


オーダーシステム・管理システムによる情報一元化と業務効率化

～萃sui-諏訪湖様の取組事例～

カテゴリー  食事の準備・配膳

施設情報

施設名 萃 sui-諏訪湖

客室 8室 創業年 2016年

課題の背景

- ・ 少人数での運営において、効率化とサービス品質の両立が課題となっていた。
- ・ 情報が多方面に分散し、業務の標準化・可視化ができていなかった。

導入ソリューション

オーダーシステム

注文を即時共有・会計連携し、情報をデータ管理する体制へ転換。

施設業務管理システム

施設情報や対応履歴を一元化し、即座に把握できる環境を整備。

冷蔵庫、アイスディスペンサー

食材管理およびドリンク提供業務の効率化を図る。



課題

期待する効果

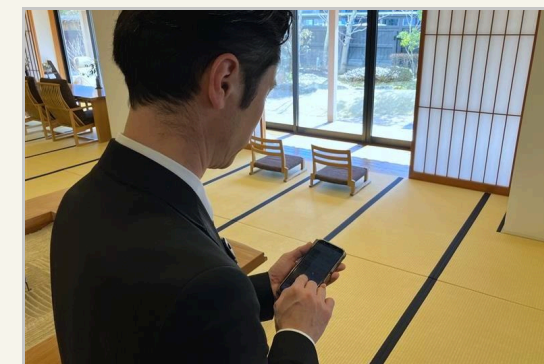
注文伝達や記録管理がアナログ運用のため効率が低く、スタッフの負担が大きくなっていた。

オーダーシステム導入により、注文・会計情報を自動連携して業務負担を軽減。接客サービスへ充てる時間を創出する。



スタッフ間での施設情報の共有体制が整っていないため、対応が属人化し、迅速な顧客対応が困難な状況だった。

施設業務管理システム導入で、施設情報を一元化し、担当者不在時でも迅速な顧客対応が可能な体制を構築する。



導入による効果

1. 注文情報を即時共有できるようになり、営業後の入力作業がなくなったことで、1日約4時間の業務を削減。
2. 対応履歴をデータで一元管理できるようになり、伝達ミスが減少し、サービス品質が向上。

事業者の声

1. 厨房への即時共有により、現場の連携が改善されました。
2. 営業後の入力作業がなくなり、スタッフの負担が大きく軽減されました。
3. 現場の状況を即座に把握できるため、対応がスムーズです。
4. お客様の問い合わせに即時対応でき、満足度向上を実感しています。

