

人件費、採用費、教育費と 3つつのコスト削減を実現! 焼肉業態で効果を発揮

食べ放題焼肉「カルビ大将」をはじめ、「ステーキ宮」や『にぎりの徳兵衛』などのマルチブランドを全国展開する株式会社アトム。主要ブランドの一つである「カルビ大将」では、2014年にセルフオーダーシステム「メニューくん」を全店で導入し、大きな成果を上げている。その具体的な効果について、焼肉営業本部 第一事業部長の酒井浩二氏に話を伺った。



株式会社アトム
焼肉営業本部 第一事業部長
酒井 浩二氏

当社では居酒屋や回転寿司、ステーキ、焼肉など32のブランドを保有しております。現在3ブランドある焼肉業態のなかで、特に展開ブランドとして見据えているのが「カルビ大将」です。同ブランドはロードサイドを主要立地に、全国39店まで伸びており、今後は北関東への出店を積極的に進めていく考えです。

急増する焼肉業態の中で差別化ポイントとなっているのは、個室主体の空間づくりでしょう。こうしたプライベート空間の提案により、小さなお子様連れのファミリー層や宴会ニーズを取り込むことに成功しています。

ブランドを立ち上げた19年前はアラカルトメニューのみの焼肉店でしたが、2013年より全店で食べ放題を導入。現在は大人1名2480円、2980円、3980円の3つ

の食べ放題に、アルコールの飲み放題も用意し、多様な利用シーンに対応しています。

食べ放題に切り替えてから、1組あたりの客数は0.2〜0.3人増と、集客数アップにつながりました。

深刻化する地方の人手不足解消の鍵に!

食べ放題を打ち出した頃から、1組あたりの注文回数増への対応や、オーダーミスの軽減、スピード提供の実現へ備え、2014年にはセルフオーダーシステム「メニューくん」を全店で導入しました。

導入後、最も効果が表れたのは人件費、採用コスト、教育コストと3つの経費の削減です。

今、昔のように安い給料で雇用できる時代ではありません。人件費も高騰していますし、なるべく少ない

人数でお店を回す必要に迫られています。「メニューくん」は、スタッフの代わりにオーダーテイク作業を丸ごと請け負ってくれるため、スタッフ1人分の働きをしなくても、そのため、ホールスタッフ人員の削減につながりました。

また、いくら時給をあげても、そもそもその地域に働き手がいないなど、人手不足の問題が深刻化しています。しかし「メニューくん」の導入により少ない人員で回すことができるので、募集コストもだいぶ軽減できましたね。

これまでアルバイトの多くは若い学生でしたが、シニア層が増えてきているのも昨今の傾向です。そのとき「メニューくん」なら、操作に関する教育指導がほとんどないため、採用してすぐにホールで活躍していただけます。

こうしたメリットにより経営面での効果が期待できる他、現場で働くスタッフの負担軽減にも直結していると思います。

一方で「メニューくん」は、お客さま満足度の向上にも貢献してくれています。例えば、お客さまのタイミングで何度でも気兼ねなくオーダーできるため、スタッフを呼んでも来ないなどのストレスなく楽しんでいただけます。先ほど申した通り、当店は個室が売りなので、スタッフが何度でもドアを開け閉めすることがなく、お客さまのプライベート空間を邪魔することもありません。

最近ではメニューページに、肉を焼く様子を撮影した動画を掲載しています。こうしたシズル感のある演出は、紙のメニュー表ではできません。動きのあるメニュー表にすることでお客さまの目を惹き付けるとともに、「おいしそう」と感じてもらうことで、あともう一品のオーダー獲得へとつなげています。

2016年10月に、茨城・牛久にオープンした牛久店では、入口に発券機を設置しています。入口にスタッフが立たなくても、ウェイティングのお客さまを管理できるため、ホールスタッフの作業負担を軽減できます。発券機の方が順番を間違えな

メニューくんのココがすごい!

動画メニューでシズル感アップ!

メニューページ1画面につき1つ、全ページで最大5つまでの動画を掲載可能。動きのあるメニューでオーダーを促す。



入口の発券機で人手いらず!



ウェイティング用の発券機を設置することで、スタッフがウェイティング客への対応をせずに済むため、人員の削減につながる。

単品・食べ放題の案内も卓上で

着席時に、単品メニューに加えて食べ放題メニューの案内が可能。事前にメニューを確認いただけるため、スタッフの手間や人為的ミス削減につながる。



の人為的ミスもなく、お客さまをスムーズにご案内できる利点もあります。今後、外食産業での人手不足はますます深刻化していきます。特に「カルビ大将」のような地方のロードサイドでは、より人材確保は厳しくなると予想しています。そのとき、セルフオーダーシステムのようなITが、さまざまな問題を解決へと導いてくれると思いますね。



個室をメインとしたプライベート空間が売りの一つ。他のお客を気にしなくてもよいため、子供連れのファミリー層やカップル客に人気が高い。一方で、ロールカーテンで席同士を仕切る半個室も用意し、大人数での宴会ニーズも取り込む。

導入店情報

カルビ大将 牛久店

- 住所/茨城県牛久市上柏田3-67-5
- 営業時間/月~金17:00~24:00 (L.O.23:30)、土日祝11:30~24:00 (L.O.23:30)
- 定休日/無休
- 店舗規模/100坪130席
- 客単価/2800~2900円