

「エビカ」の予約管理台帳システムが人気

売上アップにコスト減 年末の人手不足対応も

宣伝やクーポンにお金を払いきりませんか——飲食店の集客支援を行うエビカ(東京・恵比寿、田中宏彰社長)が提供している予約台帳管理システム「e-bica(エビカ)」が人気だ。サービスを始めてわずか2年半だが、①支援サービス体制②セキュリティ③サービス内容の優位性から、店舗数の規模を問わず採用する飲食店が増加中だ。「飲食店の立場になったサービスを目指す」というエビカ。同社が自信を持って提供する「エビカ」とは、一体どんな予約システムなのか。

販促のためにお金を垂れ流すのではなく、しっかりと費用対効果の見えるところにお金をかけ、売上アップだけでなくコストダウンまで図ることができる「エビカ」の人気の理由が予約台帳管理システムの「エビカ」だ。紙台帳の代わりに、iPadに専用アプリをダウンロードするだけで紙台帳以上の使い勝手を確保できる。その機能をざっくりと紹介すると、①予約台帳②顧客台帳③Web台帳の代わり、iPadに専用アプリをダウンロードするだけで紙台帳以上の使い勝手を確保できる。その機能をざっくりと紹介すると、①予約台帳②顧客台帳③Web台帳の代わり、iPadに専用アプリをダウンロードするだけで紙台帳以上の使い勝手を確保できる。

③のWeb予約機能により、深夜帯や営業していない時間帯に予約できるため、お客様には助かるサービスだ(スマートフォンからの予約も可能)。しかも、店舗側はWeb予約プランを、その店に合ったものを3種類まで使用することができ、プランごとに在庫を持って予約を受けられる。

現在、Web予約導入店では「売上が1.3倍に跳ね上がった店もある(同社)」という。Webから予約が入った場合、1店舗当たりスタッフ10人までメールアドレスが登録でき、予約のメールが配信される。専用のWeb予約画面には6月からは英語版も加わり、インバウンド(海外からの観光客)需要にも対応している。

権限管理による情報流出防止策③手書き入力も見ることで、そこから即座に予約を入れられる。さらに、予約の取り消しなどの履歴が担当者名と共に残るなど、紙では不可能な管理が可能になった。

紙台帳との優位性はあればキリがないが、同様のサービスと比べた場合の優位性はどうか。①初期導入時のトレーニングに加え24時間体制のトラブル対応②セキュリティの高さ(サーバーの安全性およびID)

景気回復の影響で人の採用そのものが難しくなっている中で、予約業務に割く人材も馬鹿にならない。自店の状況を見極め、本当に必要なサービスに経費をかける時代に入ったようだ。

景気回復の影響で人の採用そのものが難しくなっている中で、予約業務に割く人材も馬鹿にならない。自店の状況を見極め、本当に必要なサービスに経費をかける時代に入ったようだ。

景気回復の影響で人の採用そのものが難しくなっている中で、予約業務に割く人材も馬鹿にならない。自店の状況を見極め、本当に必要なサービスに経費をかける時代に入ったようだ。

景気回復の影響で人の採用そのものが難しくなっている中で、予約業務に割く人材も馬鹿にならない。自店の状況を見極め、本当に必要なサービスに経費をかける時代に入ったようだ。

景気回復の影響で人の採用そのものが難しくなっている中で、予約業務に割く人材も馬鹿にならない。自店の状況を見極め、本当に必要なサービスに経費をかける時代に入ったようだ。



ebica店舗利用シーン ebica手書きパッド起動画面



コーポレーションがWeb予約向けにドリンクや北京ダックをサービスし集客の最適化に動き始めた

実際の予約画面には6月からは英語版も加わり、インバウンド(海外からの観光客)需要にも対応している。

ソフト開発会社のブレイン(東京・渋谷、天毛伸一社長)が今年2月に発売した小規模店舗及び個店向けPOSレジスター「ブレインレジスター」の導入台数が累計で200台に迫る勢いだという。



ハンディの操作も簡単なブレインレジスター

ブレインの低投資POSレジスターは、誰でも簡単に操作でき、すぐにでも導入できる低価格なレジスターを販売したところ、想定通りの反響を得ることができた」と語る。

初期費用は15万円以内で設定し、費用の主なものは本体価格8万9800円、キャッシュドローワー1万円、初期設置費用5万円となり、従来のレジスターと比較する

初期費用は15万円以内で設定し、費用の主なものは本体価格8万9800円、キャッシュドローワー1万円、初期設置費用5万円となり、従来のレジスターと比較する

初期費用は15万円以内で設定し、費用の主なものは本体価格8万9800円、キャッシュドローワー1万円、初期設置費用5万円となり、従来のレジスターと比較する

初期費用は15万円以内で設定し、費用の主なものは本体価格8万9800円、キャッシュドローワー1万円、初期設置費用5万円となり、従来のレジスターと比較する

初期費用は15万円以内で設定し、費用の主なものは本体価格8万9800円、キャッシュドローワー1万円、初期設置費用5万円となり、従来のレジスターと比較する

初期費用は15万円以内で設定し、費用の主なものは本体価格8万9800円、キャッシュドローワー1万円、初期設置費用5万円となり、従来のレジスターと比較する



コンパクト設計のブレインレジスター

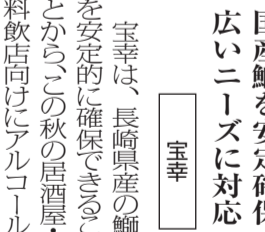
新製品のオイスター山椒配合のソースもエウキ食品(東京・調布)は、広島県産牡蠣のエキスを使った「オイスターソース(国産力キエキス使用)」と「青山椒山椒醬(アオサンショウジャオマーシジャン)」の2品を発売した。

「オイスターソース(国産力キエキス使用)」は、低温でじっくりと濃縮し、雑味のない牡蠣の香りと濃厚でまろやかな味わいを特徴とする国産牡蠣のエキスを使用。中華料理をはじめ、和食、洋食にも広く使える調味料だという。585g×6万が一、レジスターが故障した場合は無料で代替機を設置するサービスも実施し、24時間365日のサポート体制を取っている。販売エリアは全国。導入店舗による口コミで問い合わせや導入実績も増える中で、無理に販売台数を追いかけるのではなく、アフターフォローの充実を優先させ、1台、1台着実に広めていくことを考えている。

四川花椒に青山椒をブレンドし、奥行きのある香りが感じられる爽やかなソースに仕上げた。野菜や肉、魚介類の味付けに

そのままかけるだけで使えるほか、炒め物に絡めて使うこともできるという。1.1kg×6入。賞味期間12カ月。

賞味期間は1年。また「青山椒麻醬」は、しびれるような辛味を持つ。国産鰯を安定確保広いニーズに対応



宝幸の国産鰯を安定確保広いニーズに対応

宝幸は、長崎県産の鰯を安定的に確保できることから、この秋の居酒屋・料飲店向けにアルコール

宝幸は、長崎県産の鰯を安定的に確保できることから、この秋の居酒屋・料飲店向けにアルコール

宝幸は、長崎県産の鰯を安定的に確保できることから、この秋の居酒屋・料飲店向けにアルコール

宝幸は、長崎県産の鰯を安定的に確保できることから、この秋の居酒屋・料飲店向けにアルコール

宝幸は、長崎県産の鰯を安定的に確保できることから、この秋の居酒屋・料飲店向けにアルコール

宝幸は、長崎県産の鰯を安定的に確保できることから、この秋の居酒屋・料飲店向けにアルコール

宝幸は、長崎県産の鰯を安定的に確保できることから、この秋の居酒屋・料飲店向けにアルコール

マルコメはマレーシアのハラール認証を今年3月31日に取得した味噌(無添加白、こし10kg)と「無添加白」は有機大豆、国産米、塩のみを使用し、さっぱりとした塩のない淡色系に仕上げた。「無添加赤」は有機大豆、国産米、塩のみを使用し、発酵香と旨味の強い「ジャキム」の認証を受けた。ハラール認証機関(JAKIM)の認証を受けた。ハラール認証味噌を海外展開も視野に、賞味期限は6カ月。



ハラール認証味噌

ハラール認証味噌を海外展開も視野に、賞味期限は6カ月。

ハラール認証味噌を海外展開も視野に、賞味期限は6カ月。

ハラール認証味噌を海外展開も視野に、賞味期限は6カ月。

ハラール認証味噌を海外展開も視野に、賞味期限は6カ月。

ハラール認証味噌を海外展開も視野に、賞味期限は6カ月。

ハラール認証味噌を海外展開も視野に、賞味期限は6カ月。

ハラール認証味噌を海外展開も視野に、賞味期限は6カ月。

ハラール認証味噌を海外展開も視野に、賞味期限は6カ月。

ハラール認証味噌を海外展開も視野に、賞味期限は6カ月。

ハラール認証味噌を海外展開も視野に、賞味期限は6カ月。

アサヒビールは6月下旬から、首都圏(東京・神奈川・埼玉・千葉)と近畿圏(大阪・兵庫・京都・滋賀)の飲食店を対象に「氷点下のチューハイ」の提案を開始した。年内に50店舗の取扱いを予定。業務用チューハイ(樽ハイスペンサー)を開発水とシロップ(レモン・アップル・カルピスなど各種アサヒ)

氷点下のとろけるチューハイ展開へ

チューハイを入れたグラスをセットすると、液体と急速冷凍され半固形になったチューハイが自動で注がれる仕組み。4月8日、大阪府甲子園球場内のピレストラン2店で先行導入している。「アルコール分6%



氷点下のとろけるチューハイ

伊ズミック(愛知)が7月17日に名古屋で商品展示会◆伊ズミック(愛知)は7月17日、「伊ズミック2014年展示会」を名古屋観光ホテルで開催する。13時~18時、「日本の魅力を再発見」と題し国産のクラフトビール、ワイン、ウィスキーを紹介。同日発売のリキール(柚子小町TORICO)も披露する。



焼肉と石焼ピンパモランボン本店



長崎県産ぶりのカツ