面は同時に2か国語を表示**できるため、顧客やスタッフがスムーズに注文できます。 また、厨房の伝票も多言語対応が可能です。
- 03.外貨の為替レートを設定でき、選択時に自動換算される。
- 04.配膳の順序管理が可能で、 会計の分割(割り勘、金額別精算など)にも対応。
- 05.出退勤の打刻を記録し、 給与計算に活用できる。
- 06.インターネットがなくても稼働し、 他のSaaSシステムの 外部ネットワーク依存の問題を解決。



タブレット注文システムの特徴

- 01.3つの注文モードを自由に切り替え可能(セルフ注文、半セルフ注文、スタッフ注文)
- O2.タブレットの呼び出し機能で簡単にスタッフを呼べるため、顧客が大声で呼ぶ必要がなく、 落ち着いた食事環境を維持できる。
- 03.**外部ネットワークに依存せず、通信速度が速く安定**。 フルスクリーンタッチ操作で直感的に使えるため、特別な説明は不要。
- O4.各料理のアレルギー成分を表示できる、 リスト表示と写真表示を切り替え可能、 料理画像をタップすると拡大表示され、 詳細を確認できる
- 05.放題の制限時間や注文回数を自由に設定可能 一人あたりの注文回数を制限でき、無駄な注文を防ぐ、 複数の放題プランを同時に提供可能



QRコード注文システムの特徴

O1.**顧客がQRコードをスキャンして自分で注文できる**ため、 スタッフが同席する必要がなく、注文待ち時間を削減。 スタッフは他の業務に集中できる。



- O2.顧客が自動でテーブルを開台する機能、 スタッフが手動で開台する機能
- →迷惑行為や悪意のある注文を防ぎつつ、スムーズに運用可能。
- 03.スマートフォンのカメラ・ブラウザ Facebook、Googleなどのアプリからも QRコードをスキャンし、簡単に注文可能。



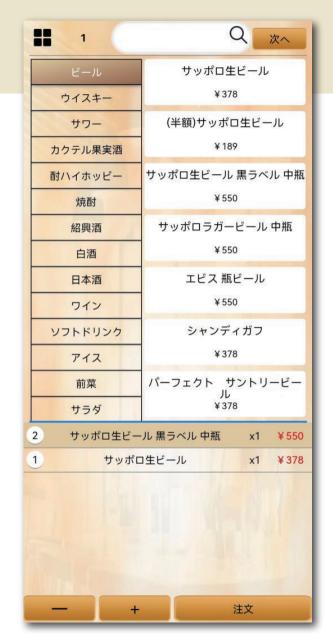
- 04.**外食用のQRコードとデリバリー用のQRコード**を分けて設定可能、店頭受取の場合は受取時間を入力し、スムーズにピックアップ可能
- 05.放題の注文時間、回数、1回あたりの注文数を制限可能 食べ放題のルールを設定することで、 無駄な注文を防ぎながらスムーズな運用を実現



スタッフ用スマホ注文システムの特徴

- 01.スタッフがスマホでテーブルを開台し、注文を受け付け可能 小型で持ち運びやすく、どのレストランでも導入しやすい 外部ネットワーク不要、ローカルネットワーク内で安定動作
- 02.スマホで注文のキャンセル、料理の移動、テーブル変更、 テーブル統合、注文削除、台番号の変更 などが可能 フロントに戻る必要がなく、スタッフの移動負担を軽減
- 03.**注文後に確認用の伝票をプリント可能** 異なるエリアのテーブルごとに、別々のプリンターで伝票を 出力できるため、複数フロアのレストランでも スムーズに確認できる





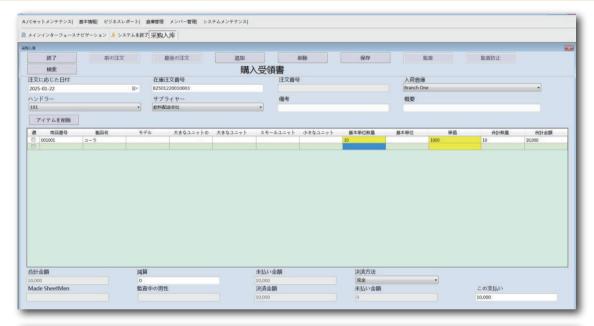
厨房KDS(キッチンディスプレイシステム)の特徴

- 01.**単品表示**:1つずつの料理を個別表示 まとめ表示:同じ料理をグループ化して表示 オーダー全体表示:1組の注文をまとめて表示
- 02.注文時の言語に応じて、KDS上の料理名を自動変換 言語ごとに異なる料理名(別名)を設定可能
- 03.画面左上に新規注文の通知 自動音声アナウンスで新規注文を知らせ、厨房スタッフが 見逃しにくいアナウンスの音声はカスタマイズ可能
- 04.売り切れ設定をすると、 フロントや他の注文方法(QRコード・タブレットなど)から 注文不可になる**食材の在庫管理をスムーズに**し、 顧客とのトラブルを防止
- 05.料理を画像で表示可能で、スタッフが一目で確認しやすい 調理時間超過時に色が変化(超過時間は設定可能)し、 料理の遅延を防ぐ



在庫管理システムの特徴

- 01.各種伝票管理に対応(発注書、入庫伝票、 材料受領伝票、返品伝票、廃棄伝票、 売上伝票など)在庫の増減を正確に記録し、 管理をスムーズにする
- 02.仕入れ先ごとの供給状況・支払い状況を明確に記録。仕入れ・決済履歴を正確に管理し、未払い・過払いなどのトラブルを防止。仕入れ先ごとの決済管理や在庫関連のレポートを出力可能
- 03.仕入れ・返品・販売状況に応じて、在庫数量を自動調整、在庫が設定した最小値を下回ると、自動で補充通知を発信。 倉庫管理伝票を活用して、仕入れ状況をリアルタイムで追跡可能。直接仕入れや部門ごとの材料受領・返品データを活用し、生産コストの統計分析が可能



A/Cセットメンテナンス 基本情報 ビジネスレポート 倉庫管理 メンバー管理 システムメンテナンス										
☆ メインインターフェースナピゲーション 🎍 システムを終了 アイテム在庫詳細リスト										
アイテム在事詳細リスト										
終了 リフレッシュ エクスポート										
	ポープにある。			ゴリ 商品			数量条件			
	すべて・「すべて				•			すべて・		
	デポ	商品カテゴリ	商品番号	製品名	モデル	基本単位	数量	在庫単価	金額	
	Branch One		001001	コーラ			20	1,000	20,000	
	Branch One	ドリンク類	001002	ミネラルウォーター			1	800	800	
3	台計								20,800	

その他の実用機能

01 柔軟なメニュー設定

- ●時間帯別価格設定(ランチ・ディナーで異なる価格に設定可能)
- ●日ごとの販売制限(1日の販売数を制限可能)
- 料理の調理方法別価格設定(焼き・揚げなどの調理方法ごとに異なる価格を設定可能)
- アレルゲン表示対応
- ▶料理ごとの出力伝票タイプを個別設定(キッチン・ドリンクバーなど)
- セットメニュー & 料理オプション設定

02.セットメニューを作成し、複数の料理を自由に組み合わせ可能

- 単品料理の調理方法や備考をカスタマイズ可能
- フロント画面の背景、料理名、価格の表示色を個別に設定可能
- ●注文時の最小注文数・注文可能な人数を設定可能
- スタッフアカウント管理 & 会計番号設定

03.スタッフごとのアカウント権限を細かく設定可能

- 毎日のレシート番号の開始番号を自由に変更可能
- ●注文 & 伝票管理の細かいカスタマイズ



その他の実用機能

04.セットメニューやコース料理に特定の記号を付与

- キッチンへの初回送信・追加送信を明確にマーク
- 伝票の印刷枚数をカスタマイズ可能
- 店舗デザインの自由度向上

05.QRコード注文・タブレット注文の店舗ロゴ、スライド画像を自由に変更可能

- 注文画面の表示言語を自由に切り替え可能
- ファストフード & テイクアウト機能

06.ファストフードの会計時に取引番号(取餐番号)を印刷可能

- ●テイクアウト注文では、自動で梱包料金を加算可能
- テイクアウト専用価格を設定可能
- ▶ 注文画面のボタン配置を自由に変更・非表示にできる
- フロント注文画面のカスタマイズ

07.注文履歴や調理方法・備考を二か国語で表示

- 料理名の前に記憶しやすいコード(助記コード)を追加可能
- 注文画面を「レストラン専用」または「ファストフード専用」に切り替え可能
- 表示する料理の列数・行数を自由に調整可能

