

飲食店オーナー様へ

テイクアウト
支援システム



テイク@

アフターコロナ時代の革新的ビジネスモデル

新型コロナウイルスの影響により飲食店が苦境に立たされています。客足が遠のき売上が減少している店舗も少なくないと思います。そんな状況の中、テイクアウトに特化したネット通販ができないかという問い合わせをいただき、テイクアウト支援システムをつくりました。

新型コロナウイルスが収束してもテイクアウトの需要はある程度確立されていくことが予想されます。半年後、1年後に備え、今導入することで導入コストを抑えられ、将来、お店の柱となるべくシステムになるでしょう！

導入費用も
今ならこの値段で **導入費用 5万円** サイトデザイン 構築費用 **3万円**

サービスご利用の流れ



お店のHPへアクセス



テイクアウトメニュー、
取りに行く時間を選択して購入!!



予約時間に店舗に
取りに行き購入完了

テイク@で使える3つの便利機能

1

自分で更新できる

急なメニュー追加や、セール告知などその場ですぐに更新できます。店舗用のHPとして使える機能が満載で、スマホ対応もバッチリです。これからはお店独自のホームページからもっとたくさんの情報を発信し、差別化を図りお客様を呼ぶ時代がやってきます。この機会にお店の強み、魅力をしっかり伝えることで、集客につなげましょう。



2

予約機能もついている

予約管理・顧客管理・ウェブ予約・集計・分析など充実の機能がついています。グルメサイトにもウェブ予約機能がありますが、無料ではありません。お店ホームページでウェブ予約受付ができれば、グルメサイトに掛かっていた経費が削減できますので、将来的にもウェブ予約フォームの導入をお勧めします。



3

テイクアウトをウェブで

Webでもスマホでも予約受付可能で、簡単注文管理できるシステムです。テイクアウトやデリバリーメニューを導入した店舗さま、これから導入を検討している店舗さまはぜひ今後の時代の波に乗るため、このサービスを活用をお勧めします。



店頭でサッと渡せる、簡単テイクアウト

System

テイク@のシステム

商品受け取り方法1 (デリバリーなど任意の配達)



テイク@の選べる運営プラン

クリエイティブパートナーとしてのWebサイト運用

「Web担当者がいない。」「コンテンツを追加編集したい。」など、定期的にコンテンツの手入れをしなければならないWebサイトなのに、人的・時間的理由で手がつけられないというお声をよく聞きます。Webサイトは作ったまま放置している状態では、思うような結果を出すことは難しいです。YellowBirdでは、Webサイトになかなか手がかけられなくなる状況を回避し、Webサイトを成長させていくパートナーとして、お客様のWebサイトを運営いたします。ただ作るだけの制作会社ではありません。普通の制作会社では真似できない「情熱」、「しつこさ」、「ねちっこさ」があります。

◎Aプラン 月額0円 成功報酬(売上の10%)

※契約期間は原則として1年間からとさせていただきます。(契約は自動更新とさせていただきます。解約の場合は事前通知が必要です。)
※別途サーバー管理費(月額1000円)がかかります。さらに自社ホームページのないお客様は別途ドメイン代(年間1500円程度)がかかります。

- ホームページ維持・管理
- SSL設置
- メールアドレスの作成OK
- 操作方法のご案内(管理画面サポート)
- 修正のご依頼
- ページ追加

オススメ!!

◎Bプラン 月額15,000円 成功報酬(売上の10%【上限120,000円】)

※契約期間は原則として1年間からとさせていただきます。(契約は自動更新とさせていただきます。解約の場合は事前通知が必要です。)
※別途サーバー管理費(月額1000円)がかかります。さらに自社ホームページのないお客様は別途ドメイン代(年間1500円程度)がかかります。

- ホームページ維持・管理
- SSL設置
- メールアドレスの作成OK
- 操作方法のご案内(管理画面サポート)
- 修正のご依頼
- ページ追加
- インスタ集客ツール活用**
※人工知能を活用したインスタの最新集客ツールです。それにより詳細なターゲットング(ハッシュタグ・位置情報)で、集客したいフォロワーを効率よく獲得することができます。これからの集客には欠かせないツールです。
- 簡易タブレット注文システム設置(別途見積)**
※お客様にとってもコストのかかるタブレット注文システムが設置できます。来店時などのためのお客様の管理も簡単にできます。

◎Cプラン 月額35,000円 成功報酬(売上の5%【上限80,000円】)

※契約期間は原則として1年間からとさせていただきます。(契約は自動更新とさせていただきます。解約の場合は事前通知が必要です。)
※別途サーバー管理費(月額1000円)がかかります。さらに自社ホームページのないお客様は別途ドメイン代(年間1500円程度)がかかります。

- ホームページ維持・管理
- SSL設置
- メールアドレスの作成OK
- 操作方法のご案内(管理画面サポート)
- 修正のご依頼
- ページ追加
- インスタ集客ツール活用**
※人工知能を活用したインスタの最新集客ツールです。それにより詳細なターゲットング(ハッシュタグ・位置情報)で、集客したいフォロワーを効率よく獲得することができます。これからの集客には欠かせないツールです。
- ポスティングチラシ(チラシ制作費は無料)**
- 簡易タブレット注文システム設置(別途見積)**
※お客様にとってもコストのかかるタブレット注文システムが設置できます。来店時などのためのお客様の管理も簡単にできます。

よくある質問

Q1. Take@って何?

A1. コロナがくる前よりも強い企業を作るツールです。

デジタルトランスフォーメーション。(略してDX)

デジタルトランスフォーメーションという言葉だけを聞くと複雑で難しいものに聞こえますが、皆さんはお客様としてDXを経験しています。

例えばAmazonという会社があります。Amazonで物を買ったことのある人は多いかと思います。Amazonはももとは本屋さんです。1書店だったAmazonがDXを使って家電屋、食品卸、アパレルなどほとんどの物が今やAmazonで買えます。それだけではなく、Amazonプライムというデジタルコンテンツもあります。今やAmazonはデジタルトランスフォーメーションだけじゃなく、リアル店舗もいっぱい持っています。このように、**会社がデジタルというITやインターネットのツールを活用することによって変革すること**をDXといいます。

アフターコロナではデジタルトランスフォーメーションを行った企業だけが生き残っていきます。

デジタルトランスフォーメーションを図で説明すると、新型コロナウイルスによって、営業停止に近い状態になっている業界の1つで皆さんがユーザーとして皆が利用したことのあるモデルで考えていきましょう。

飲食店です。従来の飲食店というのは、食材を仕入れてレシピを考えて、下ごしらえをして調理してそこにお客様が来店してキャッシュが生まれるというように**1カ所だけがマネタイズポイント**だったのです。

要は来店したお客様から直接お金を支払っていただく。これが従来の飲食店ビジネスです。(図1参照)

従来の飲食店のビジネスモデル



図1 従来の飲食店のビジネスモデル

従来の飲食店ビジネスがアフターコロナではどう変わっていくかという1つの例を説明します。**マネタイズポイントを細分化します。**

例えば**食材の通販**もできますし、**レシピを販売**することもできますし、**作る直前のミールキット**(食材が家に届いてあとはちょっとだけ調理すれば食べられる)というものも**通販で売ることが**できますし、**テイクアウト**でお客様に買っていただくこともできますし、**こちらから自宅にお届けするデリバリー**もできますし、**できあがったものを通販で売**ることもできますし、**料理動画を無料で提供して、信頼構築**することもできます。お店がオープンしてなくても、来店がなくても**マネタイズポイントを増やす(細分化する)**。これがトランスフォーメーションの仕方です。(図2参照)

DX後の飲食店のビジネスモデル

マネタイズポイントを増やす（細分化する）ことにより、どこか1つが欠けても他でカバーできるようにトランスフォーメーションする。

テイク@システムで可能

業務形態を分解する



食材販売



レシピ販売



ミールキット販売



テイクアウト



デリバリー



料理動画



マネタイズポイント



マネタイズポイント



マネタイズポイント



マネタイズポイント



ご来店



食材販売



レシピ販売



下ごしらえ



調理



ご来店

従来の飲食店のビジネスモデル

図2 従来の飲食店のビジネスモデルからアフターコロナ時代のビジネスモデルへ