

(19) 日本国特許庁(JP)

(12) 特許公報(B2)

(11) 特許番号

特許第4046869号
(P4046869)

(45) 発行日 平成20年2月13日(2008.2.13)

(24) 登録日 平成19年11月30日(2007.11.30)

(51) Int.Cl.	F 1
G 0 7 G 1/12 (2006.01)	G 0 7 G 1/12 3 6 1 C
	G 0 7 G 1/12 3 5 1 B

請求項の数 1 (全 7 頁)

(21) 出願番号	特願平10-284317	(73) 特許権者	000227205
(22) 出願日	平成10年10月6日(1998.10.6)		NECインフロンティア株式会社
(65) 公開番号	特開2000-113332(P2000-113332A)		神奈川県川崎市高津区北見方2丁目6番1号
(43) 公開日	平成12年4月21日(2000.4.21)	(74) 代理人	100087066
審査請求日	平成17年2月25日(2005.2.25)		弁理士 熊谷 隆
		(74) 代理人	100094226
			弁理士 高木 裕
		(72) 発明者	内田 誠
			神奈川県川崎市高津区北見方2丁目6番1号 日通工株式会社内
		審査官	岩田 洋一

最終頁に続く

(54) 【発明の名称】 注文管理システム

(57) 【特許請求の範囲】

【請求項 1】

注文情報を入力する入力手段、複数の調理コーナを有した厨房に配置したキッチンプリンタを具備し、前記入力手段から入力された注文情報に従って前記キッチンプリンタから前記厨房の各コーナに調理指示する伝票を発行する注文管理システムにおいて、注文メニューに関連付けされたマスタで前記各コーナ毎に調理指示展開した調理指示と各コーナの情報を管理する手段と、注文されたメニューからメニューマスタ内の接続サブタイトルを参照して調理指示展開を行い、該メニュー毎に展開された各調理指示を前記コーナ毎に集計する手段とを具備し、前記コーナを示すマーク、調理指示名、調理指示数量を示す伝票を前記キッチンプリンタを通して印字することを特徴とする注文管理システム。

【発明の詳細な説明】

【0001】

【発明の属する技術分野】

本発明はファミリーレストラン等の飲食店において、来客からの注文情報を入力し、複数の調理コーナを有する厨房へ調理を指示する伝票を印字発行する注文管理システムに関するものである。

【0002】

【従来の技術】

ファミリーレストラン等の飲食店では注文管理システムを備え、注文データの管理や会計処理管理や調理指示等を行っている。図8は飲食店におけるこの種の一般的な注文管理シ

システムの構成を示す図である。図示するように、複数の調理コーナ（ポジション）を有する厨房 1 にはキッチンプリンタ 1 - 1 が設けられ、コントローラ 2 を介して P O S 本体 3 及び無線機 4 と接続されている。無線機 4 はハンディターミナル 5 と無線で交信でき、ハンディターミナル 5 から注文データを得るようになっている。

【 0 0 0 3 】

上記構成の注文管理システムにおいて、来客からの注文データは客席よりハンディターミナル 5 で入力されると、該入力された注文データは無線機 4 を介してコントローラ 2 に入力される。コントローラ 2 は厨房 1 のキッチンプリンタ 1 - 1 へ調理指示伝票 1 - 1 - 1（図 7 参照）で印字出力し注文された料理の調理指示を行なうようになっている。

【 0 0 0 4 】

上記のように厨房 1 には複数のポジションが設けられ（図では、野菜を扱う「フレッシュポジション」1 - 2、ハンバーグ等をレンジやオーブンで温める「グリルポジション」1 - 3、コーヒーやコーラ等を扱う「ドリンクポジション」1 - 4、サラダを扱う「サラダポジション」1 - 5）、各ポジションでは調理指示伝票 1 - 1 - 1 に従って調理作業を行い所定の注文料理を作成している。

【 0 0 0 5 】

【発明が解決しようとする課題】

しかしながら、上述した従来の調理指示伝票 1 - 1 - 1 は図 7 に示すように、調理指示としては注文メニュー（料理）の「名称」と「数量」のみしか印字出力されないため、経験の浅い従業員ではどのポジション（調理コーナ）でこのメニューが調理され、各ポジションで何の食材がいくら必要かと云うことが分からないという問題があった。

【 0 0 0 6 】

本発明は上述の点に鑑みてなされたもので、上記問題点を除去するために注文メニューを調理する各調理コーナ毎に必要な情報を出力することができる注文管理システムを提供することを目的とする。

【 0 0 0 7 】

【課題を解決するための手段】

上記課題を解決するため本発明は、注文情報を入力する入力手段、複数の調理コーナを有した厨房に配置したキッチンプリンタを具備し、入力手段から入力された注文情報に従ってキッチンプリンタから厨房の各コーナに調理指示する伝票を発行する注文管理システムにおいて、注文メニューに関連付けされたマスタで各コーナ毎に調理指示展開した調理指示と各コーナの情報を管理する手段と、注文されたメニューからメニューマスタ内の接続サブタイトルを参照して調理指示展開を行い、該メニュー毎に展開された各調理指示をコーナ毎に集計する手段とを具備し、コーナを示すマーク、調理指示名、調理指示数量を示す伝票を前記キッチンプリンタを通して印字することを特徴とする。

【 0 0 0 8 】

【発明の実施の形態】

以下、本発明の実施の形態例を図面に基づいて詳細に説明する。本発明の注文管理システムのハード構成は図 8 と略同一であるのでその説明は省略する。はじめに本発明の注文管理システムで調理指示を行なうときに使用するファイルについて説明する。図 2 は本発明の注文管理システムのマスタファイルの例を示す図である。図 2（a）に示すメニューマスタファイルは「メニュー NO . 」と「メニュー名称」及びそれを構成している「サブタイトル NO . 」をファイルしたもので、図 2（b）に示すサブタイトルマスタファイルは「サブタイトル NO . 」、「名称（食材）」及び「調理を行なうポジション NO .（調理コーナ）」をファイルしたもので構成されている。

【 0 0 0 9 】

例えばメニュー NO . 0 1 0 1 の「てりやきハンバーグ」はサブタイトル NO . 0 1 1 の「じゃがいも 1 / 2」、サブタイトル NO . 0 2 1 の「バーグ」、サブタイトル NO . 0 4 1 の「てりタレ」で構成され、調理はそれぞれポジション NO . 1、ポジション NO . 2、ポジション NO . 4 の調理コーナで行なわれることを示す。

10

20

30

40

50

【 0 0 1 0 】

図 3 に示すポジションマスタファイルはポジション N O . に対応する「ポジション名」及び「マーク」をファイルしたものである。前記メニューマスタファイル、サブタイトルマスタファイル及びポジションマスタファイルは予め注文管理システムで準備し用意されている。ポジションマスタファイルにおいて、マーク「フ」はフレッシュポジション、「グ」はグリルポジション、「ド」はドリンクポジション、「サ」はサラダポジションを示す。

【 0 0 1 1 】

図 4 (a) の注文情報ファイルは注文されたメニュー N O . とその数量をファイルしたものである。注文された各メニューはそれぞれの構成のサブタイトル、数量及び調理コーナのポジション N O . に展開され図 4 (b) に示すようにレシピ展開ファイルにファイルされる。また、図 4 (c) は各メニューのレシピ展開ファイルを各サブタイトル N O . 毎に集計したレシピ集計ファイルである（ここで「レシピ」とは各調理コーナ毎の調理指示を云う）。

10

【 0 0 1 2 】

図 1 は本発明の注文管理システムの調理指示伝票を印字出力するフローチャートである。本フローチャートはコントローラ 2 で実行される。以下、同図にしたがって説明する。注文情報はハンディターミナル 5 で入力され、無線機 4 を介してコントローラ 2 が受信すると（ステップ S T 1 ）、情報は図 4 (a) に示す注文情報ファイルに「メニュー N O . 」と「数量」が格納される（ステップ S T 2 ）。この他、伝票 N O . 卓番、担当者の情報も

20

【 0 0 1 3 】

レシピ展開ファイル（図 4 (b) ）をクリアし初期化した後（ステップ S T 3 ）、図 2 (a) のメニューマスタファイルを参照し、前記注文情報ファイルの各メニューを「サブタイトル N O . 」に分解しレシピ展開ファイルに格納する（ステップ S T 4 ）。各メニューの構成の全てのサブタイトル N O . について数量、ポジション N O . を求め格納し（ステップ S T 5 ）、注文ファイルの全てのメニューに付いて繰返し、注文情報ファイルの各メニュー毎にレシピ展開ファイルを作成する（ステップ S T 6 ）。全てのレシピ展開ファイルからサブタイトル毎に数量を集計しポジション N O . を格納し、図 4 (c) に示すレシピ集計ファイルを作成する（ステップ S T 7 ）。以下、調理指示伝票に食材及び数量を出力する。

30

【 0 0 1 4 】

図 5 はキッチンプリンタ 1 - 1 に出力される調理指示伝票の例である。まず、a のヘッダ部に「伝票 N o . 」、「卓番」、「日付け」を印字出力し（ステップ S T 8 ）、b のメニュー部に注文情報ファイル（図 4 (a) ）の最初から注文メニュー N o . の「名称」及び「数量」を印字出力し（ステップ S T 9 ）、注文情報ファイルの終わりまで繰返し注文メニューを印字出力する（ステップ S T 1 0 ）。

【 0 0 1 5 】

同様に c のレシピ集計部にはレシピ集計ファイル（図 4 (c) ）の最初からサブタイトル N O . は名称（食材名称）に変換し、ポジション N O . はポジションマークに変換し、「数量」、「ポジションマーク」、「サブタイトル名称」を印字出力し（ステップ S T 1 1 ）、レシピ集計ファイルの終わりまで繰返しレシピ集計部を印字出力する（ステップ S T 1 2 ）。最後に d のエンダー部として担当者名を印字出力して終了する（ステップ S T 1 3 ）。

40

【 0 0 1 6 】

図 6 は調理コーナの各ポジション毎にキッチンプリンタを設置する場合の調理指示伝票の例を示す図である。フレッシュポジション 1 - 2 の調理指示伝票には図 6 (a) に示すように、メニュー部に注文メニュー（図の例では「てりやきハンバーグ 2 」、「てりやきキッチン 1 」）が印字され、レシピ集計部にはサブタイトル名称（食材名称）、数量（図の例では「数量 3 」とポジションマーク「フ」と「じゃがいも 1 / 2 」）が印字出力される。

50

同様にその他のグリルポジション 1 - 3、ドリンクポジション 1 - 4、サラダポジション 1 - 5 の調理指示伝票にも図 6 (b)、図 6 (c)、図 6 (d) に示すように必要な食材と数量がレシピ集計部に印字出力される。

【 0 0 1 7 】

以上述べたように本発明の実施の形態例によれば調理コーナの各ポジションには注文メニューに応じて必要な食材と数量が印字された調理指示伝票が出力されるので経験の浅い従業員でも迅速に対応することが可能となり間違いも少なくなり作業効率も向上する。

【 0 0 1 8 】

【発明の効果】

以上説明したように本発明によれば、下記のような優れた効果が期待できる。

10

注文メニューに関連付けされたマスタで前記各コーナ毎に調理指示を展開した調理指示と各コーナの情報を管理する手段と、注文されたメニューからメニューマスタ内の接続サブタイトルを参照して調理指示展開を行い、該メニュー毎に展開された各調理指示を前記コーナ毎に集計する手段とを具備し、前記コーナを示すマーク、調理指示名、調理指示数量を示す伝票を前記キッチンプリンタを通して印字するので、経験の浅い従業員でも迅速に対応することが可能となり間違いも少なくなり作業効率も向上する。

【図面の簡単な説明】

【図 1】本発明の注文管理システムの調理指示伝票を出力するフローチャートである。

【図 2】本発明の注文管理システムのマスタファイルの例を示す図である。

【図 3】本発明の注文管理システムのポジションマスタファイルの例を示す図である。

20

【図 4】本発明の注文管理システムの注文情報ファイル及びレシピ集計ファイルの例を示す図である。

【図 5】本発明の注文管理システムの調理指示伝票の例を示す図である。

【図 6】各ポジション毎にプリンタを設置する場合の調理指示伝票の例を示す図である。

【図 7】従来の調理指示伝票の例を示す図である。

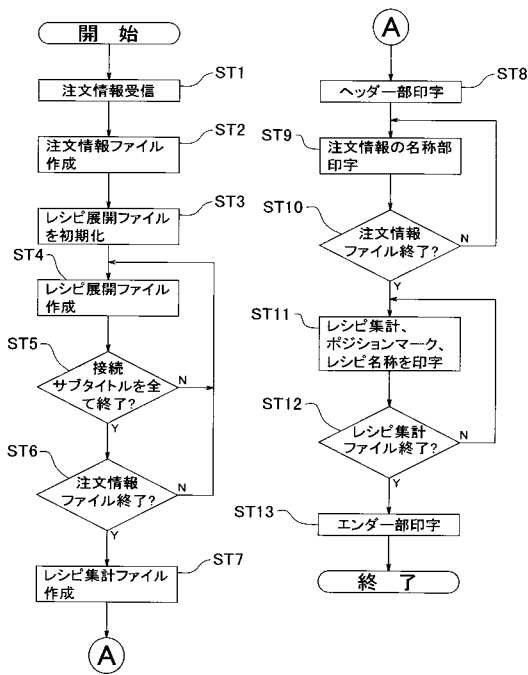
【図 8】飲食店における一般的な注文管理システムのブロック構成例を示す図である。

【符号の説明】

- 1 厨房
- 1 - 1 キッチンプリンタ
- 1 - 1 - 1 調理指示伝票
- 1 - 2 フレッシュポジション
- 1 - 3 グリルポジション
- 1 - 4 ドリンクポジション
- 1 - 5 サラダポジション
- 2 コントローラ
- 3 POS 本体
- 4 無線機
- 5 ハンディターミナル

30

【図1】



本発明の注文管理システムの調理指示伝票を出力するフローチャート

【図2】

メニュー NO.	名称	接続サブタイトル NO.
0101	てりやきハンバーグ	011,021,041
0102	てりやきチキン	011,022,041
0201	いちごパフェ	031
0301

(a) メニューマスタファイル

サブタイトル NO.	名称	ポジション NO.
011	じゃがいも 1/2	1
021	バーグ	2
022	チキン	2
031	いちごパフェ	3
041	てりたれ	4
051

(b) サブタイトルマスタファイル

本発明の注文管理システムのマスタファイルの例

【図3】

ポジション NO.	マーク	ポジション名
1	フ	フレッシュポジション
2	グ	グリルポジション
3	ド	ドリンクポジション
4	サ	サラダポジション
5

本発明の注文管理システムのポジションマスタファイルの例

【図4】

メニュー NO.	数量
0101	2
0102	1
0201	1

(a) 注文情報ファイル

サブタイトル NO.	数量	ポジション NO.
011	2	1
021	2	2
041	2	4

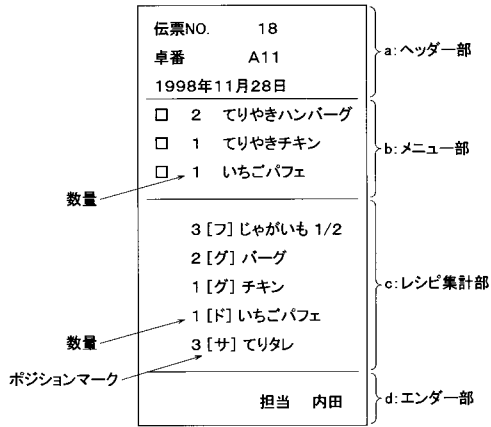
(b) レシピ展開ファイル

サブタイトル NO.	数量	ポジション NO.
011	3	1
021	2	2
022	1	2
031	1	3
041	3	4

(c) レシピ集計ファイル

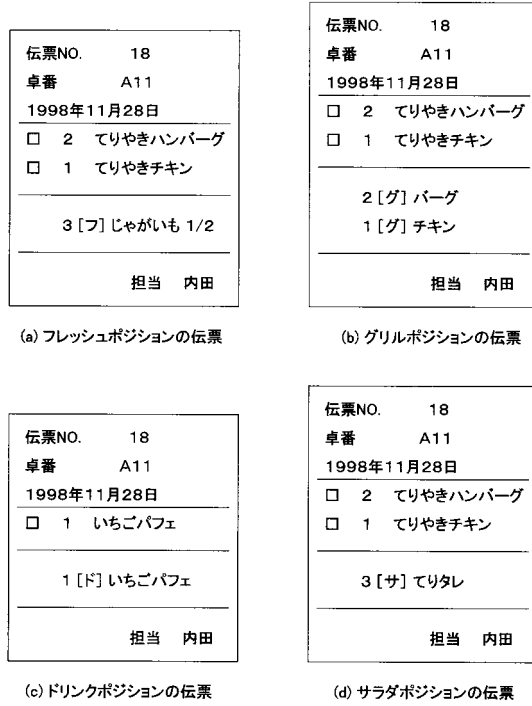
注文情報ファイル及びレシピ集計ファイルの例

【 図 5 】



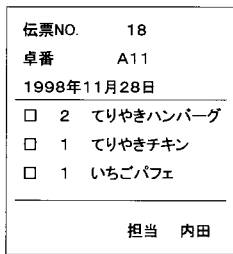
本発明の注文管理システムの調理指示伝票の例

【 図 6 】



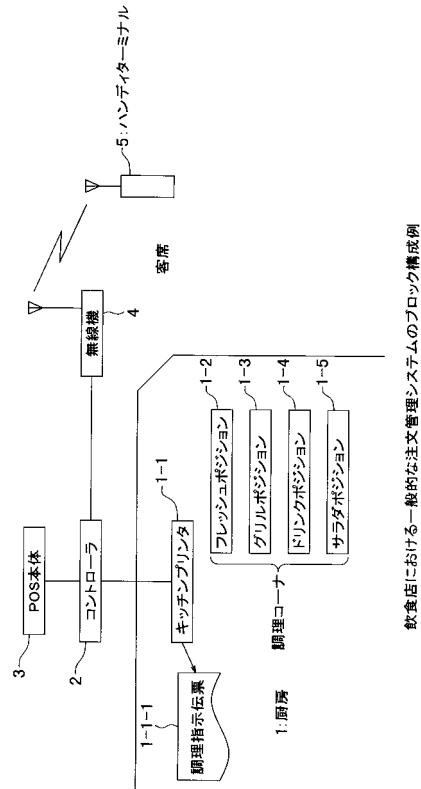
各ポジション毎にプリンタを設置する場合の調理指示伝票の例

【 図 7 】



従来の調理指示伝票の例

【 図 8 】



フロントページの続き

- (56)参考文献 特開昭57-141769(JP,A)
特開平3-241495(JP,A)
特開平5-101260(JP,A)
特開平5-108962(JP,A)

- (58)調査した分野(Int.Cl., DB名)
G07G 1/12