

## Delious 外食産業向けクラウドサービス「デリオス」、豊富なオーダー入力ターミナル

業務形態、店舗形態にあわせて、オーダーング端末をお選びいただけます。



売上・動員・仕入・経費等を一元管理し、日々の利益をリアルタイムに把握  
売上アップ、顧客満足度アップに繋がる豊富な各種分析資料を提供



# Deli Touch

セルフオーダーペン

人手不足解消の切り札  
客単価アップとホスピタリティアップも同時に実現!

キャビネット本体抗菌対応



### デリタッチ オーダー用シート/クレードル

**●入力用タッチシール**  
専用シールを貼ることで既存のメニュー表をご利用できます。

**●オーダータッチシート**  
いまお使いのメニューに入力タッチシールを貼ることで、デリタッチをご利用いただけます。

**●クレードル**  
デリタッチを30本まで充電。壁掛けしてお使いいただくこともできます。(FOTまたはFOT-Rと接続)

### なんでも知りたい Q&A

- Q** いま使っているメニュー表は使えますか?  
**A** 入力用タッチシールやオーダータッチシートをメニュー表に貼って、お使いいただくことができます。
- Q** インターネット環境は必要ですか?  
**A** デリオス、及びデリタッチは、クラウドサービスのため、インターネット接続は必須となります。インターネット環境がない場合は、ご担当の営業マンにおたずねください。  
※デリオスに接続する場合、インターネット環境は必要ありません。
- Q** メニュー変更時の音声ファイルは?  
**A** デリオスクラウドサービスから簡単にダウンロードできます。
- Q** サポート体制はどのようになっていますか?  
**A** オプションで安心保証パックを用意しております。
- Q** ペンに保険のようなものはありますか?  
**A** オプションで安心保証パックを用意しております。
- Q** 365日24時間体制のヘルプデスクやリモートメンテナンスにて安心のサポートをお約束します。

※本カタログに掲載されている商品の色は、印刷の都合上、実際とは多少異なることがあります。また画像ははめ込み合成などの加工処理をしているため、実際とは異なる場合があります。  
※本商品(ソフトウェアを含む)は日本国内の仕様であり、外国の規格などには準拠しておりません。  
※このリーフレットは、改良のため内容を予告無く変更することがあります。  
※正常な使用状態で商品に故障が生じた場合、当社は商品の保証書に定められた条件に従って修理を致します。ただし、商品の故障、誤作動、または、外部要因による付随的損害については、当社は一切その責任を負いませんので、予めご了承ください。  
※本商品(ソフトウェアを含む)が、外国為替及び、外国貿易法の規定により、輸出規制品に該当する場合は、海外輸出の際に日本国政府の輸出許可申請等必要な手続きをお取りください。また米国再輸出規制等外国政府の規制を受ける場合には、所定の手続きを行ってください。

**機器仕様**

**●DeliTouch (デリタッチ)**

外寸	29 (W) × 29 (D) × 165 (H)	単位: mm
重量	78g (充電体含む)	
動作環境	0℃~40℃ 湿度 20%~80%RH (結露なきこと)	
最大使用時間	約4時間 約100回送信可	
充電時間	約2時間	
使用電池	ニッケル水素充電電池 単4×2本	
抗菌	キャビネット本体抗菌対応	

**●クレードル**

外寸	320 (W) × 420 (D) × 100 (H)	単位: mm
重量	2.1kg	
動作環境	0℃~40℃ 湿度 20%~80%RH (結露なきこと)	
電源	AC100V ±10% 50/60Hz	

まずは、Webで確認! **デリタッチ** 検索

<http://hospitality.teraoka.biz/>

携帯電話・PHSからのアクセスはQRコードをご利用ください

**安全上のご注意**  
●正しく安全にお使いいただくため、ご使用前には必ず「取扱説明書」をよくお読みください。

**リサイクルご協力をお願い**  
●ニッケル水素電池のリサイクルにご協力ください。

新しい常識を創造する  
**株式会社 寺岡精工**  
ホスピタリティソリューション事業部  
〒146-8580 東京都大田区久が原 5-13-12  
TEL:03-3752-5631  
<http://hospitality.teraoka.biz/>

●本カタログに記載しております内容及び仕様は予告なしに変更する場合があります。  
●本カタログに記載されている内容は平成22年4月現在のものです。  
●製品写真は印刷物ですので、実際の色と異なる場合があります

810700090  
C0810WD#

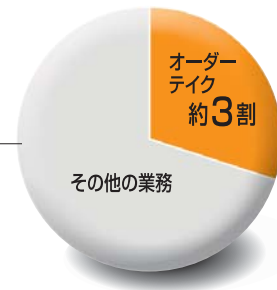
Searching for  
a New Balance



# デリタッチでお客様へのサービス向上。客単価もアップ!

ホールスタッフ業務時間の約3割を占めるオーダーテイクは、DeliTouch (デリタッチ) におまかせください。その時間をお客様へのきめ細かいサービスに振向けることができます。また、お客様がオンタイムに注文ができることで機会ロスがなくなり、お店の客単価アップにもつながります。

ホールスタッフの  
時間配分



## 飲食店様のメリット



## お客様のメリット

### ホールスタッフ不足を解消

セルフオーダー方式のため、ホールスタッフ業務時間の約3割と言われるオーダーテイク業務が大幅に削減されます。

### 客単価アップに貢献

お客様がスタッフを探すことなく、いつでも注文ができることで機会ロスがなくなります。

### ホスピタリティアップ

オーダーテイクに費やしていた時間を、配膳・片付けなどにシフトでき、また、余裕を持った接客ができるようになり、サービスレベルのアップにつながります。

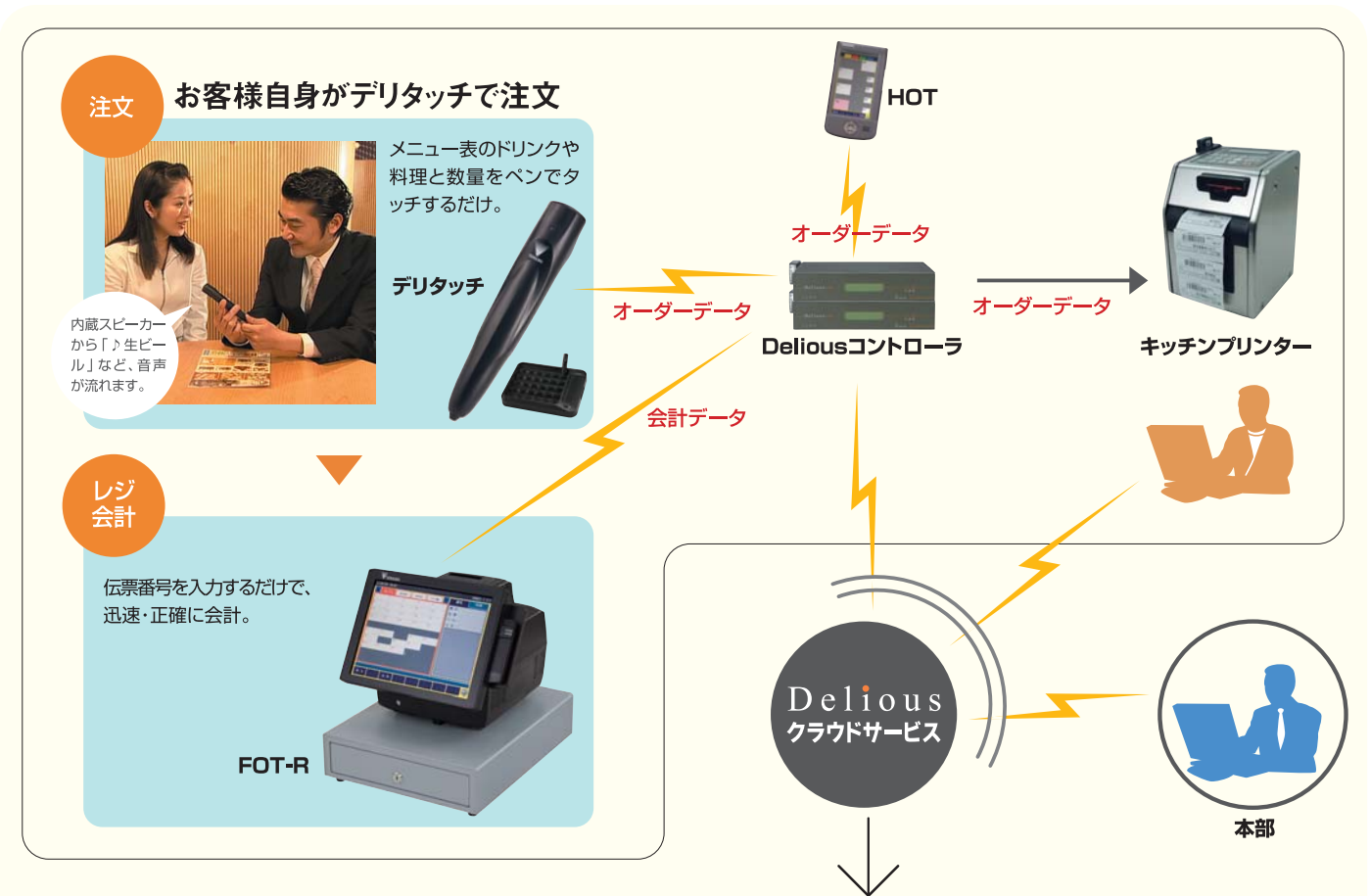
### 室内待ち時間の短縮

ホールスタッフがオーダーテイクに時間を取られなくなることで、後片付けも素早くでき、空きテーブルがあるのに待たされるということがなくなります。

### ストレスフリーな快適空間

スタッフを探すことなくいつでも注文できるので、快適なお食事の時間を楽しめます。お客様がデリタッチで注文したデータは即時に直接厨房へ伝えられ、できあがった料理はオーダーテイクから開放されたスタッフが迅速に配膳します。会計時もクイック処理でお待たせいたしません。

## Deli Touchを使った注文から会計の流れ



### Deliousクラウドサービスとは

“クラウドサービス”は、「本部システムは、本部で利用するためのシステム」といった常識を打ち破る画期的システムです。インターネットを通じて、本部・店舗・外出先など、どこからでも利用可能。忙しい現場でのご利用も想定し、画面の見やすさ・使いやすさにこだわりました。

ソリューションの一部をご紹介します

### 提供時間のばらつきをなくし、回転率や顧客満足度の向上を図りたい。

商品提供時間分析表 (2020-01-01 ~ 2020-01-10)

商品ID	商品名	提供時間 (分)
0001	パンケーキ	10.00
0002	カレー	12.00
0003	ラーメン	15.00
0004	うどん	10.00
0005	餃子	18.00
0006	お寿司	15.00
0007	ハンバーグ	12.00
0008	ステーキ	15.00
0009	焼肉	10.00
0010	焼魚	12.00
0011	焼き鳥	10.00
0012	焼きそば	10.00
0013	焼きうどん	10.00
0014	焼きそば	10.00
0015	焼きそば	10.00
0016	焼きそば	10.00
0017	焼きそば	10.00
0018	焼きそば	10.00
0019	焼きそば	10.00
0020	焼きそば	10.00

デリオスで解決

メニュー別の提供時間を順に表示 | キッチンプリンターから送信された調理完了時間の情報をデータ化し、平均提供時間の分析ができます。

### 商品提供時間分析

メニュー別の平均提供時間を管理し、提供時間の短縮を行うことで回転率や顧客満足度の向上を図ります。

**活用方法** メニュー間、店舗間で極端なばらつきがないかどうかの確認ができ、ばらつきがあった場合は、店舗内のオペレーションを見直すための指標として役立ちます。提供時間の短縮は回転率をアップし、売上粗利を向上させ、一方で顧客満足度の向上ひいては固定客の獲得につながるという効果もあります。

### スタッフのシフトのムリ・ムダ・ムラをなくし、人件費の削減を図りたい。

シフト管理表

スタッフ	10:00	11:00	12:00	13:00	14:00	15:00	16:00	17:00	18:00	19:00	20:00	21:00	22:00
スタッフA	出勤	出勤	出勤	出勤	出勤	出勤	出勤	出勤	出勤	出勤	出勤	出勤	出勤
スタッフB	出勤	出勤	出勤	出勤	出勤	出勤	出勤	出勤	出勤	出勤	出勤	出勤	出勤
スタッフC	出勤	出勤	出勤	出勤	出勤	出勤	出勤	出勤	出勤	出勤	出勤	出勤	出勤
スタッフD	出勤	出勤	出勤	出勤	出勤	出勤	出勤	出勤	出勤	出勤	出勤	出勤	出勤
スタッフE	出勤	出勤	出勤	出勤	出勤	出勤	出勤	出勤	出勤	出勤	出勤	出勤	出勤

デリオスで解決

予想客数とシフト状況を同時確認 | シフト状況と予想客数を、同一画面上で確認。作業割付を色分けし、作業全体を把握することができます。

### シフト管理

予測客数に基づく最適なワークスケジュールの作成を支援し、人件費削減に貢献します。

**活用方法** オーダー分析による曜日時間帯別の客数把握で、客数の予測に基づくワークスケジュールリングの最適化ができ、人件費削減、利益向上が図れます。またQSCレベルを考慮したワークスケジュールリングが顧客満足度の向上や固定客の囲い込みにも効果があります。

クラウドサービス：契約した顧客に、インターネットを通じてビジネス用アプリケーションソフトをレンタルするサービス。インターネット環境があれば、すぐに利用することができます。