

M まねくるは従来の宅配システムとは大きく異なります。

弊社がこの製品に取り組む以前、業界のシステムの印象は正直言って、「常に短し、タスキに長し」でした。不要な機能ばかりが盛り込まれ、実践的ではなく、あれやこれやと弊社用にカスタマイズすると、とんでもない料金が請求されました。机上でエンジニアが作成したソフトと一線を画し、第一線の場で仕事をしている「料理人」が現場の目線で作り上げたのが、この「まねくる」です。オーダーを受注してからお料理の引き渡しまでの作業を細かく洗い出し、各セクション・各店舗でいかに効果を発揮できるかを検証し作り上げました。飲食店のオーナー目線で誕生した「まねくる」です。

M 導入を検討されているお客様へ

まねくるは販売するだけのシステムとは違います。お客様の現状を伺い、現在お困りになられていることやニーズなどを、料理人でありオーナーである私が窓口として相談を承ります。まずは無料相談としてお問合せ下さい。なお、ご購入検討をしやすいように、「現場見学→相談・面談→導入のご提案」という流れを組んでおります。もちろん、導入後は、親身になってアフターフォローも充実しております。年間のヒューマンエラーによる食材ロス減少や、人材確保が困難な環境での効率化など様々な導入メリットがあります。「百聞は一見にしかず」この機会にご検討下さい。



鈴木賢司 飲食総合研究所
代表 鈴木 賢司

サーバー対応

事務所・キッチンなど複数台を稼働させることも可能！

タブレット対応

Windows タブレットで場所を選ばず入力可能！

マウスを使わないタッチモニタ対応

指入力
「らくらくレイアウト設計」

■まねくる稼働推奨スペック

CPU：デュアルコア (i5以上のも、クライアントはi3以上のも)
OS：Windows8/8.1(RT除く)、Windows10
メモリ：4GB以上
ディスプレイ：解像度XGA以上(1024×768ドット)
ハードディスク：空き30GB以上
バックアップ 外付けHDD又はUSBメモリ

コンサル情報

私は父から受け継いだ小さな飲食店からスタートし、おかげさまで人口6,000人の街で創業から50年を迎え、経営環境がますます厳しくなる中でも、営業を続けさせていただいております。机上の空論だけではなく、私の実体験をもとにした実業をテーマにし、「小さなお店のためのコンサルタン」としてコンサル活動も積極的に取り組んでおります。「パパママストア」と呼ばれるような小さなお店を繁盛させ、家業から企業へと成長発展を考えておられるオーナー様へのお手伝いをさせて頂き、多くの成功事例とともに苦楽をともに切磋琢磨しております。また、21世紀の調理法と呼ばれる「真空調理」を始めとした、人手が少なくても営業が成り立つオペレーションなど様々なアイデアをご指導いたします。

[まねくる開発・販売元]



〒083-0090 北海道中川郡池田町大通り一丁目74 TEL. 015-572-2220 FAX. 015-572-3434

<https://www.yutaka-web.com/>

宅 配 業 界 向 け シ ス テ ム



働き方改革を支援！ 人手不足でも 業績を伸ばしたい オーナー様へ

BEFORE

- 土日に注文が集中したり、メニューが多くて現場が混乱してる！
- 人手不足の中、業務効率化ができない！
- メニュー変更や予約の内容変更があった場合、全スタッフへの共有が難しい！
- 急な注文変更に対応できるスタッフが少なく困っている！
- 軽減税率対象と対象外のメニューが混在し、複雑で困っている！

AFTER

まねくる で解決！

特徴

- 直観的に、だれでも簡単に操作が可能！
- 顧客の分析で、継続的な戦略がたてられる！
- その日の調理指示書が見える化！
- 無駄の少ない発注が可能に！
- 在庫も見える化！
- メンバーに連絡が行き渡る自動メール配信機能装備！