

(19) 日本国特許庁(JP)

(12) 特 許 公 報(B2)

(11) 特許番号

特許第3676064号
(P3676064)

(45) 発行日 平成17年7月27日(2005.7.27)

(24) 登録日 平成17年5月13日(2005.5.13)

(51) Int.Cl.⁷

G06F 17/60

F I

G06F 17/60 120

請求項の数 1 (全 16 頁)

(21) 出願番号 特願平9-355917
 (22) 出願日 平成9年12月24日(1997.12.24)
 (65) 公開番号 特開平11-184915
 (43) 公開日 平成11年7月9日(1999.7.9)
 審査請求日 平成13年5月15日(2001.5.15)

(73) 特許権者 000003562
 東芝テック株式会社
 東京都品川区東五反田二丁目17番2号
 (74) 代理人 100078765
 弁理士 波多野 久
 (72) 発明者 竹内 雅則
 静岡県田方郡大仁町大仁570番地 株式
 会社テック 大仁事業所内
 審査官 小山 和俊

最終頁に続く

(54) 【発明の名称】 オーダーデータ処理装置

(57) 【特許請求の範囲】

【請求項1】

オーダーメニューを含むオーダーデータを入力するオーダーデータ入力手段と、このオーダーデータ入力手段と通信回線を介して接続され入力されたオーダーデータを管理する顧客オーダー管理手段と、この顧客オーダー管理手段と通信回線を介して接続されたキッチンプリンタとを具備するオーダーデータ処理装置において、

前記顧客オーダー管理手段は、

前記オーダーデータ入力手段により入力されたオーダーデータを記憶するとともに、配膳完了、調理指示の入力により配膳完了、調理指示の情報を各メニューに対応して記憶する記憶手段と、

この記憶手段に記憶されたオーダーデータに係る各メニューを印刷した配膳チェック伝票を前記キッチンプリンタに発行させるとともに、追加メニューの入力があった場合に、追加メニューを含む当該選択オーダーデータに係る全てのメニューを印刷するとともに、前記記憶手段に前記配膳完了、調理指示の旨が記憶されているメニューについては当該メニューと関連付けた配膳完了、調理指示マークを印刷した追加配膳チェック伝票を前記キッチンプリンタに発行させる伝票印刷制御手段と、
 を備えていることを特徴とするオーダーデータ処理装置。

【発明の詳細な説明】

【0001】

【発明の属する技術分野】

10

20

本発明は、オーダーメニューを含むオーダーデータを入力するオーダーデータ入力手段と、入力されたオーダーデータを管理する顧客オーダー管理手段とを具備するオーダーデータ処理装置に関する。

【0002】

【従来の技術】

従来のオーダーデータ処理装置は、図17に示すように、オーダーメニューを入力する複数のオーダーデータ入力手段10Pと、入力されたオーダーデータを管理するオーダー管理手段20P（無線親局28P）と、オーダーデータについて会計処理を行う会計手段30Pとから構成され、さらに伝票発行用プリンタ50Pと厨房400に配設されたキッチンプリンタ40Pとを設けている。会計手段30Pは、店舗出入口（会計所）300に配設されている。

10

【0003】

かくして、係員W R Kは、客室100内の各テーブル101を廻って、携帯するオーダーデータ入力手段10Pを用いて各客C S Tのオーダーメニューを含むオーダーデータを入力する。オーダーデータには、テーブル番号、人数等が含まれる。

【0004】

オーダーデータは、オーダー管理手段20Pで管理されるとともに、この手段20Pを介して両プリンタ40P、50Pに転送される。厨房400ではキッチンプリンタ40Pから発行されたオーダー伝票に基き調理を開始する。伝票発行用プリンタ50Pから発行されたカスタマー伝票は、当該係員W R Kによって当該客C S Tが着席するテーブル101

20

【0005】

係員W R Kは、ときどき厨房400を覗き、自己担当の調理済メニューがあると、これを当該客C S Tへ配膳しカスタマー伝票に手書きチェックを入れる。

【0006】

飲食後の客C S Tからカスタマー伝票を受取ったキャッシャーは、会計手段30Pを用いて伝票番号等を入力すると、当該オーダーデータがオーダー管理手段20Pから回線1を介して転送されてくる。そして、そのオーダーデータについて会計処理する。

【0007】

かくして、不特定多数の客について正確に処理できるとともに、店舗実稼動率を高められる。すなわち、従来オーダーデータ処理装置は、客室100の一定のスペースにとぎれることなく不特定多数の客を案内し、多点数（メニュー）のオーダーを消化処理することが営業成績を向上させるものとして形成されている。

30

【0008】

【発明が解決しようとする課題】

しかし、サービス業としての他の態様として、いわゆる高級店舗（レストラン、割烹旅館、ホテル、名料理店等）も多く現存する。これら店舗では、常連客が多く、点数（メニュー）を消化することのみを目的とせず、メニューの配膳にも一定のルール（順番等）があり、客室そのものも個室や離れを1つの座席とする等の相異がある。

【0009】

40

かくして、従来オーダーデータ処理装置をそのまま導入することは馴染まないことから、普及拡大が停滞している。例えば、ファミリーレストラン等においては、会計用のカスタマー伝票に配膳チェックを手書きしている。また、追加オーダーについては追加メニュー用の新たなカスタマー伝票を発行している。したがって、客の前で手書き作業をし、また係員は複数（例えば3枚以上）のカスタマー伝票を取扱わなければならないが、この手法をそのまま採用すると、客の心証が悪いばかりか、適時の配膳を必守するのに多大な労力を要することになる。特に、離れ座席等については配膳チェックのために長時間を要しかつチェックミスが生じ易くなる。さらに複数枚の伝票ではどのメニューまでを配膳したのかが分からなくなる場合も多い。チェック忘れやメニュー違いのチェック等の配膳チェックミスがあると、その是正のために業務能率が大幅に低下する。

50

【 0 0 1 0 】

だからと言って、競争激化の現今、かかる高級店舗においても配膳管理のために多数の係員でかつ全てを手作業とする旧来体制を維持することは許され難くなって来た。

【 0 0 1 1 】

本発明の目的は、いわゆる高級店舗における配膳にかかる業務能率および客サービスの一層の向上を図れるオーダーデータ処理装置を提供することにある。

【 0 0 1 2 】

【課題を解決するための手段】

請求項 1 の発明は、オーダーメニューを含むオーダーデータを入力するオーダーデータ入力手段と、このオーダーデータ入力手段と通信回線を介して接続され入力されたオーダーデータを管理する顧客オーダー管理手段と、この顧客オーダー管理手段と通信回線を介して接続されたキッチンプリンタとを具備するオーダーデータ処理装置において、前記顧客オーダー管理手段は、前記オーダーデータ入力手段により入力されたオーダーデータを記憶するとともに、配膳完了、調理指示の入力により配膳完了、調理指示の情報を各メニューに対応して記憶する記憶手段と、この記憶手段に記憶されたオーダーデータに係る各メニューを印刷した配膳チェック伝票を前記キッチンプリンタに発行させるとともに、追加メニューの入力があった場合に、追加メニューを含む当該選択オーダーデータに係る全てのメニューを印刷するとともに、前記記憶手段に前記配膳完了、調理指示の旨が記憶されているメニューについては当該メニューと関連付けた配膳完了、調理指示マークを印刷した追加配膳チェック伝票を前記キッチンプリンタに発行させる伝票印刷制御手段と、を備えていることを特徴とするオーダーデータ処理装置である。

【 0 0 1 3 】

かかる発明では、係員は、オーダーデータについての各メニューが印刷されかつ発行された配膳チェックに専用の配膳チェック伝票を持参しかつ配膳後に配膳チェックを入れる。したがって、配膳チェックを正確かつ迅速にできる。また、本人または専用員が配膳チェック伝票に基づき入力した配膳完了の旨は記憶されるから、記憶された配膳完了を見れば、全店の配膳状況を迅速かつ正確に把握できる。

【 0 0 1 4 】

顧客オーダー管理手段で管理されているオーダーデータを選択した追加オーダーつまり追加メニューが入力されると、当該選択オーダーデータに係る全てのメニューを印刷した追加配膳チェック伝票が発行される。したがって、当該オーダーデータにかかる客に対しては、最新で 1 枚の追加配膳チェック伝票を取扱えばよいから、複数枚の伝票を取扱う場合の煩雑さを一掃できる。よって、客の心証を良好に担保しつつ係員の負担を大幅に軽減できるとともに、高級店舗における配膳にかかる業務能率および客サービスの一層の向上を図れる。

【 0 0 1 6 】

また、発行された追加配膳チェック伝票には、配膳完了のメニューについて配膳完了マークが印刷されている。したがって、先発行の伝票から後発行の伝票にそれまでの配膳チェックを転記しなくてもよいから、チェックミス防止できかつ業務能率が一段と向上する。

【 0 0 1 8 】

かかる発明では、選択的に調理指示出力したメニューに関して、追加配膳チェック伝票に調理指示出力済みマークが印刷される。したがって、請求項 1 の発明の場合と同様な作用効果を奏することができることに加え、さらに調理指示から配膳までを一貫的に管理できるから、顧客サービスを一段と向上できる。

【 0 0 1 9 】

【発明の実施の形態】

以下、本発明の実施形態について図面を参照して説明する。

本オーダーデータ処理装置は、図 1 に示す如く、複数のオーダーデータ入力手段 (T L) 1 0 A ~ 1 0 N と、オーダー管理手段 (S T N) 2 0 と、複数の会計手段 (R G) 3 0 A

10

20

30

40

50

～ 30Dと、複数のキッチンプリンタ(KP)40A～40Nとを具備し、顧客オーダー管理手段(23R)で管理されるオーダーデータに係る各メニューを印刷した配膳チェック伝票50を発行可能かつ配膳完了入力により当該各メニューごとの配膳完了の旨を座席管理ファイル23Sに記憶可能に形成するとともに、選択されたオーダーデータに追加されるメニューの追加入力があつた場合に追加メニューを含む当該選択オーダーデータに係る全てのメニューを印刷した追加配膳チェック伝票51(52, 53)を発行可能に形成されている。

【0020】

図1において、各オーダーデータ入力手段(TL)10は、図2に示す本体10BD1に組込まれたCPU11, ROM12, RAM13およびインターフェイス(I/F)19と、スタンド10BD2に組込まれたタッチパネル付き表示器15(表示パネル16, タッチパネル17)とを含み、オーダーデータ入力機能の他、各種指示機能、各種表示機能等を有する。

10

【0021】

各オーダーデータ入力手段10とデータ通信回線5を介して接続されたオーダー管理手段(STN)20は、CPU21, ROM22, RAM23およびインターフェイス(I/F)29を含みオーダーデータを一括管理可能である。

【0022】

RAM23内には、顧客オーダー管理手段を形成する図3のオーダー(売上)ファイル23Rと、調理指示順位を記憶させる図4の順位ファイル23Nと、図5に示す座席管理ファイル23Sとが設けられている。各オーダーデータ入力手段10(RAM13)内のオーダーテーブル13Rと、順位テーブル13N, 座席管理テーブル13Sとは、処理便宜化のために設けられている。実質的には、各ファイル23R, 23N, 23Sの一部と考える。

20

【0023】

なお、各オーダーデータ入力手段10とオーダー管理手段20とは、有線回線(5)で接続されているが無線回線としてもよい。この実施形態では、各オーダーデータ入力手段10が、各座席(客室, 離れ座敷, 区画個室, テーブル席等)の近くの業務室等に固定配設するものとされているので、有線回線(5)を用いた。

【0024】

各キッチンプリンタ(KP)40は、オーダー管理手段(STN)20から各オーダーデータ入力手段10を用いかつ図12に示す調理指示画面で入力された調理指示(調理再指示も可能)を受けた場合に、調理(再)指示伝票を印刷発行する。メニューによってそれぞれのキッチンプリンタ40から発行される。

30

【0025】

また、この実施形態では、図13に示す配膳チェック伝票50、図14～図16に示す追加配膳チェック伝票51, 52, 53を印刷発行する。もとより、専用のプリンタを設けてもよい。

【0026】

会計手段(RG)30A～30Dは、CPU31, ROM32, RAM33, キーボード(KB)34, カードリーダーライタ(R/W)35, 表示器(IND)36, プリンタ(PNT)37, 自動開放型のドロワ(DRW)38およびインターフェイス(I/F)39を含む電子キャッシュレジスタ構造とされ、店舗の出入口(会計所)に配設されている。複数の出入口用として4台(30A～30D)を設けた。

40

【0027】

各オーダーデータ入力手段10のタッチパネル付き表示器15は、図10～図12に示す如く、画面切替型とされ表示パネル16に各種データ等を一覧表示しかつ各種選択・指示等をタッチパネル17のタッチ操作により、行うことができる。

【0028】

オーダー管理手段20内のオーダー(売上)ファイル23R(各オーダーデータ入力手段

50

10 内のオーダーテーブル 13 R) は、図 3 に示す如く、“座席”、“コースメニュー”、“構成メニュー”、“調理指示順位”および“指示済み”の各記憶欄が設けられ、座席ごとの各コースメニューの各構成メニューを管理することができる。

【0029】

例えば、座席 (“ROOM 1”) の 4 客がオーダーした各コースメニュー (“AAA”) の構成メニューは、各前菜が“マリネ”、“サラダ”、“コンソメ”、“ポタージュ”で、メインディッシュ前の魚料理は 2 人が“鯛”でかつ他の 2 人が“サーモン”の場合を示す。

【0030】

また、順位ファイル 23 N (順位テーブル 13 N) は、図 4 に示すごとく、コースメニューの各メニューを順番に配膳するために必要な調理指示の順位を記憶させるもので、この実施形態では、“コースのメニュー”、“調理指示順位”および“サブ調理指示順位”の各記憶欄が設けられている。例えば、前菜の“マリネ”~“ポタージュ”はそれぞれが調理指示順位“1”で、各魚料理“鯛”、“サーモン”はともに調理指示順位“2”である。メインディッシュは、例えば順位“3”となる。

10

【0031】

調理指示順位には、調理指示順位が同一 (例えば、“1”) の複数メニュー (“マリネ”、“サラダ”、“コンソメ”、“ポタージュ”、“和風サラダ”) についての優先順位を律するためのサブ調理指示順位 (例えば、“1”~“5”) が含まれている。

【0032】

例えば、調理指示順位が同一の複数 (6) 前菜の中から客が任意の 2 つを選択できるコースメニュー (“AAA”) の場合に、各客が選択した前菜については、係員がメニュー入力した順序に従って、サブ調理指示順位を登録するように形成してある。すなわち、各客の選択前菜を、同時配膳を回避しつつ、順番に配膳することができる。

20

【0033】

さらに、座席管理ファイル 23 S (各オーダーデータ入力手段 10 内の座席管理テーブル 13 S) は、図 5 に示す如く“座席”、“座席状態”、“予約”、“案内”、“配膳”、“片付け”、“セット”および“会計”の各記憶欄が設けられ、座席管理を行う。

【0034】

例えば、“座席”欄には座席名が記憶され、“座席状態”欄には着席 (フラグ“1”) と空席 (フラグ“0”)、“案内”欄には案内可能状態 (フラグ“0”) と案内不能状態 (フラグ“1”)、“配膳”欄には配膳未了 (フラグ“0”) と配膳完了 (フラグ“1”)、“会計”欄には会計済み (フラグ“1”) と会計未了 (フラグ“0”) と、をそれぞれ書替記憶することができる。

30

【0035】

なお、座席管理ファイル 23 S (各オーダーデータ入力手段 10 内の座席管理テーブル 13 S) は、オーダー (売上) ファイル 23 R (各オーダーデータ入力手段 10 内のオーダーテーブル 13 R) と一体的に形成してもよい。

【0036】

ここに、各オーダーデータ入力手段 (TL) 10 において、タッチパネル付き表示器 15 (16) の画面を図 10 に示す“通常登録”画面として、座席ボタン表示部 15 G 1の中から座席ボタン (例えば、“ROOM 1”) をタッチして座席を選択する。そして、客数 (例えば、“4”) や氏名 (“渡辺小次郎”) 等を入力し、かつ選択・指示ボタン表示部 15 G 2 の“オーダー”ボタンを選択する。

40

【0037】

すると、図 11 の“メニューオーダー”画面に切替る。そこで、見出し表示部 15 G 3 をスクロールして例えば“コース AAA”を含む位置に表示させると、メニューボタン表示部 15 G 4 に当該“コース AAA”を含むメニューボタンが一覧表示される。そして、“コース AAA”ボタンをタッチ (選択) 操作したとする。

【0038】

50

引続き、図示省略した画面で、選択したコースメニュー“AAA”を構成する各メニューを当該各客ごとに入力する（図6のST10でYES）。例えば前菜は、図3および図12に示すように、各客がそれぞれ“マリネ”、“サラダ”、“コンソメ”、“ポタージュ”を希望したとする。かくして、オーダーデータ登録手段[CPU11, ROM12(CPU21, ROM22)]が、オーダーテーブル13R（オーダーファイル23R）に当該オーダーデータを登録する。

【0039】

入力されたオーダーデータを顧客オーダー管理手段[オーダーテーブル13R（オーダーファイル23R）]に登録する際に、判別手段（CPU11, ROM12）が、このオーダーをコースメニューであると判別（ST12のYES）すると、調理指示順位登録手段[CPU11, ROM12(CPU21, ROM22)]が、図4に示す順位テーブル13Nを検索（ST13）して、各メニューの調理指示順位つまり上記の“マリネ”、“サラダ”、“コンソメ”、“ポタージュ”については図3に示すように各“1”が登録される（ST14）。全メニューについて登録される（ST15）。

【0040】

かくして、配膳チェック伝票印刷発行制御手段[CPU11, ROM12(CPU21, ROM22)]は、キッチンプリンタ40に図13に示す配膳チェック伝票50を印刷発行させる（ST16）。係員（担当5）は、この配膳チェック伝票50に、各メニューを配膳するたびに、配膳チェックを入れる。

【0041】

なお、単品メニューの場合（ST12のNO）には、図5のST17で登録される。但し、複数の単品メニューの登録を条件として、調理指示順位を登録可能に形成してもよい。当該配膳チェック伝票は、ST17で印刷発行される。

【0042】

図10の画面の選択・指示ボタン表示部15G2から“調理指示”ボタンを選択（図8のST30のYES）すると、調理指示順位付きメニューの一覧表示出力手段（CPU11, ROM12）が、図3の顧客オーダー管理手段（13R）を検索（ST31）して、当該オーダーデータに係るコースメニュー“AAA”を構成する各メニューとそれらの調理指示順位とを抽出し、図12に示すようにタッチパネル付き表示器15（16）に一覧表示出力（ST32）する。

【0043】

図12の“調理指示”画面において、“個別”ボタンを用いて1つのメニュー（例えば、“マリネ”）を選択（ST33のYES）し、選択・指示ボタン表示部15G2の“指示”ボタンをタッチして当該メニューの調理指示をする（ST34のYES）。

【0044】

すると、ファイル更新手段[CPU11, ROM12(CPU21, ROM22)]が、図3に示す“指示済”欄に調理指示済みの旨（フラグ“1”）をセット（更新）する（ST35）。調理指示出力手段（CPU21, ROM22）が、当該メニューの調理場に配置されたキッチンプリンタ40へ調理指示を出力する（ST36）。当該キッチンプリンタ40は、調理指示伝票（図示省略）を印刷発行する。他のメニュー（“サラダ”、“コンソメ”、“ポタージュ”）についても、同様に行えばよい。

【0045】

なお、かかる場合には、図12の“グループ”ボタンを用いて、調理指示順位が同一“1”の複数（4）のメニュー（“マリネ”、“サラダ”、“コンソメ”、“ポタージュ”）を一括選択（ST33のYES）しかつ一括調理指示（ST34のYES）するのが好ましい。個別の場合に比較して、この例では4倍速で調理指示出力できる。

【0046】

この場合は、ファイル更新手段が一括更新（ST35）しかつ調理指示出力手段が当該各キッチンプリンタ40へ一括調理指示出力（ST36）する。すなわち、担当者は、コースメニュー（“AAA”）の各メニューおよび当該各調理指示順位を覚えなくても、正確

10

20

30

40

50

かつ迅速な調理指示を行える。

【0047】

調理指示出力が終了すると、ファイル更新手段によって図3に示す“指示済”欄に調理指示済みのフラグ“1”がセットされているので、図12の調理指示順位表示部15G5の“指示状況”欄に“済”を表示させることができる。すなわち、座席“ROOM1”の4客の調理指示状況を一見して正確に掌握できる。

【0048】

現在が図12に示す状態にあったとして、1客からメニュー（例えば、“コンソメ”と“アイス”）の追加があった場合には、図11の場合と同様な追加メニューオーダー画面（図示省略）を用いて、当該メニューの追加入力（図6のST11でYES）をする。

10

【0049】

すると、調理指示順位登録手段[CPU11, ROM12 (CPU21, ROM22)]が、原則的に、図4に示す順位テーブル13Nを検索して、当該メニューの調理指示順位つまり“コンソメ”の調理指示順位“1”を登録（図7のST20）する。

【0050】

しかし、顧客オーダー管理手段[13R (23R)]に管理されているオーダーデータについての追加メニューの場合は、順位同一性判別手段(CPU11, ROM12)が、当該選択オーダーデータの中に調理指示順位が同一のメニューがあるか否かを判別する。順位同一メニューがあると判別された場合は、指示済判別手段(CPU11, ROM12)が、先のメニューが調理指示済みであるか否かを判別する。

20

【0051】

かくして、オーダーデータ(コースメニュー“AAA”)に属しかつ当該追加メニュー(“コンソメ”)に関して図4の順位テーブル13N(23N)に記憶されている標準的な調理指示順位“1”と同じ調理指示順位のメニュー(“マリネ”, “サラダ”, “コンソメ”または“ポタージュ”)が既に調理指示済みであると判別された場合には、順位抽出手段(CPU11, ROM12)が、未だ調理指示されていないメニュー(図12の“子羊”以下)の調理指示順位(“3”, “4”)でかつ最初の調理指示順位(“3”)を抽出する。

【0052】

すると、調理指示順位自動変更手段(CPU11, ROM12)が、当該追加メニュー(“コンソメ”)の調理指示順位を、抽出された調理指示順位“3”と同じ調理指示順位“3”に自動変更する。つまり、追加メニュー(“コンソメ”)を、標準的な順位“1”でなく抽出された順位“3”として優先的に現在進行中のメニューに合わせて調理指示(配膳)することができ得る。

30

【0053】

なお、記憶されている標準的な調理指示順位“1”と同じ調理指示順位“1”のメニュー(“マリネ”, “サラダ”, “コンソメ”または“ポタージュ”)が未だ調理指示されていない場合には、当該追加メニュー(“コンソメ”)の調理指示順位を順位テーブル13N(23N)に記憶されている標準的な調理指示順位“1”のままとする。

【0054】

つまり、当該追加メニュー(“コンソメ”)を他の順位同一のメニュー“マリネ”, “サラダ”, “コンソメ”および“ポタージュ”)と同時期に調理指示(配膳)することができる。この場合は、1客が2つの前菜(例えば、“サラダ”と追加の“コンソメ”)をオーダーしたことになる。

40

【0055】

いずれの調理指示順位となったにしても、当該追加メニューはその調理指示順位(“3”または“1”)とともに、図12の画面に一覧表示に追加表示される。したがって、この場合の追加メニューについても円滑な調理指示ができる。

【0056】

同様に、追加メニュー(“アイス”)の場合は、記憶されている標準的な調理指示順位“

50

4”と同じ調理指示順位“4”のメニュー(“イチゴケーキ”, “メロンケーキ”)がまだ調理指示されていないので、当該追加メニュー(“アイス”)の調理指示順位を順位テーブル13N(23N)に記憶されている標準的な調理指示順位“4”のままとする。

【0057】

さて、追加メニューが入力されると、追加配膳チェック伝票印刷発行制御手段[CPU11, ROM12(CPU21, ROM22)]が、キITCHンプリンタ40に図14に示す追加配膳チェック伝票51を印刷発行させる(図7のST28)。すなわち、調理指示・配膳指示がされていない場合(ST25のNO, ST22のNO)は、当該追加メニュー(“コンソメ”, “イチゴケーキ”)を含む当該オーダーデータに係る全てのメニューが印刷(ST24, ST27)されるわけである。したがって、前に発行された図13の配膳チェック伝票50を破棄可能である。つまり、1枚の伝票51を取扱えばよいことになる。

10

【0058】

ところで、オーダー(売上)ファイル23R(各オーダーデータ入力手段10内のオーダーテーブル13R)に座席別に管理されたオーダーデータについては、会計処理前に図12(現在は調理指示画面)に示す画面を利用して、この実施形態の必須操作としての上記調理指示(図8)の他に、配膳指示, 配膳完了, 後片付けおよびセットの各指示処理を行える。

【0059】

各必須操作は、図5に示す座席管理テーブル13S(23S)の“配膳”, “後片付け”, “セット”欄等にフラグで記憶される。“調理指示”の場合は、図3に示すオーダーテーブル13R(23R)の“指示済”欄に記憶される。したがって、図12の調理指示順位表示部15G5の“指示状況”欄に“済”等を表示させることにより、当該座席の各コースメニューを構成する各メニューの進捗状況を一見して掌握することができる。

20

【0060】

また、“配膳”, “後片付け”および“セット”の場合も同様な画面(図示省略)を用いて各進捗状況を一見して掌握することができる。

【0061】

配膳完了入力操作(図9のST40でYES)は、調理指示入力操作の場合(図8のST30~ST32)と同様にかつ図12に示す画面と同様な画面を用いて(ST41, ST42)、メニューを選択(ST43のYES)して配膳完了入力をする(ST44のYES)。すると、ファイル更新手段が図5に示す座席管理ファイル23Sの“配膳”欄に配膳完了のフラグ“1”をセット(更新)する(ST45)。

30

【0062】

ここにおいて、追加メニューの入力(図6のST11でYES, 図7のST20)があった場合に印刷発行される追加配膳チェック伝票(51)には、当該追加メニューを含む当該オーダーデータの全てのメニューとともに配膳完了(ST22のYES)であるメニューについては当該メニューに関係付けられた配膳完了マーク(この実施形態では、伝票右側の“済”)も印刷(ST23)される。すなわち図15に示す追加配膳チェック伝票52が発行(ST28)される。

40

【0063】

したがって、図14に示す追加配膳チェック伝票51の場合と比較して、配膳チェック伝票50から当該追加配膳チェック伝票52へ配膳チェックを転記する手間を一層することができる。しかも、印刷された配膳完了マーク(“済”)は、座席管理ファイル23Sで正確に管理されているので、配膳忘れ等を確実に防止することができる。

【0064】

さらに、調理指示済みのメニューに関しては、調理指示出力済マーク(この実施形態では、“ ”)も印刷(ST26)される。この場合は、図16に示す追加配膳チェック伝票53が発行(ST28)される。したがって、配膳予定掌握に有効である。また、調理指示の必要性判断にも使用できる。

50

【 0 0 6 5 】

飲食後に会計手段 3 0 で会計処理要求をし、座席 (“ R O O M 1 ”) を入力 (S T 3 1 の Y E S) すると、オーダー管理手段 2 0 から当該オーダーデータが応答され、これを用いて会計処理される。図 5 に示す座席管理ファイル 2 3 S の “ 会計 ” 欄に会計済 “ 1 ” が記憶される。

【 0 0 6 6 】

しかして、この実施形態によれば、各メニューを印刷した配膳チェック伝票 5 0 を発行可能かつ配膳完了入力により当該各メニューごとの配膳完了の旨を座席管理ファイル 2 3 S に記憶可能であるとともに、選択されたオーダーデータに追加メニュー入力があった場合に追加メニューを含む当該選択オーダーデータに係る全てのメニューを印刷した追加配膳チェック伝票 5 1 (5 2 , 5 3) を発行可能に形成されているので、当該オーダーデータにかかる客に対しては、最新で 1 枚の追加配膳チェック伝票を取扱えばよいから、複数枚の伝票 (5 0 , 5 1) を取扱う場合の煩雑さを一掃できる。よって、客の心証を良好に担保しつつ係員の負担を大幅に軽減できるとともに、高級店舗における配膳にかかる業務能率および客サービスの一層の向上を図れると理解される。

10

【 0 0 6 7 】

また、追加配膳チェック伝票 (5 2) に印刷されるメニューのうち配膳完了の旨 (フラグ “ 1 ”) が記憶されているメニューについては当該メニューと関係付けた配膳完了マーク (“ 済 ”) が印刷されて発行されるので、先発行の伝票 (5 0) から後発行の伝票 (5 2) にそれまでの配膳チェックを転記しなくてもよいから、チェックミスを防止できかつ業務能率が一段と向上する。

20

【 0 0 6 8 】

また、各メニューについて選択的に調理指示出力可能に形成するとともに、追加配膳チェック伝票 (5 3) には配膳完了マーク (“ 済 ”) の他に調理指示出力済みのメニューについては当該メニューと関係付けた調理指示出力済みマーク (“ ”) が印刷されるものとされているので、調理指示から配膳までを一貫的に管理できるから、顧客サービスを一段と向上できる。

【 0 0 6 9 】

さらに、オーダーデータ入力手段 1 0 がタッチパネル付き表示器 1 5 を有し、各表示を参照した各選択・入力をパネルタッチ操作により行うことができるので、取扱いが非常に簡単でかつ迅速な処理ができる。

30

【 0 0 7 0 】

さらに、複数のオーダーデータ入力手段 1 0 , キッチンプリンタ 4 0 および会計手段 3 0 を 1 台のオーダー管理手段 2 0 で一括集中管理するものとされているので、適用性が広くかつ店舗が広く座席が多い高級店舗における業務能率と客サービスとを一段と大幅に向上できる。

【 0 0 7 1 】

さらにまた、各所に配設されたオーダーデータ入力手段 1 0 においてどの係員も同一タッチ操作により手続きできるので、手空き時間を最小限にすることができるので、省人化も図れる。

40

【 0 0 7 2 】**【 発明の効果 】**

請求項 1 の発明によれば、顧客オーダー管理手段で管理されるオーダーデータの各メニューを印刷した配膳チェック伝票を発行可能かつ配膳完了入力により当該各メニューごとの配膳完了の旨を記憶可能であるとともに、選択オーダーデータに追加メニュー入力があった場合に追加メニューを含む全メニューを印刷した追加配膳チェック伝票を発行可能に形成されたオーダーデータ処理装置であるから、配膳チェックを正確かつ迅速にできかつ記憶された配膳完了を見れば、全店の配膳状況を迅速かつ正確に把握できる。さらに、最新で 1 枚の追加配膳チェック伝票を取扱えばよいから、複数枚の伝票を取扱う場合の煩雑さを一掃できる。よって、客の心証を良好に担保しつつ係員の負担を大幅に軽減できるとと

50

もに、高級店舗における配膳にかかる業務能率、および客サービスの一層の向上を図れる。

【 0 0 7 3 】

また、追加配膳チェック伝票には配膳完了マークが印刷可能に形成されているので、先発行の伝票から後発行の伝票にそれまでの配膳チェックを転記しなくてもよいから、チェックミスを防止できかつ業務能率が一段と向上する。

【図面の簡単な説明】

【図 1】本発明の実施形態を示すブロック図である。

【図 2】同じく、タッチパネル付き表示器を説明するための外観斜視図である。

【図 3】同じく、オーダーファイル（顧客オーダー管理手段）を説明するための図である 10

【図 4】同じく、順位ファイルを説明するための図である。

【図 5】同じく、座席管理ファイルを説明するための図である。

【図 6】同じく、動作を説明するためのフローチャート（1）である。

【図 7】同じく、動作を説明するためのフローチャート（2）である。

【図 8】同じく、動作を説明するためのフローチャート（3）である。

【図 9】同じく、動作を説明するためのフローチャート（4）である。

【図 10】同じく、タッチパネル付き表示器の一覧表示態様（1）を説明するための図である。

【図 11】同じく、タッチパネル付き表示器の一覧表示態様（2）を説明するための図である。 20

【図 12】同じく、タッチパネル付き表示器の一覧表示態様（3）を説明するための図である。

【図 13】同じく、配膳チェック伝票を説明するための図である。

【図 14】同じく、追加配膳チェック伝票を説明するための図である。

【図 15】同じく、配膳完了マークが印刷された追加配膳チェック伝票を説明するための図である。

【図 16】同じく、調理指示出力済みマークが印刷された追加配膳チェック伝票を説明するための図である。

【図 17】従来例を説明するための図である。 30

【符号の説明】

1 0 オーダーデータ入力手段

1 1 C P U

1 2 R O M

1 3 R A M

1 3 R オーダ（売上）テーブル（顧客オーダー管理手段）

1 3 N 順位テーブル

1 3 S 座席管理テーブル

1 5 タッチパネル付き表示器

1 6 表示パネル 40

1 7 タッチパネル

2 0 オーダー管理手段

2 1 C P U

2 2 R O M

2 3 R A M

2 3 R オーダー（売上）ファイル（顧客オーダー管理手段）

2 3 N 順位ファイル

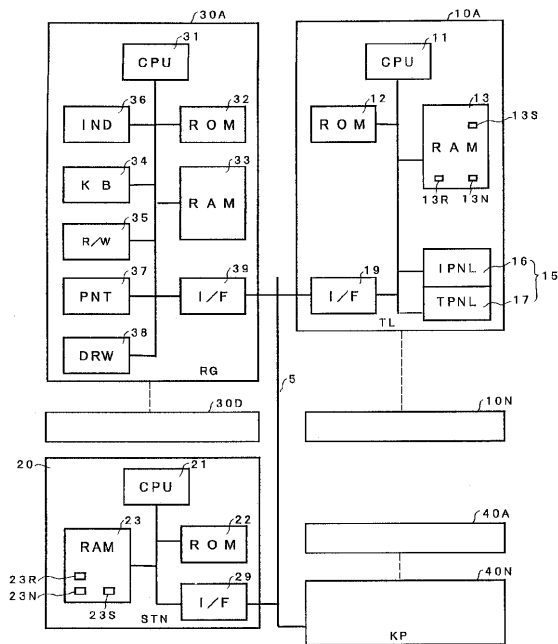
2 3 S 座席管理ファイル

3 0 会計手段

4 0 キッチンプリンタ 50

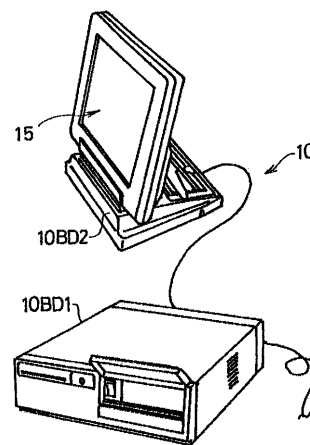
- 5 0 配膳チェック伝票
- 5 1 追加配膳チェック伝票
- 5 2 配膳完了マークが印刷された追加配膳チェック伝票
- 5 3 調理指示出力済みマークが印刷された追加配膳チェック伝票

【図 1】



- 10 オーダーデータ入力手段
 13 R オーダー（売上）テーブル（顧客オーダー管理手段）
 15 タッチパネル付き表示器
 20 オーダー管理手段
 23 R オーダー（売上）ファイル（顧客オーダー管理手段）
 23 N 順位ファイル
 30 会計手段
 40 キッチンプリンタ
 50 配膳チェック伝票
 51 追加配膳チェック伝票
 52 配膳完了マークが印刷された追加配膳チェック伝票
 53 調理指示出力済みマークが印刷された追加配膳チェック伝票

【図 2】



【図 3】

座 席	コースメニュー	23R (13R)		
		構成メニュー	調理指示順位	指示済
ROOM1	AAA	マリネ ×1	1	1
		サラダ ×1	1	1
		コンソメ ×1	1	1
		ポタージュ ×1	1	1
		鯛 ×2	2	0
		サーモン ×2	2	0

【図 4】

←23N(13N)

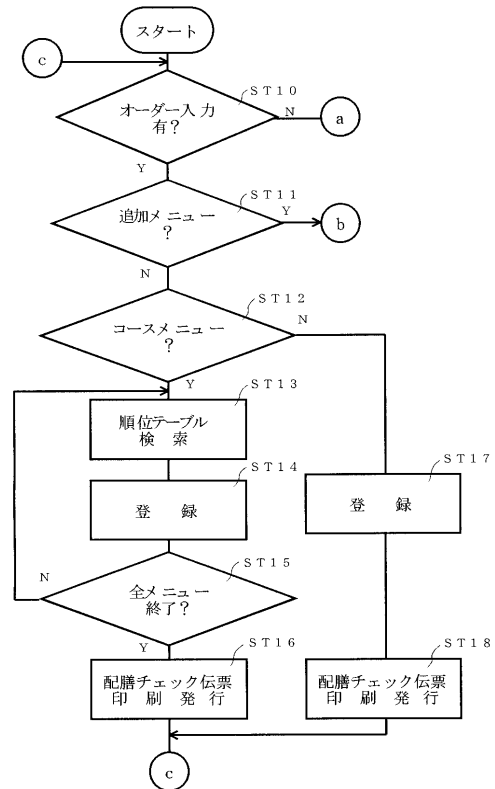
コースのメニュー	調理指示順位	サブ調理指示順位
マリネ	1	1
サラダ	1	2
コンソメ	1	3
ポタージュ	1	4
和風サラダ	1	5
鯛	2	
サーモン	2	

【図 5】

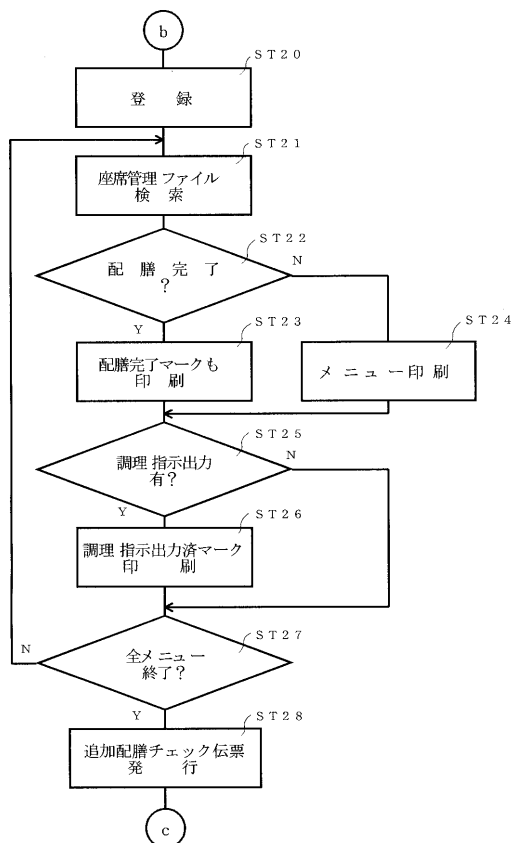
←23S(13S)

座席	座席状態	予約	案内	配膳	後片付け	セット	会計
ROOM1	1	0	1	1	1	1	1
ROOM2	1	0	1	1	0	0	0
ROOM3	0	1	0	0	0	0	0
ROOM4							

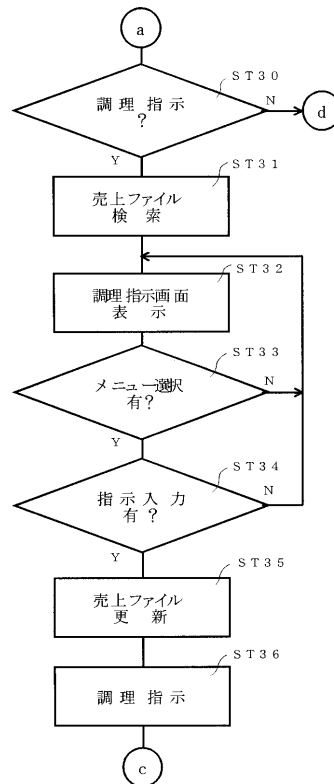
【図 6】



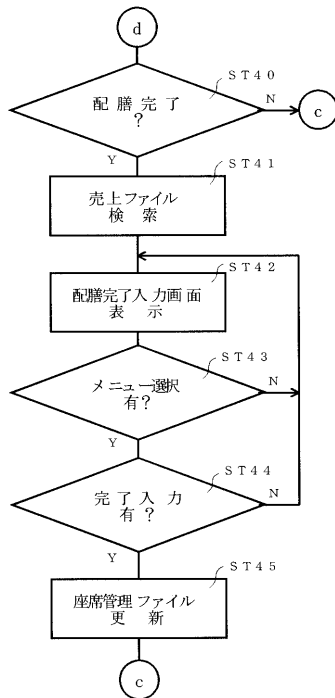
【図 7】



【図 8】



【 図 9 】



【 ㊦ 1 0 】

通常登録		1998年01月10日 19:00	
ROOM1 4名 渡辺小次郎様		広間1	広間6
ROOM1	ROOM2	広間2	広間7
ROOM3	ROOM4	広間4	広間8
		広間5	広間9
		広間6	広間10

当予約	人数変更	点検	設定				
翌予約	ご案内	フリー	オーダー	調理指示	セット完	配膳完	

【 図 1 1 】

メニユーオーダー		1998年01月10日 19:05	
-----------------	--	--------------------------	--

コー-ZAAA コー-SBBB コー-CCCC	15G3	入店時間 19:00 ROOM1 4名 担当者No. 99
-------------------------------	------	-------------------------------

席番	氏名	職种	指定座席	金額	担当者	建数
	お食事	持帰り	お土産	部門4		
		花がご弁当	徳石弁当	ビール(大)		
		花鳥風月		ビール(中)		
	コース AAA	コース BBB	コース CCC	生ビール		

7	8	9
4	5	6
1	2	3
0	X	C

【 図 1 2 】

15

15G2

15G5

調理指示

99:99 1234567890123456 999名 相当者5

メニュー

数量

調理順位

指示状況

マリネ	1	1	済
サラダ	1	1	済
コンソメ	1	1	済
ポタージュ	1	1	済
鯛	2	2	済
サーモン	2	2	済
牛ヒレ	1	3	済
魚介類	1	3	済
子羊	1	3	残1
ポークリテール	1	3	残1
イチゴケーキ	2	4	残2
メロンケーキ	1	4	残1
アイス	1	4	残1

戻る

指示

再指示

配膳指示

配膳完了

後片付け指示

セット指示

佐監発行

加算

減算

15G2

15G5

調理指示

99:99 1234567890123456 999名 相当者5

メニュー

数量

調理順位

指示状況

マリネ	1	1	済
サラダ	1	1	済
コンソメ	1	1	済
ポタージュ	1	1	済
鯛	2	2	済
サーモン	2	2	済
牛ヒレ	1	3	済
魚介類	1	3	済
子羊	1	3	残1
ポークリテール	1	3	残1
イチゴケーキ	2	4	残2
メロンケーキ	1	4	残1
アイス	1	4	残1

戻る

指示

再指示

配膳指示

配膳完了

後片付け指示

セット指示

佐監発行

加算

減算

調理指示

99:99 1234567890123456 999名 相当者5

メニュー

数量

調理順位

指示状況

マリネ	1	1	済
サラダ	1	1	済
コンソメ	1	1	済
ポタージュ	1	1	済
鯛	2	2	済
サーモン	2	2	済
牛ヒレ	1	3	済
魚介類	1	3	済
子羊	1	3	残1
ポークリテール	1	3	残1
イチゴケーキ	2	4	残2
メロンケーキ	1	4	残1
アイス	1	4	残1

戻る

指示

再指示

配膳指示

配膳完了

後片付け指示

セット指示

佐監発行

加算

減算

【図 1 3】

50

No 99999	人数4	担当 5
マリネ		1 個
サラダ		1 個
コンソメ		1 個
ポタージュ		1 個
鯛		2 個
サーモン		2 個
牛ヒレ		1 個
魚介類		1 個
子羊		1 個
ポークソテー		1 個
イチゴケーキ		2 個
メロンケーキ		1 個
アイス		1 個
		19:00

【図 1 4】

51

No 99999	人数4	担当 5
マリネ		1 個
サラダ		1 個
コンソメ		2 個
ポタージュ		1 個
鯛		2 個
サーモン		2 個
牛ヒレ		1 個
魚介類		1 個
子羊		1 個
ポークソテー		1 個
イチゴケーキ		2 個
メロンケーキ		1 個
アイス		2 個
		19:05

【図 1 5】

52

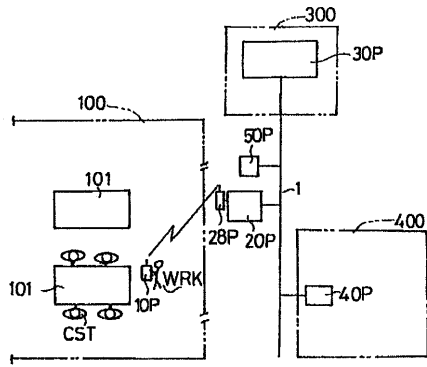
No 99999	人数4	担当 5
マリネ		1 個 済
サラダ		1 個 済
コンソメ		1 個
コンソメ		1 個 済
ポタージュ		1 個 済
鯛		2 個 済
サーモン		2 個 済
牛ヒレ		1 個
魚介類		1 個
子羊		1 個
ポークソテー		1 個
イチゴケーキ		2 個
メロンケーキ		1 個
アイス		2 個
		19:10

【図 1 6】

53

No 99999	人数4	担当 5
マリネ		1 個 済
サラダ		1 個 済
★コンソメ		1 個
コンソメ		1 個 済
ポタージュ		1 個 済
鯛		2 個 済
サーモン		2 個 済
★牛ヒレ		1 個
★魚介類		1 個
子羊		1 個
ポークソテー		1 個
イチゴケーキ		2 個
メロンケーキ		1 個
アイス		2 個
		19:20

【図 17】



フロントページの続き

- (56)参考文献 特開平07-220180(JP,A)
特開平05-006453(JP,A)
特開平07-220180(JP,A)
特開平08-153282(JP,A)
特開平07-210765(JP,A)
ROS/GOLFメニューカード操作手引書,富士通株式会社,1991年 5月31日,1-77
頁
フロア・サービスの向上に無線ハンディ端末を利用,日経コンピュータ,日経BP社,1992
年11月16日,第296号,118-126頁

- (58)調査した分野(Int.Cl.⁷,DB名)
G06F 17/60