

C-16 飲食店などの共同・分担作業を支援する ユーザインタフェース

塚原 健

ビジュアルインタフェース研究室

1. はじめに

本研究では、客席がお座敷に分かれているような広い飲食店での問題点を解決するためのシステムを考えた。このような店では、通常、客を満足させるためには、ホールスタッフが多く必要であるが、今までよりも少ない人数でも対応できるようなシステムを、PDAと無線LANを使用して製作した。

2. 本研究の提案

本研究では、居酒屋などの飲食店における2つの問題点に着目した。1つ目は、後からホールスタッフが注文内容を確認できないと、オーダーミスが増えてしまうということであり、もう1つは、近くに店員がいなかったり、料理が遅かったりして、客がイライラしてしまうことが多いということである。

このような問題に対して、ホールスタッフを増やして対応しただけでは、かえって混乱してしまうことが多い。そこで、別の方法でこの問題を改善するために、PDA端末を使用して店内業務を支援する新しいシステムを検討した。

3. システムの概要

現在、多くの飲食店では客の注文をとるときに、小型の端末を用いていて、ハンディなどと呼ばれる。本研究では、この端末の機能を拡張して、ホールスタッフの店内業務を支援する。

図1のように、PDAとサーバを無線LANで接続し、データベースを通じてレジとキッチン用のモニターに表示させ、プリンタから伝票が出てくるシステムである。

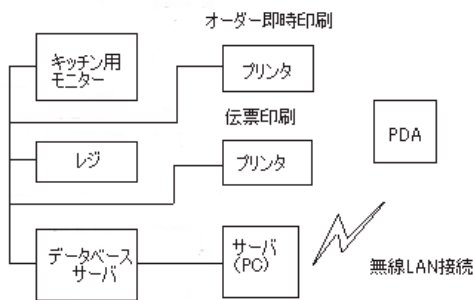


図1 システムの構成

本研究では、その中でもPDAとサーバのデータベースの部分を作成した。PDAに表示させる内容を次に示す。

1. それぞれの客の状況が一目で分かるようにするための店内の見取りを表示する。
2. 料理を注文したい客の所へすぐ行けるように、客席の呼び出しボタンが押されるなどしたら、端末の見取り図上に表示される。

3. 客に「注文した料理が出てこない」と言われないように、料理ごとに標準待ち時間を設定し、注文を受けてからの時間を表示させる。設定時間を越えると色の変化で注意を促す。

4. システムの試作

PDA用のLANカードを用いて店内LANに接続できるようにし、サーバ上にホームページの枠組みを作った。メニュー画面などのPDAに表示される内容は、初めて使う人もすぐに使えるように工夫した。見取り図には実際にある店の見取り図を使い、その店をベースにシステムの構築をした。



図2 PDA端末と店内見取り図画面



図3 メニュー画面

サーバ上のデータベースの作成には、MySQLとPHPの統合されたphpdev5というソフトウェアを使用した[1]。データベースには、伝票No、注文時間、テーブルNo、客の人数、商品名、商品番号、数量、標準調理時間、経過時間を入力した。現在も作成中である。

5. おわりに

本研究のシステムによって、スタッフ同士がうまく連携でき、オーダーミスは減り、お客さんのイライラを解消することが期待できる。呼び出しボタンとの連携や操作しづらい部分の改良は、今後の検討課題である。

参考文献

[1] 神谷歌寿彦：はじめての人のためのかんたんPHP+MySQL入門、秀和システム、2003年。