

2015年6月17日（水）

フジサンケイビジネスアイ

## ハイパー・ボックス レストラン予約システム

### 操作性追求 顧客管理を効率化

サーバーレンタルなどのインターネットサービスを提供するハイパー・ボックスが、レストラン向け予約システム「TableCare（テーブルケア）」を開発し、3月末に提供を始めた。店員がタブレット端末を使って予約対応や記席、顧客管理といった煩雑な業務を効率的にこなせる。深田太郎社長は「店舗運営を効率化でき、常連客作りにも役立つ」と満足に自信をみせる。

最近のレストラン管理システムでは、店員がタブレット端末を使って予約管理を行っているが、それ自体はテーブルケアも変わらない。もっとも、深田社長は「アプリの操作性にこだわる。



「テーブルケア」の操作画面。  
使いやすさにこだわった

り、「（画面の）ビジュアルでも使いやすさを追求している点で大きく異なる」と強調する。たとえば、画面上に座席図を表示。各テーブルが利用中か予約待ちかを色分けして分かりやすく見せるほか、利用中の席で

何人が食事をしているかまで確認できる。また、混雑具合に応じて指一本の操作で客の席を移動させたり、「それぞれの客が食べ終わるころかどうかを把握できる」（深田社長）。

レストランの予約は飲食ボ-

タルサイトからでもできるが、2、3日後でないと対応できない場合が多い。これに対し、テーブルケアはリアルタイムで空席情報を発信できるため、即座に受け付けられるという。

最初に2万円（税別）を支払い、加盟店になる必要はあるものの、客単価が9000円程度の店でも利用できるよう、月額利用料は9800円（同）に抑えた。また、ネットには対応せず、電話予約のみに対応した無料版アプリも用意している。

さらに同社は、店の集客を支援。通常は、同社のような予約管理システムの提供企業が、店の情報を掲載したポータルサイトを構築したり、予約できる一般向けアプリを配布するのが一般的だが、同社はそれ以外に食に関するブログの運営者などとパートナー契約を締結。そうしたパートナー経由の集客を加えることで、さらに多くの収益を

期待できるという。2、3年内には利用料を無料化し、客を送り込むたびに手数料をもらうビジネスモデルに転換することも視野に入れている。

世界有数の美食大国といわれる日本だが、レストランのIT化は遅れ気味とされる。「年内に1000店の加盟店目標。パン屋や病院、調剤薬局など、一般予約を受け付けている他業種の店にも展開したい」。深田社長はそう話し、飲食文化の活性化に全力を尽くす構えだ。

（井田通人）

#### ■会社概要

- ▷本社＝東京都新宿区西新宿4丁目33-4
- ▷設立＝2000年10月
- ▷資本金＝1000万円
- ▷従業員＝約30人
- ▷事業内容＝レストラン予約管理システム提供など\*