

デジタルが苦手でも大丈夫！
シートを埋めるだけ
はじめての飲食店DX



もくじ

飲食店DXってなに？飲食店DXはなぜ必要？		P. 1
DX化で得られる大きな効果は？		P. 2
DXをはじめる5ステップ		P. 3
1 目的・課題を明確にする	DX調査チェックリスト	P. 4
2 計画する	各デジタルツールの価格帯相場	P. 5
3 ツールを選定する	選ぶ時の注意点	P. 6
4 導入準備から導入まで	導入準備チェックリスト	P. 7
5 運用・改善	運用・改善を繰り返すこと	P. 8
従業員と顧客を第一に考えたトレタDX		P. 9



Q. 飲食店DXってなに？

A. 飲食店経営をより良くする取り組みです。

「飲食店DX」とは、接客や注文・会計、予約・顧客管理、リピーター施策といった業務をデジタル化することで業務フローなどの改善を行うだけでなく、**お店の売上げアップ**と**顧客満足度を向上させてお店全体をより良くすること**です。



Q. 飲食店DXはなぜ必要？

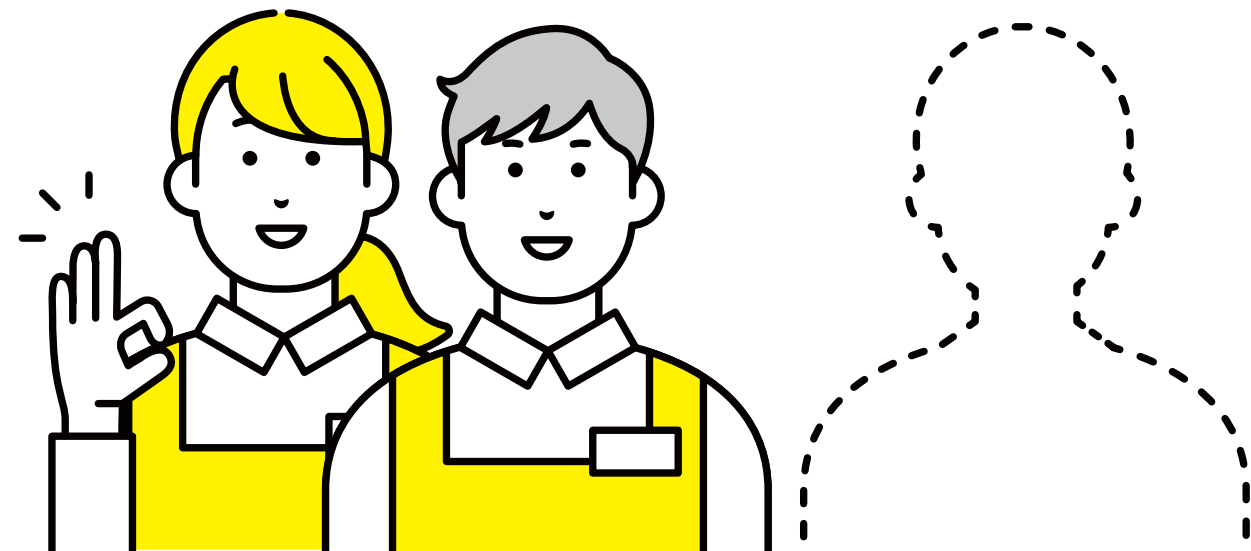
A. 時代やニーズに即した柔軟な対応が求められているからです。

これまで飲食店の多くは業務の大半を人でカバーしてきました。しかし、**慢性的な人手不足**や**新型コロナの発生**、それに伴う**顧客ニーズの変化**などにより、飲食店も**お店を守り続けるために柔軟な対応が求められる**ようになりました。



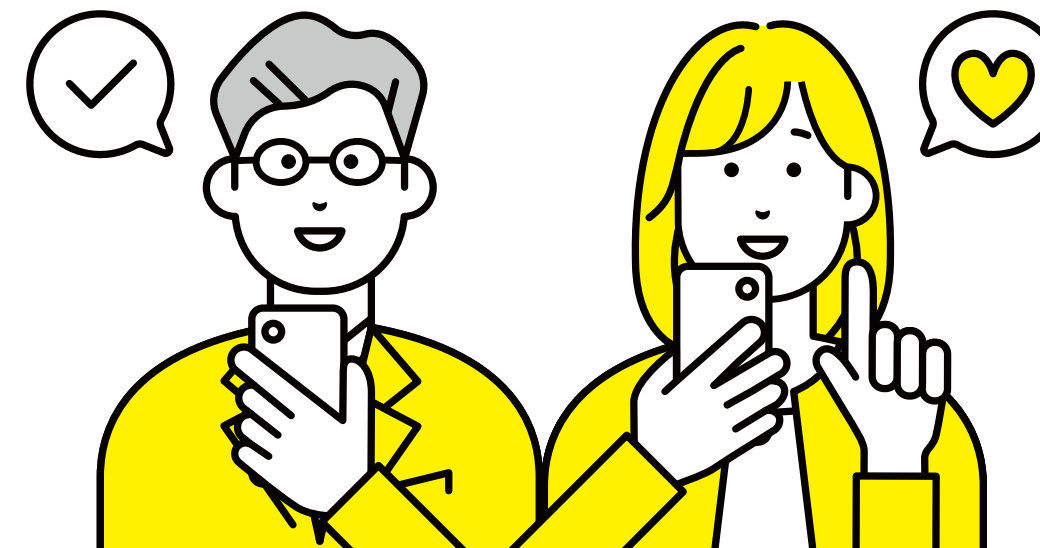
DX化で得られる大きな効果は？

人手不足の解消



業務効率がアップし、今まで3人で行っていたことが2人で可能になるなど、少人数での営業を実現。人に頼らないオペレーションづくりを可能にします。

顧客満足度の向上



外食に対する衛生面の不安の解消や顧客ニーズに合わせたサービスの提供を実現で利便性が向上します。結果として顧客満足度もアップします。

集客力アップ



購買情報だけでなく、来店客の細かなニーズや顧客情報をデータ化することで施策の幅が広がり、来店数増加や売上アップに貢献できます。

DXをはじめる5ステップ

実際に飲食店がDXをはじめるには、どんな順序でなにをしたら良いのでしょうか。

「DX」を取り入れるために知っておきたい順序をステップに分けているので、シートも活用しながら自分のお店を想像しつつチェックしてみてください。

- ① **目的・課題を明確にする**
DX調査用チェックリスト
- ② **計画する**
各デジタルツールの価格帯相場
- ③ **ツールを選定する**
選ぶ時の注意点
- ④ **導入準備～導入へ**
オペレーションチェックリスト
- ⑤ **運用・改善**
運用・改善を繰り返すこと

1

目的・課題を明確にする

今自分たちのお店にどのような問題があり、課題としてどのようなことに取り組み、何を達成したいのか、を明確にしておくことが大切です。記入する際には、従業員やお客様の目線で考えることを意識しましょう。ただ効率化することだけを意識するのではなく、従業員が今までよりも働きやすい環境になっていること、お客様が過ごしやすいまた来たい、と思ってもらえるお店であることが重要です。

最終チェックリスト

- 問題点が明確になった
- 課題が明確になった
- ゴールが明確になった
- 目的が明確になった

DX調査用チェックリスト

部署	問題点	課題	具体策	目的・ゴール
キッチン				
ホール				
事務・経理				
店舗全体				

2

計画する

予算を決め、上司・責任者への提案準備をしましょう。このとき、導入までのスケジュールも組んでおくことで行動もしやすくなります。大まかな相場観については右の表をご参考ください。

最終チェックリスト

- 予算が決まった
- 上長にどのような提案をするか内容が定まった
- 現場スタッフへいつどのように共有するか明確にした
- 目的が明確になった

各デジタルツールの価格帯相場

	概要	初期費用	月額費用	その他費用
予約管理システム	WEBや専用フォームから予約の受付や顧客情報の管理を行う	0～500,000円	0～20,000円	
顧客台帳システム	顧客の性別や年齢、好みや来店回数など情報を蓄積できるシステム。多くが予約管理システムと一緒にしていることが多い	0～500,000円	0～20,000円	
モバイルオーダーシステム	席で料理やドリンクなどの注文が可能になる。メニューもデジタルとなり、写真付きで掲載できる	0～1円	0～10,000円	
キャッシュレス決済	クレジットカードや電子マネーなどキャッシュレスでの決済受付が可能になる	0～40,000円	0～5,000円	決済手数料 3%程度
勤怠管理システム	スタッフの出退勤時間の入力や、月間労働時間の自動集計などができるシステム	0～300,000円	300円/人	

※価格は時期や状況によって変動するため、あくまでご参考程度にご覧ください。

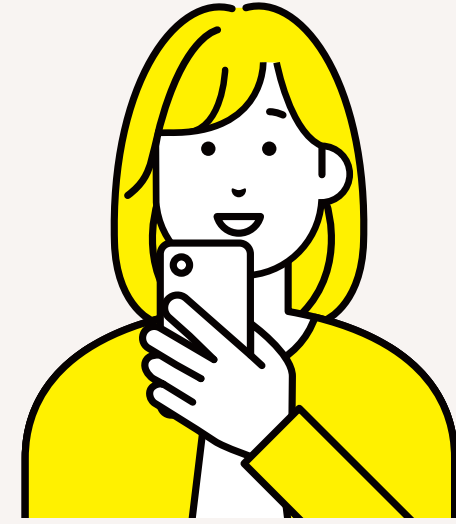
3

ツールを選定する

DXにまつわるサービスは多数の企業が提供しています。他社の事例や有効な活用方法など情報収集し、店舗にとって最良の方法を見つけましょう。

また、DXの取り組みが全ての飲食店にとって最適な選択肢かということ、そうとは限りません。DXを取り入れるための期間には期限を設けて、それまでに結果が出なければ他の手段を選ぶなどを決めておくといよいでしょう。

選ぶ時の注意点



顧客にとっての利便性

便利だと思ってデジタルツールを導入したとしても、顧客が見つらかったり使い方がわかりづらければ意味がありません。あくまで顧客体験をより良くする、という視点を大事にしましょう。



現場スタッフの使いやすさ

顧客と同様に、スタッフも使いこなすことができなければ業務負担が増えるだけなので意味がありません。費用だけでなく人的工数も視野に入れることが重要です。



サポート体制

ツールをいれて終わり、ではなくなにかあったときのサポートはもちろん、ツールをより活用して効果を最大限に発揮するには丁寧なサポート体制も必要になります。



サービスの実績

選ばれているということはなにかしらのメリットがあるということ。知り合いの飲食店が利用している、知ってるお店が導入している、という安心感も重要なポイントです。



価格に見合っているかどうかを見極める

極端に安い、高いツールが必ずしも良いとは限りません。最も大切なのは価格だけを判断基準にするのではなく、自身のお店の課題を解決するために最適なものかどうか、という視点で判断しましょう。

4

導入準備から導入まで

スムーズに進めていくために、3つの流れに沿って準備をしましょう。

1.オペレーション

右のチェックリストを確認しましょう。

2.機材やシステムの登録・設定

導入したサービスのサポートを受けながら準備を進めましょう。

3.研修

店舗スタッフが少しでも早くツールの扱いに慣れ、効果を出していくためにも研修から実際の営業を想定したシミュレーションまで一環して行うことが大切です。

オペレーションチェックリスト

予約管理・顧客台帳システム

- 予約受付の流れ
- 予約の確認方法
- ダブルブッキングのチェック
- ご来店時の確認方法
- 顧客情報の共有方法
- 顧客情報の管理方法

モバイルオーダーシステム

- 顧客の案内方法
- モバイルオーダーの使い方をどう伝えるか
- ホールスタッフの空いた時間の活用方法
- おすすめメニューの伝え方
- 注文が入ったときのキッチンの動き方

キャッシュレス決済

- 対応しているクレジットカードや電子マネーなどの告知方法
- レジ周りの整理
- 会計時のトークスクリプト

勤怠管理システム

- スタッフ出退勤時の入力方法
- 月間勤務時間の集計
- 給与の集計
- 他店舗とのシフトの共有

5

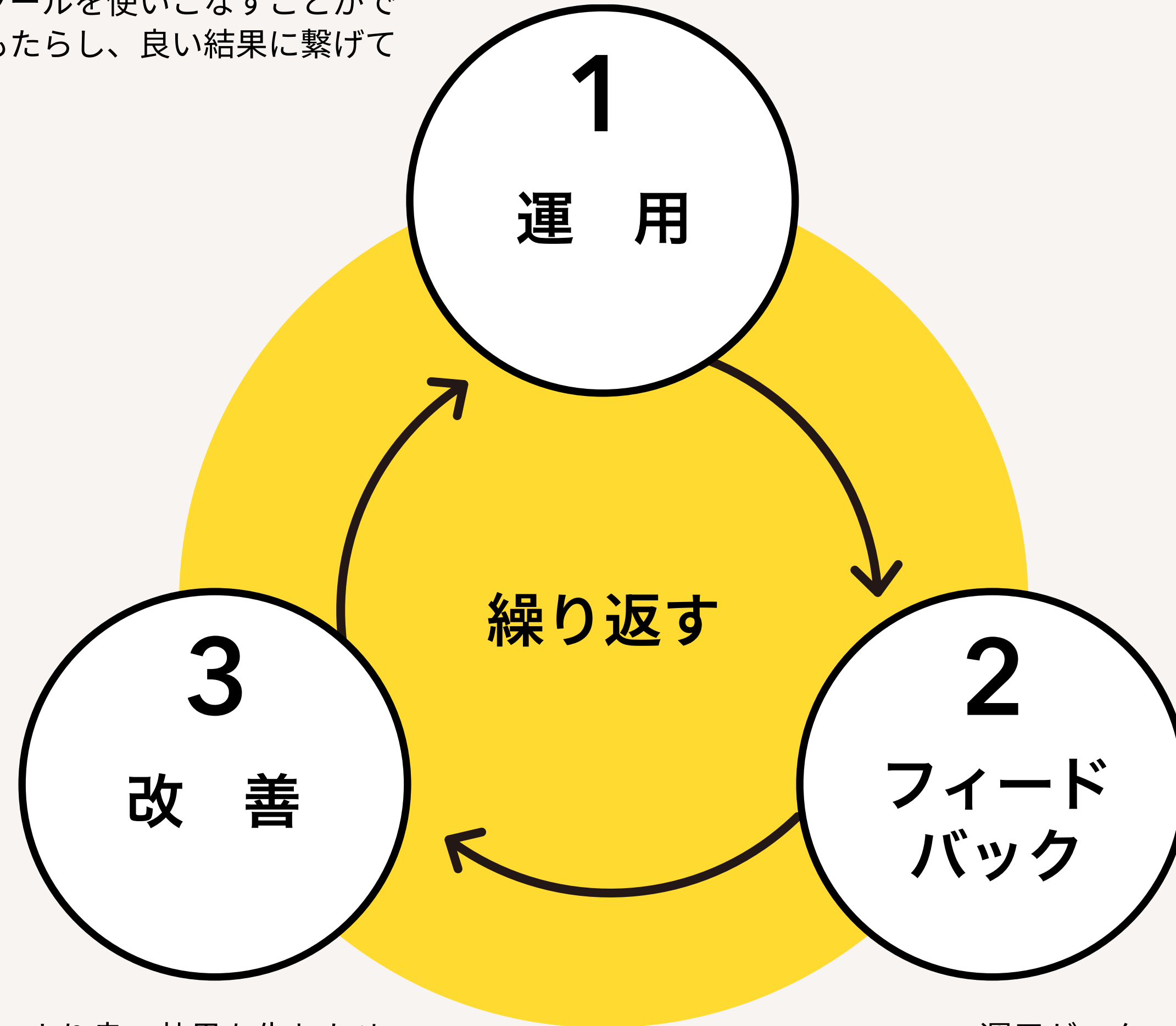
運営・改善

新しいことへの対応で、現場スタッフの中にはストレスを感じる人もいます。その辺りのケアも行いながら、運用していきましょう。

成功している飲食店は、現場スタッフとコミュニケーションを取り、お客様の反応を見逃さず、ひとつひとつの問題点を改善しています。一度で成功に繋げることはなかなか難しいものです。失敗を恐れず、トライ&エラーを積極的に行っていく姿勢を持ち続けることを意識しましょう。

店舗全体で一体となることが成功のカギ！

1. 運用 → 2. フィードバック → 3. 改善を繰り返し行うことで、デジタルツールを使いこなすことができ、組織にいい効果をもたらし、良い結果に繋がっていくことができます。

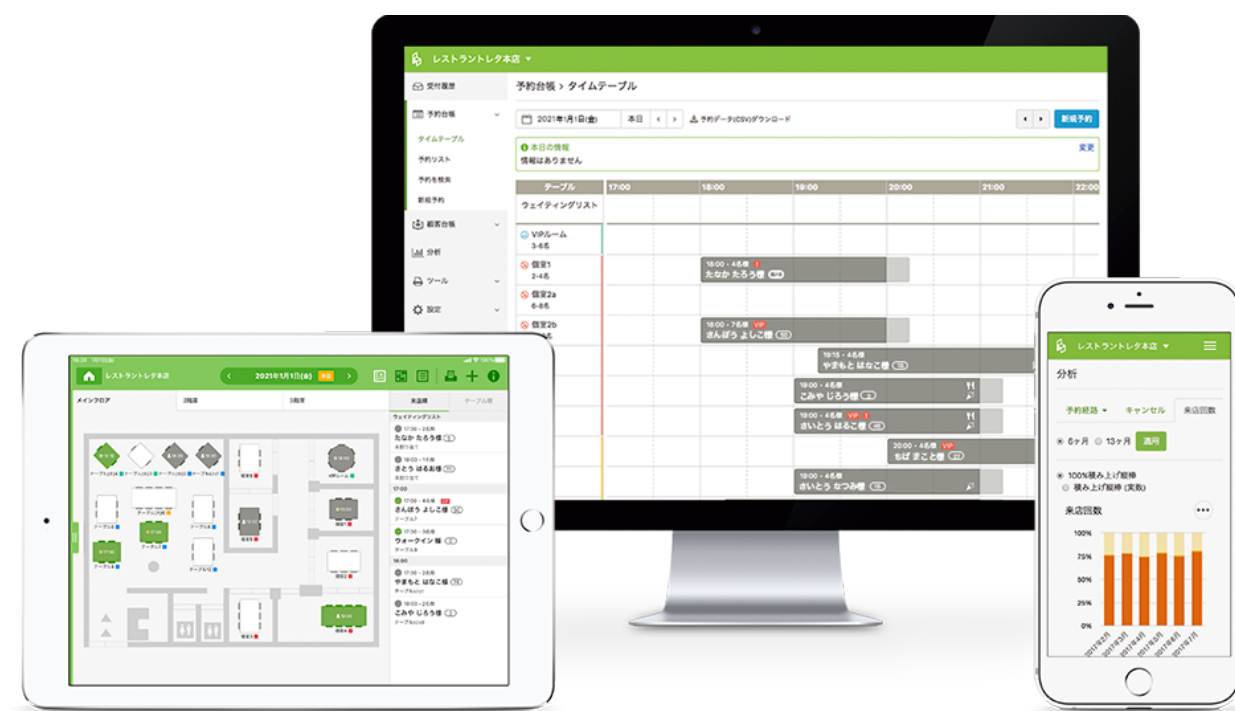


フィードバックを元に、より良い効果を生むためにひとつずつ改善を行っていきます。改善したら運用をし、そしてまたフィードバックを受ける、を常に繰り返していくことが重要です。

運用がスタートしたら、現場スタッフからはやりづらい部分や顧客の反応といった問題点や感想のフィードバックを受けるようにしましょう。

従業員と顧客を第一に考えたトレタDX

トレタ予約/顧客台帳



誰でもわかりやすくつかいやすい
顧客管理もできる予約台帳

トレタO/X



効率もおもてなしも
理想を求めるモバイルオーダー

トレタスタンプ



アプリ入らずで簡単導入
ブラウザ型スタンプカード

飲食店様向けに様々なテーマを取り扱ったセミナーを随時開催しております。トレタのご利用有無に関係なく、お申込みいただけます。

PCやスマートフォンの方はこちらをクリック！

開催セミナーはこちら

印刷してご覧の方はスマホでこちらをスキャン！

