

# Web ORDER

飲食店向けオーダー管理システム

Web ORDERで楽々オーダー入力

合理化実現！  
厨房革命の実力派  
**Web ORDER誕生。**



お客様からの注文により速く、より正確に対応するために。そして長年の課題、ホール対厨房の調和の実現を。そんな飲食店のニーズを実現したWeb Order待望の新登場。

# 高速・正確機能搭載。 Web ORDER、誕生。

お客様からの注文により速く、より正確に対応するために。  
そんな飲食店のニーズを実現した「Web ORDER」待望の新登場です。

## PDAの機能性と手軽さをフル活用。

市販のPDAを使用しているため操作が簡単で、スタッフの教育期間を短縮することが出来ます。今まででは新しいアルバイト店員や新入社員が商品を覚えたり、ハンディターミナルの使い方を覚えたりするのに時間がかかったり、慣れてくるまではお客様をお待たせしたりと大変でした。Web ORDERの入力システムなら直感的に素早く入力できますので、短期間で使い方を習得することが出来ます。お客様が注文を言うのと同じタイミングで入力できるのでお客様をお待たせすることなく注文が取れます。また、クライアント(PDA)はPocketPCであればどれでも可能です。



### お客様に楽しさをも提供する新機能。

タッチパネル型の端末をテーブルに設置し、お客様ご自身で写真を見ながら料理の注文をするといったことが可能です。自分で注文が取れるという話題性による集客効果のほか、目の届きにくい奥まった席への設置等、お客様へのサービス満足度の向上に効果があります。タッチパネルには注文を取る以外にもおすすめメニューを表示したり、お店の宣伝を表示させることができます。

### オーダー＆待ち時間が簡単に即分かる。

厨房にあるパソコンの音と文字でオーダーの確認が可能で、かつ受付からの経過時間が黄色と赤の色彩表示によって一目で分かるため、お客様をお待たせしません。

### 在庫状況もすぐに分かり、本日のメニューにもすぐ反映。

「オーダーストップ指示」機能搭載により、ホールスタッフ全員が在庫状況を把握できるためオーダーと在庫との食い違いが起ります。また、日替わり定食等メニュー構成に変化のある場合でもサーバーのみで登録すれば全ての端末に即座に反映します。

表示		経過時間		10分経過	15分経過
を携帯端末(PDA)に通知する					
商品名	数量	未調理数	経過		
ホットコーヒー	1	1	10分		
チョコケーキ	1	1	10分		
ミルクティー	1	1	10分		
(カレーランチ) →アイスレモンティー	1	1	14分		
(アラカルバーグセット) →アイスコーヒー	1	1	14分		
ホットコーヒー	8	8	10分		
アイスグリーム	4	4	10分		
(日替わりランチ) →レモンティー	1	1	8分		

### ハイレベルなセキュリティと簡単サーバー保守で安心運用。

全てのPDAはMACアドレスにより識別されるので、登録されていないPDAを利用して勝手に注文する事が出来ない仕組みになっているため、セキュリティ対策も万全です。また、アプリケーションはCD-ROMで配布されるため、付属のインストールマニュアルに従って設定するだけで今日から「Web ORDER」が使えます。



### 拡張 & カスタマイズが容易。

全てコンシューマー機なのでメンテナンスが一般的で、拡張が非常に容易です。また、採用されているシステムではWindowsとWebブラウザで実現されていますのでカスタマイズも非常に容易です。

### 快適な動作環境で長年使って、経済的。

OSに関しては、厨房に設置する注文管理用パソコンはWindows2000Serverのみ、オーダー受付用PocketPCはPocketPC2002のみで可能です。バージョンアップも容易で新しくハードウェアを買い換える必要がなく、極めて経済的です。またシステム変更の際、メーカー製のものは特化するため高くなってしまいますが、「Web ORDER」の場合は費用を大幅に削減可能です。

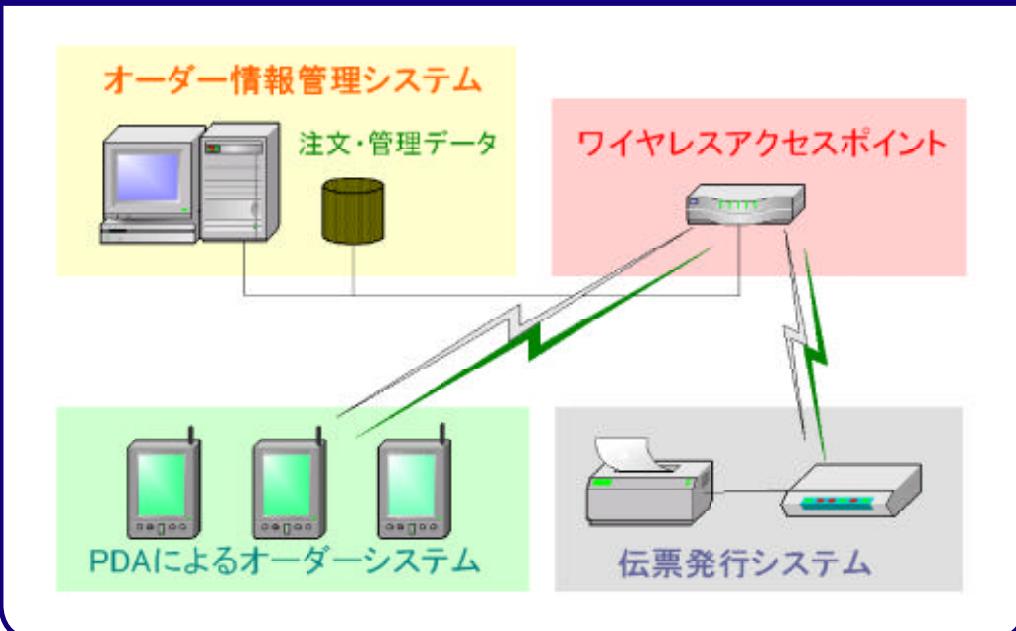
### 各種料金設定が自由自在なので会計・売上集計スピード化。

消費税は「内税」「外税」「円未満の[切り捨て]」「[切り上げ]」に対応しており、また深夜割増料金設定も容易です。たとえば、22:00～翌2:00までは料金の10%増の設定をしたい、等自由に設定できます。また、商品一覧、セット構成一覧、日別商品別一覧、月別商品別売上表等の帳票の作成が容易です。

### メニュー以外の情報搭載でサブ効果も望めます！

現在はタッチパネルを利用したものはメニューのみですが、将来的には広告や観光ガイド等を載せる事も可能です。そうなるとそれらの広告主や施設の広報から掲載料を戴くことが出来るので純売上以外の利益も望めます。

## 「Web ORDER」の構成



# 拡張性に優れたシステム構成。 扱いやすい設定画面。導入した日より お客様のニーズを即反映。

Web ORDERでは難しい操作は全て排除し、面倒な設定は不要にしました。

扱いやすい設定画面でカスタマイズも簡単、どなたでも全ての設定・操作がパソコン上で行えます。

## セット商品が思いのままに！ 常にニーズに合ったメニューをお届けします。

食料過多の今の世の中、お客様のニーズは絶えず変動するものです。特にセット商品はお客様の年齢や性別、そして時間や季節によって好みの食べ合わせ方が大きく変わるために、最も変動の激しいジャンルであり、なおかつ組み合わせ方も多種多様です。そこでWeb ORDER搭載の「セット商品構成登録画面」を利用すれば、セット商品の管理を楽に行うことが出来ます。メイン・サブ・ドリンク・デザートからなるセット構成をまとめて登録するだけでOKです。



## 常時手元のPDAへオーダー配信。 余計な移動要らず。

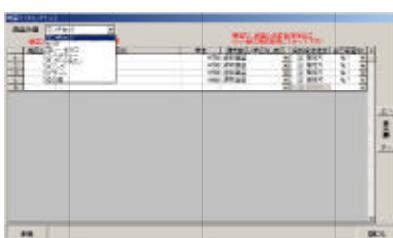
いつでもどこでも手持ちのPDAでオーダー受け状況が把握できるので、わざわざ厨房まで移動して確認するということがなくなります。よりスマートな業務を目指されている店舗のオーナーさんは朗報です。

## 扱いやすく、すぐに変化が反映される設定画面。

新規メニューの追加、メニュー構成の変更、削除等といった変更は即座に全てのPDAに反映されます。従来のハンディターミナルのように、一台一台設定する手間もありません。

## 商品一つ一つの設定もここで簡単便利。

各商品の商品分類・商品コード・単価・食前食後指定の可否等が設定できます。新商品の登録もこの商品マスタメンテナンス機能で行うことができます。



## 店舗ごとの日付・課税・料金割増 ・経過時間が楽々設定。

24時間営業の店舗では、売上集計を出す時の営業日と実際の日付が異なることがあります。このシステムマスタメンテナンス機能を使えばその設定が簡単に出来ます。また、消費税や深夜割増料金の設定も容易です。またオーダーを受けたからの経過時間を表す黄色と赤色の色彩表示の設定もここで出来ます。



## 人気メニューひとまとめで楽々効率化！

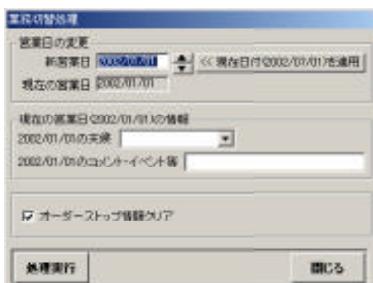
よく入るオーダーというのは他の商品の中から探し出して入力するのが非常に煩わしいものです。しかし、主要商品登録機能を使えば人気メニューの入力がスムーズに行えます。特に夏や冬などの季節限定メニューが出る時期には効果的でしょう。

# 設定された内容もPDAに即座に反映。 オーダーから会計まで自由自在。

Web ORDERでは全てのスタッフへの急な内容変更の連絡も一瞬で済んでしまう機能を搭載しました。これにより業務も客の流れもスムーズになること間違いありません。

## 営業日の変更はこれで即簡単！ 日ごとのデータも入力可能！

実際の日付と営業日が異なる場合の設定をこの業務切替処理機能で行うことができます。また、その日の天候や近隣でのイベントの有無等のデータを入力しておくと、環境の違いによる売れるメニューの違いの傾向がつかめます。そして、その日に合わせた在庫を仕入れておくことができるので、無駄を省くことができます。



## 相席の場合もプレートフル活用 で心配無用！

従来のテーブル番号による管理の場合、お客様が同じテーブルに相席で座られる場合に管理できませんでした。「Web ORDER」ではお客様をプレートにより管理できます。これにより同一テーブルに2グループ以上座った場合にも、また客席に伝票がまだ届いていない場合も問題ありません。

## 万全のセキュリティ対策 & 簡単なサーバー保守。

全てのPDAはMACアドレスにより識別されるので、登録されていないPDAを利用して勝手に注文することができない仕組みになっており、セキュリティ対策も万全です。またアプリケーションはCD-ROMで配布されるため、付属のインストールマニュアルにしたがって設定するだけで今日からWeb ORDERが使えます。またバージョンアップも簡単に行えます。

## 迅速故障対応 & 拡張性に優れたシステム構成。

全てコンシューマー機で構成されているので入手が簡単、しかも安価です。クライアント(PDA)はPocketPCであればどの機種でも使えますし、PDAが故障した場合でもすぐに用意できますので、迅速かつ柔軟な対応が可能です。また、採用されているシステムはWindowsNTとWebブラウザで実現されていますのでカスタマイズが容易です。PDAの入力画面を画像メニューにして直感的に注文を取れるようにすることができます。

## 消費税・深夜割増も完全対応。

消費税は「内税」「外税」のほか、「円未満の端数 [切り捨て] [切り上げ]」に対応しています。また夜間割増等の設定も可能ですので、例えば22:00～翌2:00までは料金の10%増の設定をしたい、等自由に設定できます。

## 在庫状況即把握の「オーダーストップ機能」

メニューを注文したら數十分経ってから「品切れ」の通達。そんなことはありませんか？これはお客様にとって不快で、店舗スタッフにとっては心苦しいものでしょう。そこで「Web ORDER」ではそのような双方の不満を解消すべく「オーダーストップ機能」を搭載しました。これは厨房に設置した本体パソコンから品切れ商品の情報を入力すれば、スタッフ全員のPDAにそれが配信されます。そうすればスタッフが現在の在庫状況がすぐに分かり、お客様からのオーダーと食い違うというようなことが起りません。それによって、ホールスタッフと厨房スタッフの確認作業がなくなります。



# 顧客満足度は上げたいが、コストは最小限に抑えたい。

そんな要望に応えるのが「Web ORDER」です。オーダーをより速く、より正確に取ることが可能。

顧客満足度を上げながらも導入コストは従来のシステムに比べ格安です。

## 直感的な操作が可能。 教育期間の短縮に効果あり。

今まで、新しいアルバイトや社員が商品を覚えた  
り、ハンディターミナルの使い方を覚えたりするのに  
時間がかかったり、慣れてくるまではお客様をお待  
たせしたりと大変でした。Web ORDERの入力シス  
템なら直感的にすばやく入力できますので、教育  
期間が短くてすみます。お客様が注文を言うのと  
同じタイミングで入力できるのでお客様をお待たせ  
することなく注文が取れます。

## 将来の拡張性抜群。 まだまだある注目の機能。

オプションの会員システムである、携帯バーコード  
システムとの連動が可能です。お客様の携帯電話  
にバーコードを表示しレジで読みとれば割引ポイント  
が貯まるシステムです。かさばる割引チケットやボ  
イントカードを持ち歩く必要もなく利用客と店舗双方に  
メリットの高いシステムです。

## 運用・メンテナンスも楽々。 扱いやすい設定画面。

採用されているシステムはWindowsとWebブラウザ  
で実現されています。  
データのバックアップやカスタマイズ設定、メニュー  
の追加や削除などすべての操作が通常のパソコン  
上で行えますので保守運用もラクラク。カスタマイ  
ズ画面は通常のWindowsアプリケーションですので  
抵抗なくお使い頂けます。

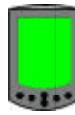
## データ流用も簡単。

サーバーにはWindows2000サーバーを使用してお  
りますので、集めたデータを取り出してPCでデータ  
分析も容易に行えます。

## 高機能なシステムを安価に提供。

従来のような組込み型専機を使用せず一般的なシステムで構築しますので初期導入コストが格安です。また今後ホー  
ルスタッフが増える場合にも一般のPDAを購入すればよく、高価なハンディターミナル方式に比べて断然お得です。

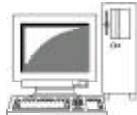
## Web ORDER基本セット



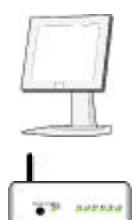
ポケットPC＊3台



キッチンプリンタ＊1台



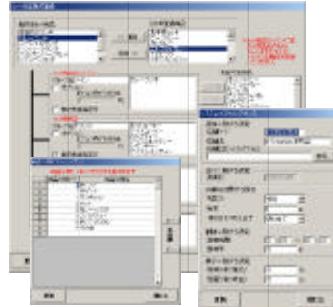
フロアプリンタ＊1台



管理サーバー＊1台

パソコンPOS＊1台

アクセスポイント＊2台



# 様々な用途に応えた帳票印刷。 より効率的な事務処理が実現。

ますます多角化してくるお客様からのニーズ。それをはつきりとしたデータでより速く知りたい。そんなご要望を容易に実現させたのが帳票印刷機能です。

## 豊富な帳票印刷を用意。経営戦略を強力にサポートします。

利益UPのためには、店舗営業の効率を上げていかなければならない訳ですが、そのためにはメニューと時間の関係、どのメニューがどれくらい売れているのかなど多角的に検討・改善を図っていく必要があります。

Web ORDERなら経営戦略に役立つ帳票が簡単に印刷できます。

商品一覧、セット構成一覧などが印刷できるほか、時間別商品売上表、日別商品売上表、月別商品売上表などが印刷できます。毎日、天候やコメント（例えば「近くでイベントがあった」等）を登録しておけば売上表に印刷されるので、今後の経営戦略や売上予測に役立てることができます。

## 定番メニューは何か？ すぐ分かる商品一覧印刷画面。

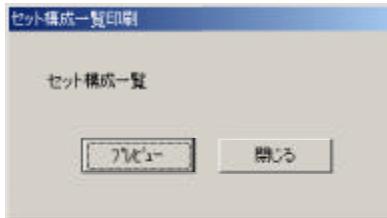
今度の主力商品の計画や時間・日・月を問わず売れる定番セットメニューの考案や定期的に仕入れて売り出したいとお思いのオーナーの要望を叶えました。



商品一覧		件数: 100	更新日: 2023/06/29
商品名	品目名	数量	単価
商品A	品目A	100	100
商品B	品目B	100	100
商品C	品目C	100	100
商品D	品目D	100	100
商品E	品目E	100	100
商品F	品目F	100	100
商品G	品目G	100	100
商品H	品目H	100	100
商品I	品目I	100	100
商品J	品目J	100	100
商品K	品目K	100	100
商品L	品目L	100	100
商品M	品目M	100	100
商品N	品目N	100	100
商品O	品目O	100	100
商品P	品目P	100	100
商品Q	品目Q	100	100
商品R	品目R	100	100
商品S	品目S	100	100
商品T	品目T	100	100
商品U	品目U	100	100
商品V	品目V	100	100
商品W	品目W	100	100
商品X	品目X	100	100
商品Y	品目Y	100	100
商品Z	品目Z	100	100

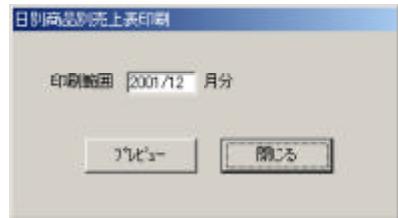
## 何と何のセットが売れる？ セット構成一覧画面。

お客様にとって量が多くて経済的なセット商品は飲食店には欠かせません。そんなセット商品を作成する際に役立つののがセット構成一覧画面です。セット商品構成登録画面で登録したセットメニューが一覧で表示できます。セットメニューの戦略に役立ててください。



## 土日休日メニューもこれでOK！ 日別商品売上表印刷画面。

サラリーマンの多い平日、お子様の多い土日休日等、日によって売れるメニューは異なるものです。そこでこの日別商品別売上表印刷画面があればその違いもすぐに分かり、お客様のニーズと在庫状況をマッチさせることができます。

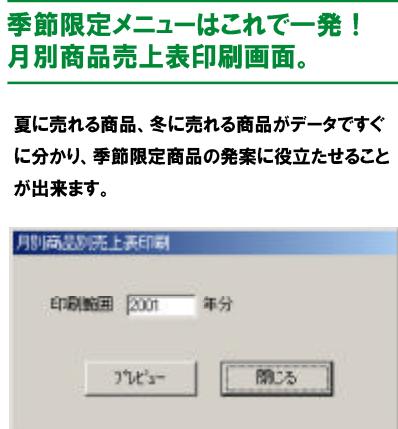


## 時間限定メニューの売上は？ 時間別商品売上表印刷画面。

時間ごとに売れる商品をおさえてチャンスロスをなくしたい。そしてそれらを強調したメニューを売り出したい。そんなご要望も時間別商品売上表印刷画面があれば可能です。



時間別商品別売上表		件数: 100	更新日: 2023/06/29
時間帯	数量	単価	合計
00時~01時	100	100	100
01時~02時	100	100	100
02時~03時	100	100	100
03時~04時	100	100	100
04時~05時	100	100	100
05時~06時	100	100	100
06時~07時	100	100	100
07時~08時	100	100	100
08時~09時	100	100	100
09時~10時	100	100	100
10時~11時	100	100	100
11時~12時	100	100	100
12時~13時	100	100	100
13時~14時	100	100	100
14時~15時	100	100	100
15時~16時	100	100	100
16時~17時	100	100	100
17時~18時	100	100	100
18時~19時	100	100	100
19時~20時	100	100	100
20時~21時	100	100	100
21時~22時	100	100	100
22時~23時	100	100	100
23時~00時	100	100	100



月別商品別売上表		件数: 100	更新日: 2023/06/29
月	数量	単価	合計
1月	100	100	100
2月	100	100	100
3月	100	100	100
4月	100	100	100
5月	100	100	100
6月	100	100	100
7月	100	100	100
8月	100	100	100
9月	100	100	100
10月	100	100	100
11月	100	100	100
12月	100	100	100

# 店舗スタッフの業務の効率性と顧客満足度は比例する！

オーダーの間違い、オーダーと在庫の食い違い等はお客様にとっても従業員にとっても不快なものです。

そこで「Web ORDER」にはそれらを最小限に抑える機能を搭載しました。ホール・厨房での業務がよりスムーズになります。

## 研修不要！！簡単操作でらくらく注文受付。

小さく軽いPDAなので持ち運びやすく、操作も簡単です。従来のようなハンディターミナルでは実現できなかった直感的なオーダー入力を実現しました！

画面が切り替わり、必要項目のみ表示されるので入力ミスを最小限に抑えます。



オーダー受付開始です。  
プレート番号を指定します。



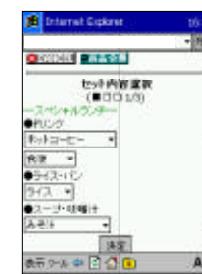
テーブルNo.とお客様の  
人数を指定します。



オーダーをカテゴリーから選択しま  
す。



数量を入力し、商品を選択  
します。



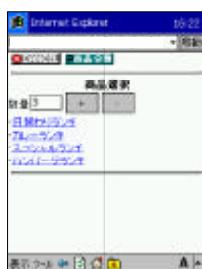
セットメニューであれば、ドリンクは  
何にするか、ライスにするかパン  
にするか等セット構成を入力して  
いきます。



ドリンクやデザート等の食前・食  
後指定をします。

## まとめで入力！ セット商品にも対応。

セット商品もまとめて受け付け、オーダーの聞き漏  
れがなくなります。



同じ注文を複数受ける場合、數  
量を先に入力しておきます。

## 厨房にあわせたカスタマイズ。 表示する商品を選べます。

厨房が分かれている場合、例えばドリンクとサラダ  
のみの厨房1とその他全ての料理を調理する厨房  
2がある場合、厨房1の画面にはドリンク系とサラ  
ダの注文のみ表示し、厨房2の画面にはその他の  
料理は厨房2に表示させるといった切り替えが可  
能です。  
またドリンクなど食前・食後の指示があるようなメ  
ニューでは食前食後表示、居酒屋のような特に食  
前・食後を指定するような商品がない場合は通常  
表示と用途に合わせて切り替えることができます。

## 音と文字でオーダーをお知らせ。 確実にオーダーを確認。

オーダーが入ると、厨房のPCに音と文字で通知さ  
れます。確実にオーダーを厨房へ伝えることができ  
ます。

## ホールにいながらにして PDAでオーダー状況把握。

いつでも手元のPDAでオーダー受付け状況が把握  
できるので、いちいち厨房まで移動して確認するこ  
とがなくなります。また、オーダーを取った後に商品  
がなくなったことに気づきお客様に不快な思いをさ  
せるといったことがなくなります。



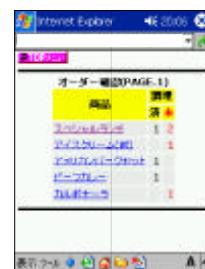
数量分のセットメニュー画面が開きます。後は順に  
注文を聞きながら入力していくだけです。

## 調理完了！すぐにホールスタッフに 音で通知。

厨房で調理完了ボタンを押せば、調理した該当伝  
票を受付した担当のPDAで音が鳴り、調理完了を  
確実に通知します。

## 追加注文もOK。 追加伝票も即発行。

お客様から追加の注文があった場合も簡単。プレ  
ート番号を入力し追加注文を入力するだけで新し  
い伝票が発行されます。もちろん追加注文を合計  
した金額で発行されます。



オーダー確認画面では、注文済みの  
メニューが一覧されるばかりでなく、  
そのメニューが既に調理済みである  
か確認できます。

## お客様をお待たせしないか？ 経過時間は赤色と黄色で表示。

厨房にはオーダー受付からの経過時間を色で表示します。たとえばオーダー受付から10分経ったものは黄色、15分以上経過したものは赤色で表示するといったことが可能。お客様をお待たせしている時間が一目でわかります。

## 「オーダー変更したい。」 お客様の急な要望にも応えます。

お客様から急なオーダー変更のお申し出があった。もう調理済みですか？今までのそんなやりとりもう不要です。

プレート番号を入力し、オーダー削除画面を表示すれば、その商品が調理済みか、未調理であるか手元のPDAですぐに確認できます。オーダーの取り消しは即座に厨房のタッチパネル画面に反映し音でお知らせ。確実にオーダー取り消しを伝えます。



オーダー削除ボタンを選択してプレートを選択すると、削除オーダー画面になります。



確認画面でメニューの調理状況も分かります。メニューを選べばオーダーが削除され、すぐさま厨房のディスプレイに反映、音でお知らせします。

## 食材がなくなった！ オーダーストップを瞬時に指示。

食材切れや受付時間終了などで、取り扱い不可となった場合、通常ならその商品がオーダーストップであることをホールスタッフ全員に伝えなければなりません。Web ORDERなら厨房からタッチパネルを操作しオーダーストップ処理を行うだけ。即座にオーダー受付用のPDAに反映されオーダーストップとなった商品の受付が出来なくなります。

## 現在のオーダーを一覧表示。厨房での作業効率も向上。

厨房用タッチパネルには注文管理画面が表示され、現在オーダーの入っているものが一覧表示されます。表示は注文受付時間の古い順に表示する「経過時間表示」と各商品ごとの注文の総数量を把握する場合に便利な「商品毎表示」が可能です。まとめて調理する場合に簡単に数量を把握できるので業務の効率化に効果があります。



## ホールと厨房を繋ぐ。厨房での業務がよりスムーズに。

### ホールで

- PDAなので持ち運びやすく、操作も簡単。
- セット商品・オプション商品も一度にまとめて受付、オーダーの聞き漏れがなくなる。
- いつでもオーダー受付状況が把握できる。
- オーダーストップ商品がホールにしながら分かる。

### 厨房で

- 厨房PCの音と文字でオーダーを確認。
- 受付からの経過時間が一目で分かる。
- ホールへのオーダーストップ伝達が速く確実になりスタッフ全員への伝達の手間が省ける。
- 従来の手書き伝票のようなオーダーの読み間違いや、読みづらさがなくなる。

## 「Web ORDER」の主な仕様

### 動作環境

#### 注文管理用PC

OS	Windows2000(要ServicePack2)
ハードディスク	インストール時に約13MB以上の空き容量が必要
メモリ	128MB(256MB以上推奨)
CD-ROMドライブ(インストール時に必要)	

#### 伝票プリンタ

EPSON TM-T882U481(※別途電源ユニットEPSON PS-180が必要)

#### プリンタ

各種帳票を印字する場合は、A4出力対応のプリンタが必要

#### 無線LANアクセスポイント

#### オーダー受付用PocketPC

OS	PocketPC2002
プロセッサ	ARM1100系
メモリ	32MB必要
無線LANカード	

※製品の使用、外観は、改良のため変更している場合がありますので、販売担当者にお確かめください。

※Windows、PocketPCは米国Microsoft Corporationの米国及びその他の国における登録商標です。

※その他、本カタログに記載されている会社名、商品名は各社の商標または登録商標です。

※このカタログに記載されている製品は、国内仕様のため海外では使用できません。

※詳しい性能・機能・制約条件等については、販売担当者にご確認ください。

### 発売元

## 株式会社日本システムプロジェクト

〒160-0023 東京都新宿区西新宿4-2-19  
新菱新宿ビル7階  
TEL 03-3320-6992  
FAX 03-5350-2623  
<http://www.pcpos.co.jp>  
E-mail:info@pcpos.co.jp