

全国1000事業所で導入されている デリバリーランチの注文管理/決済代行システム



「おべんとね!っと」とは
企業の従業員様と提携お弁当会社を繋ぐ、
お弁当注文・決済代行サービスです。

-  初期費用 **0円**
-  システム
利用料**0円**~
-  カード決済、
送料天引き対応

Topic

- ①サービス概要/メリットについて
- ②システム料金/利用準備について
- ③インターフェース

Topic

- ① サービス概要/メリットについて
- ② システム料金/利用準備について
- ③ インターフェース
- ④ システムインタビュー

① 「おべんとね!っと」 サービスポリシー



おべんとね!っとの目指すもの

- 弁当事業社様と共に業界活性化/取引増大を目指す
- 導入しやすいサービス品質(価格・ユーザビリティ)

他社ビジネスモデルとの違い(対プラットフォームビジネス)

- 利用者に多くの商品を提供するのではなく御社だけのお弁当注文を促進する
- 弁当事業者様へのシステム提供(パートナーシップ優先)

■ 企業の導入実績

全国約600社1000事業所以上



■ 弁当事業者の導入実績

全国約50社以上



システムセキュリティも万全!!
安心してご利用頂けます

① 「おべんとね!っと」の活用シーン

企業 従業員向け 個人注文システム



社員食堂の 事前予約システム



おべんとね!っとは
様々なシーンで活用可能です

おべんとね!っと

中学校・高校 保護者向け注文システム



お弁当以外 商品提供システム



寮などの 食事提供予約システム

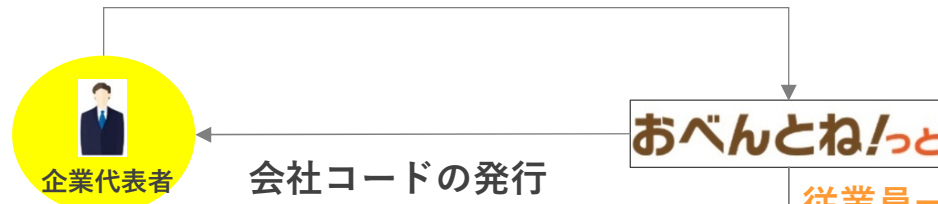


① 「おべんとね!っと」の全体のサービスフロー

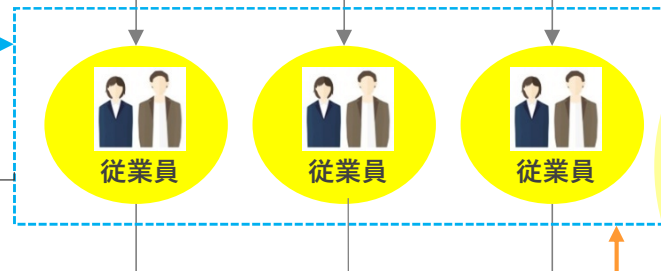


代表者申込み ※基本は法人契約不要
(配達場所/締切・配達時間/入館等の準備)

社員食堂や寮の食事提供の
事前予約としても運用可能



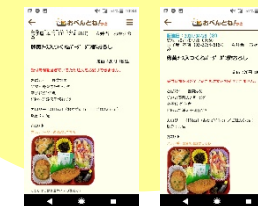
社内/チームへ周知
・配達場所/会社コード



どのデバイスからも簡単ログイン



メニュー画面から注文するだけ



お弁当の受取り



お弁当の注文



注文数の確認



配達

弁当以外の商品もOK

利用者への販促も可能
新メニュー・キャンペーン

① サービスメリット

■ 売上増大へ貢献(注文者数・注文数の増加)

※コロナ禍でのおべんとねっと導入企業の一例

従来(TEL/FAX受注)	おべんとねっと
A社・従業員300名 1ヵ月の注文者数：30名 1ヵ月の注文数：480個(20営業日換算)	A社・おべんとねっと導入後 1ヵ月の注文者数：60名 1ヵ月の注文数：720個(20営業日換算)
B社・従業員500名 1ヵ月の注文者数：50名 1ヵ月の注文数：800個(20営業日換算)	B社・おべんとねっと導入後 1ヵ月の注文者数：100名 1ヵ月の注文数：1200個(20営業日換算)
注文者数比率10%・注文率8%	注文者数比率20%・注文率12%

**注文者数2倍
注文数は1.5倍**

コロナ禍でも
注文数の増加に効果的!!

従来の受注方法では
取り込めない層も獲得!!

■ 業務コスト削減(TEL/FAXの受発注業務を劇的に削減)

※おべんとねっと導入弁当事業者様のケース

従来(TEL/FAX受注)	おべんとねっと
1社当たりの受注時間：約40秒 ・注文をTEL/FAXで受ける作業20秒 ・受けた注文のデータ入力作業20	1社当たりの受注時間：約0秒 ・注文をTEL/FAXで受ける作業0秒 ・受けた注文のデータ入力作業0秒 ※注文データは自動でシステムへ蓄積
300社の受注コスト/月 時間：66時間(1日3.3時間/20営業日換算) 人件費：79,200円/月(時給1200円換算)	受注に必要な時間/月 業務時間：1.5時間(1日5分/20営業日換算) 人件費：1,800円/月(時給1200換算) ※システム内のデータの閲覧/印刷時間
500社の受注コスト/月 時間：110時間(1日5.5時間/20営業日換算) 人件費：132,000円(時給1200円換算)	

ほぼ人件費不要

業務時間の大幅削減!!

人件費がほぼ不要!!

① サービスメニュー/サービスメリット

■ サービスメニュー

従業員が個々で注文	クレジット決済・現金/給与天引きなど利用者ニーズに合わせ選択可能
担当者の一括WEB注文	電話・FAXでの毎日の受注をWEB化、人件費削減/エビデンス取得
専用QRコード注文	対面販売の無人化を促進、販売員の人件費削減が可能

■ サービスメリット①利用者への販売促進/利用者のデータ

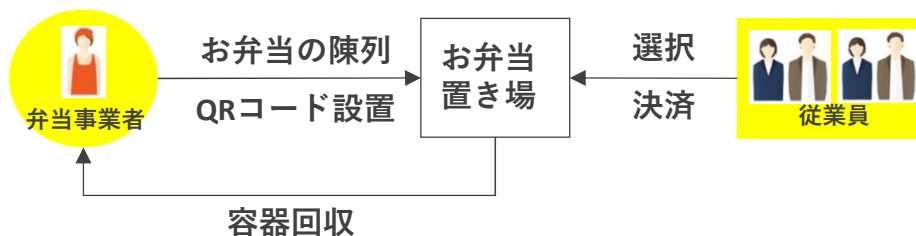


■ サービスメリット②手数料の安さ(利用者負担/企業支払いの場合はコスト負担はなし)



①直近のサービス実施事例

CaseStudy1 対面販売の無人化として

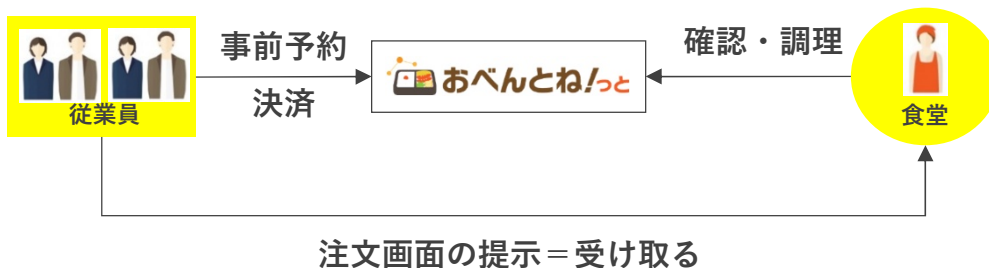


メリット

人件費の削減

コロナ感染対策

CaseStudy2 社員食堂の事前注文システム



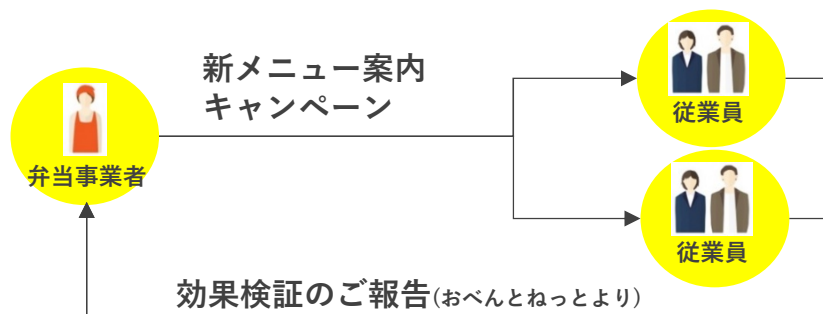
メリット

密集の防止

作業の効率化

廃棄ロス削減

CaseStudy3 注文数を増やす利用者施策



メリット

注文数の促進

新規注文者の増加

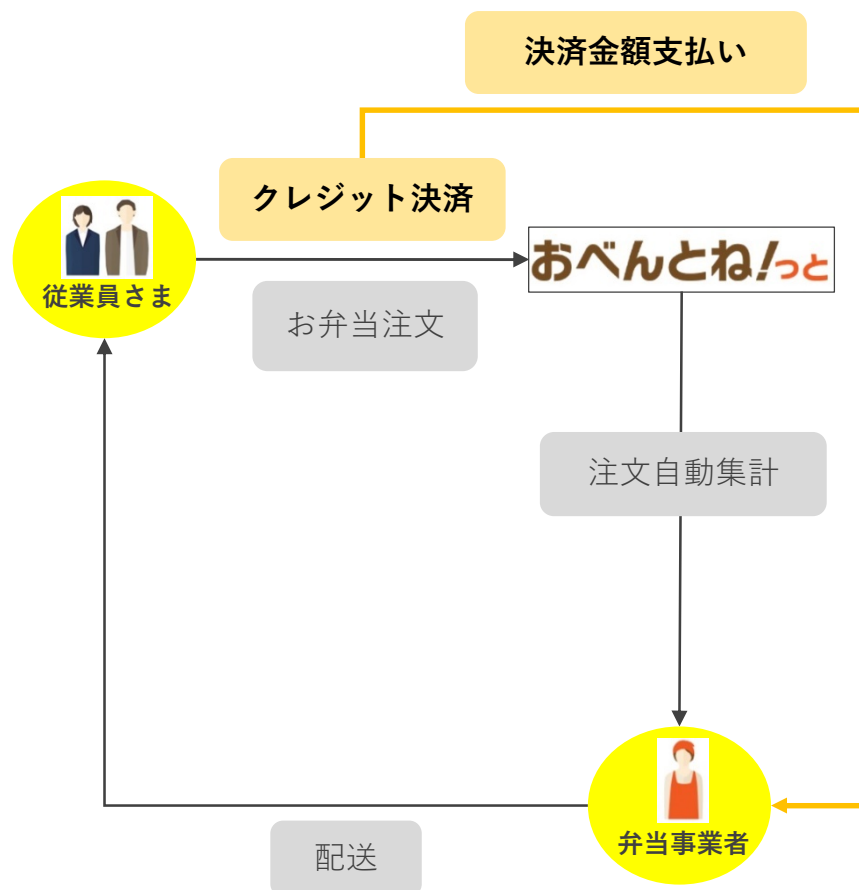
施策の効果測定

Topic

- ① サービス概要/メリットについて
- ② システム料金/利用準備について
- ③ インターフェース
- ④ システムインタビュー

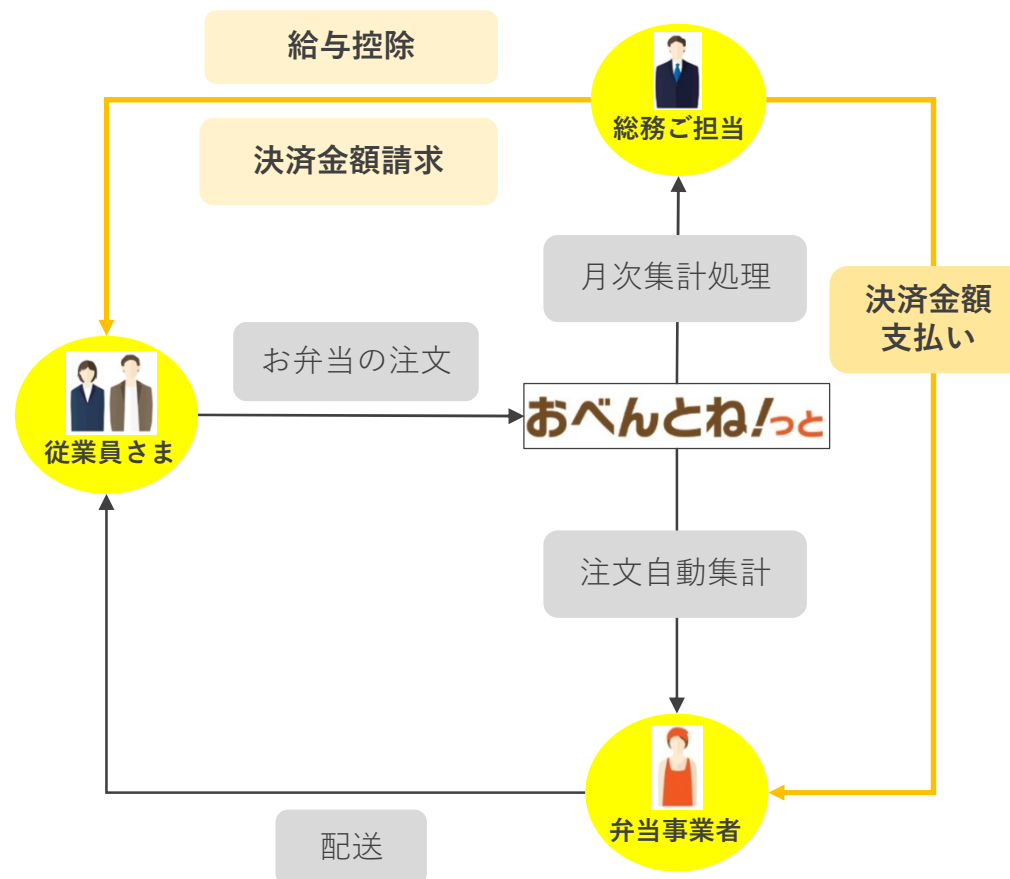
② サービスの決済種別

■ 利用者がクレジットカードで決済する場合
 授業員様が自分のお弁当代金を個人で決済



決済全額を決済月の翌々月の20日支払い
 システム手数料は翌月ご請求

■ 利用者が現金/給与天引きで決済する場合
 企業側で決済金額をお振込み



支払い日は企業との契約による
 システム手数料は翌月ご請求

② サービス利用料金/アフターサポート

■ ご利用料金イメージ 使った分だけ手数料がかかる仕組みなので安心!!

導入費用・運用後の固定費はかかりません

注文毎のシステム手数料だけが運用コストとなります

※運用コストを利用者負担とする事で負担0にすることも可能です

導入前	導入後	
導入費用	固定費	注文毎(システム手数料)
0円	0円	利用者負担の場合は0円

メニュー	説明	決済方法	手数料
従業員個人決済	従業員が個人で決済	クレジット	弁当価格の10%
従業員個人決済	従業員が個人で決済	現金/給与天引き	弁当価格の5%
とりまとめ決済	担当者が一括WEB注文	現金/給与天引き	弁当価格の3%
QRコード決済	専用QRコードで注文	電子マネー	弁当価格の8%

■ ご利用後のアフターサポート

継続サポート	システムの使い方、食数増加など継続的にサポート 企業/施設への商談もこちらで代行致します
データ定期報告	御社のお弁当はどのような利用者に支持されているか？ 性別/利用数の分布などのデータを定期報告します

②サービス利用の準備/開始までの流れ

■サービス利用前の必要準備

必要なもの	詳細
パソコン・ノートPC	専用の管理画面へログインして頂く際に必要
メールアドレス	弊社ヘルプデスクとの連絡に必要

■サービス利用までの流れ

サービスご利用には下記①②③④にご対応頂いております
期間としては1ヵ月程度とお考えください

①システム利用契約書の締結

サービス利用規約への同意/利用料金の設定など

②御社必要情報のご提出

振込先・問合せ先・等の基本情報

④工場の視察

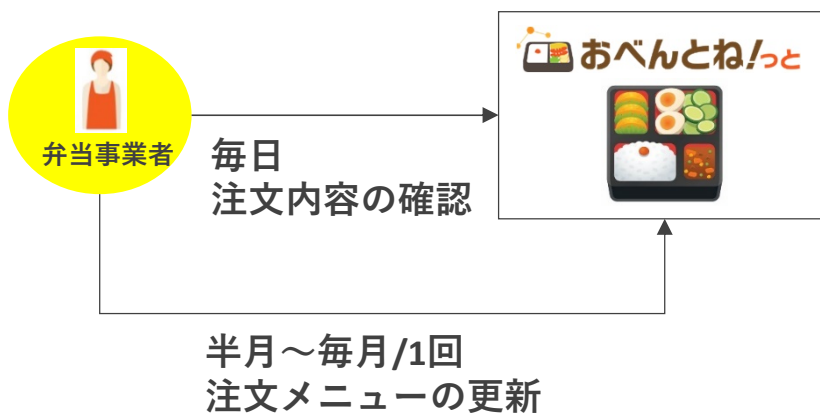
製造現場の簡単なチェック

③PL保険の写し

ご利用
開始

②運用フローのイメージ

専用の管理画面へログイン「注文内容の確認」「献立メニュー登録」
どなたでも簡単にお使い頂けるようなシステムです



①注文内容の確認

御社専用の管理画面で
簡単に検索/確認が可能です

②献立メニュー登録

専用の登録エクセルで
簡単に登録が可能です

献立登録FMT

配達日	休日設定	メインメニュー	詳細メニュー	アピールポイント	カロリー	ライス カロリー	塩分	画像No	キーワード
10/12 (月)		松茸ごはん	さんま塩焼 野菜かき揚げ ふんわり天の五目あんかけ 黒豆煮金平ごぼう みぞれ酢和え 磯華玉子巻 しゃぶしゃぶ一夜漬	秋の味覚Week開幕の夏が過ぎ、今年も秋の味覚Weekの季節がやってまいりました!毎年ご好評頂いている「秋の味覚シリーズ」も7回目を数えます。海の幸・山の幸・旬の野菜などを使った「おべんとね!」人気メニューや新メニュー等、お弁当で「秋」を感じていただける人気企画です。期間は	475		3		
10/13 (火)		ルバーグ きのこの赤ワインソース	いかフライ 豆の(卵)アサガオ 目玉焼 山がけ 柚子胡椒 付け合せ(鶏)が揚げ・コン・人参煮)干切れハヤシ	秋の味覚Week開幕の夏が過ぎ、今年も秋の味覚Weekの季節がやってまいりました!毎年ご好評頂いている「秋の味覚シリーズ」も7回目を数えます。海の幸・山の幸・旬の野菜などを使った「おべんとね!」人気メニューや新メニュー等、お弁当で「秋」を感じていただける人気企画です。期間は	451		2.5		
10/14 (水)		めっちゃ旨!漁師の味 鮭のちゃんちゃん焼	ささみの梅しそ巻天ぷら かぼちゃ天ぷら じゃがバター小松菜と油揚げの煮びたし 畑のお肉 アーティチョーク 大根ゆず一夜漬	秋の味覚Week開幕の夏が過ぎ、今年も秋の味覚Weekの季節がやってまいりました!毎年ご好評頂いている「秋の味覚シリーズ」も7回目を数えます。海の幸・山の幸・旬の野菜などを使った「おべんとね!」人気メニューや新メニュー等、お弁当で「秋」を感じていただける人気企画です。期間は	435		2.9		
10/15 (木)		秋と秋野菜の好yanto	白糸鮎の(卵)和風揚げ 焼栗の(卵) だし土佐煮 貝柱と野菜の(卵)レタス添え干切れハヤシ	秋の味覚Week開幕の夏が過ぎ、今年も秋の味覚Weekの季節がやってまいりました!毎年ご好評頂いている「秋の味覚シリーズ」も7回目を数えます。海の幸・山の幸・旬の野菜などを使った「おべんとね!」人気メニューや新メニュー等、お弁当で「秋」を感じていただける人気企画です。期間は	439		2.7		

Topic

- ① サービス概要/メリットについて
- ② システム料金/利用準備について
- ③ インターフェース**
- ④ システムインタビュー

③利用者インターフェース

ログイン画面

おべんとね!っと

会社コード
 利用者ID
 パスワード

会社コード、利用者IDを忘れた方
 パスワードを忘れた方

ログイン

新規個人登録はこちら

注文画面

8月30日月曜日 今日のお弁当 お知らせ(休み/配送時間等)

ようこそ 野沢 陽輔 様
 日商エレクトロニクス株式会社 (契約)
 ysnozawa2020323

ログアウト

お友達企業のご紹介/成約で
 お弁当1か月分 (お祝いクーポン)
無料!

お気に入り

配送日: 2021/08/30 (月) 締切 2021/08/30 09:35
 玉子屋 本店 (03-3754-6167)
 A弁当 ライス小

きのごはん 定価 480円 (税込)
 数量: 1 注文する

きのご照焼ハンバーグ 定価 480円 (税込)
 数量: 1 注文する

メニュー

配送日: 2021/08/30 (月) 締切 2021/08/30 09:50 い和多 葛西店 (03-3680-3911)
 きのご照焼ハンバーグ
 スマートミール (ごはん普通盛) 定価 500円 (税込)
 数量: 1 注文する

配送日: 2021/08/30 (月) 締切 2021/08/30 09:50 い和多 葛西店 (03-3680-3911)
 きのご照焼ハンバーグ
 ヘルシー大盛 定価 560円 (税込)
 数量: 1 注文する

利用者登録情報

会社コード	nissho-ele
氏名 (漢字) <small>必須</small>	姓 野沢 名 陽輔 例: 山田 太郎
氏名 (カナ) <small>必須</small>	セイ / ゴザフ メイ / ヨウスケ 例: ヤマダ タロウ (全角カナで入力してください。)
利用者ID <small>必須</small>	ysnozawa2020323
パスワード <small>必須</small>	<input type="password"/> <small>(半角英数字・20文字以内で入力してください。)</small> <input type="password"/> <small>*確認のためパスワードを再入力してください。</small>
性別	<input type="radio"/> 指定なし <input type="radio"/> 男性 <input type="radio"/> 女性
メールアドレス <small>必須</small>	ysnozawa@nissho-ele.co.jp <small>例: sample@sample.jp (半角英数字で入力してください。)</small> <input type="text"/> @ <input type="text"/> <small>*確認のためメールアドレスを再入力してください。</small>
電話番号 <small>必須</small>	<input type="text"/> <small>例: 03-1234-5678 (半角英数字で入力してください。)</small>
リマインドメール <small>必須</small>	<input checked="" type="radio"/> 受け付ける <input type="radio"/> 受け付けない <small>受け付ける場合、リマインドメール用のメールアドレスを入力してください。</small> <input type="text"/> ysnozawa@nissho-ele.co.jp <small>*リマインドメールは、「ご注文を忘れていませんか?」というメールを平日朝に配信するサービスです。</small>
部署名	DX第一事業本部 第一事業部 三課
配達先 <small>必須</small>	三葉ビル8F <small>*ご予約済みのご注文分は変更されません。変更が必要な場合は、一旦取り消してから注文し直してください。</small>
課金グループ <small>必須</small>	クレジット決済
お気に入り弁当種別1 <small>必須</small>	玉子屋: A弁当 ライス小 <small>*注文画面の1番上に優先的に表示するメニューになります</small>
お気に入り弁当種別2	い和多: スマートミールライト (ごはん小盛)
お気に入り弁当種別3	選択してください
お気に入り弁当種別4	選択してください

お弁当検索(期間指定検索)
 今日/明日/2週間先/配達日を指定

利用者登録情報の確認/変更
 登録情報の変更/注文履歴/取消し
 クレジットカード情報/利用者退会
 注文リスト…社内の注文リスト確認(日時指定)

注文メニュー表示
 お気に入り登録済みの
 弁当が優先表示(上部)

③ 弁当事業者様インターフェース

ログイン画面

トップ画面

弁当事業者の管理

- ・メニュー登録
- ・事業者情報/更新
- ・登録済の弁当種別の確認/更新

献立登録csv(サンプル)

配達日	休日指定	メインメニュー	詳細メニュー	ピルポイン	カロリー	ライス	塩分	画像No
8/1 (日)	○							
8/2 (月)		かき揚げと塩麹焼き	春雨サラダ・ゴーヤチャンプル・その他		430			1
8/3 (火)		梅枝カツと竹輪天	鶏の目玉煮・カレー焼きそば・その他		439			1
8/4 (水)		あじフライ タルタルソース	いかごまがらめ・手し大巻巻物・その他		431			1
8/5 (木)		鶏のから揚げ	ホーレンソウ/玉子ソテー・焼き合わせ・その他		435			1
8/6 (金)		フランクカレーコロック	鶏の野菜あんかけ・マロニーたろこ・その他		433			1
8/7 (土)		お楽しみ弁当						1

単日検索

弁当事業者コード **必須** lunchcenter

弁当事業者支店コード

弁当種別コード

配達コード 配達コード指定なし

締切時間

配達日 **必須** 2021/08/30

利用会社コード **必須**

配達日 **必須** 2021/08/30

ソート順 指定なし(利用者名) 利用者ID 弁当種別名 弁当種別名・利用者名 更新日時 並び順

期間指定検索

検索条件

弁当事業者コード **必須** lunchcenter

集計期間(FROM~TO) **必須** 2021/08/01 ~ 2021/08/30

ダウンロード(サンプル)

<2021年08月01日 ~ 2021年08月30日 ご利用分>

お客様名	数量	利用料	請求金額
弁当事業社●●社			
ネット注文&決済の企業			
株式会社 A 本社クレジット決済	61	0	0
小計	61		
ネット注文の企業			
株式会社 A 本社給与天引き	351	0	0
株式会社 A 支社給与天引き	166	0	0
小計	517		
弁当事業者合計	578		0

Topic

- ① サービス概要/メリットについて
- ② システム料金/利用準備について
- ③ インターフェース
- ④ システムインタビュー

アフターコロナにおける「仕出し弁当」の在り方とは

仕出し弁当の今後の在り方や課題、ビジネスチャンスについて日本弁当サービス協会の市川代表にお話を伺いました。



これからの「仕出し弁当」事業社に必要なこと

コロナ感染対策の非接触型の注文方法もちろんですが、働き方改革における「お弁当注文に関わる時間や手間の削減」も課題だと感じています。どれだけ安全で美味しいお弁当を提供しても管理に時間がかかってしまう方法ではより便利なサービスに顧客を奪われてしまう。管理に手間がかからない仕組みが必要です。

また、出勤者が減少傾向の中で注文数を上げるためには、より多くの従業員が注文出来る環境作りも大切です。従業員個人個人が気軽に利用できる仕組みも必要です。これと並行して、現金や給与天引きだけでなくクレジット決済/QRコード等の決済方法も拡充させていかないとイケませんね。

ウィズコロナ時代の「仕出し弁当」のビジネスチャンス

在宅ワークが浸透し、出勤数が減少した事は我々にとっては厳しい状況ですが、この状況だからこそそのビジネスチャンスも多くあります。

一つ目は栄養バランスのよい食事

在宅勤務の食事では自分の好きなものを優先して選択しがちだと思います。結果的に、体重増加や体調不良に陥ってしまう方も多いのではないのでしょうか。この乱れた食生活のバランスを整える為に「仕出し弁当」はとても有効です。「仕出し弁当」は管理栄養士が監修しており栄養バランスは抜群。コロナ渦での健康志向の高まりも相まって今こそ、「仕出し弁当」の栄養バランスが再評価される時期です。

二つ目はSDGs意識の高まり

2019年よりSDGs（エスディー・ジーズ）という言葉をよく耳にしますが現在多くの企業がサステナビリティ（持続可能性）の実現へ向けての取組みを進めています。仕出し弁当で提供する回収型容器はまさにこの取組みを実現するお手本だと言えます。そして回収型容器で衛生的で安全に弁当を提供できる手法/施設/知識などの資産も今こそビジネスチャンスに繋げていくべきです。



④ システムインタビュー

▼課題解決に向けてお薦めしたいサービスとは

「おべんとね!っと」がお薦めです。「仕出し弁当」に特化した注文管理/決済代行のネットシステムです。

「おべんとね!っと」のメリット

産業給食事業者向けの専用の注文管理/決済代行システム

- ・ 注文者数/注文数の増加へ貢献する仕組み
- ・ 受注コストの削減へ貢献する仕組み(人件費削減)
- ・ 多彩な決済方法に対応(給与天引き/クレジット(デビット含)/QRコード)
- ・ 運用コストの負担がない(自社システムとして運用可能)



利用者側である企業や従業員のニーズも大きく変化しました。

これらに対応する事で売上拡大が見込めるとはいえ自社でシステム開発をするのは開発費・システムの維持費等の観点からも非常にコストがかかります。

運用コストを抑えて顧客ニーズに対応するシステムとして「おべんとね!っと」はとても有効だと思います。

▼一般社団法人 日本弁当サービス協会



平成7年の設立、農林水産省の指定認定機関

弁当サービス産業の発展/促進へ向けた弁当製造事業者への支援・情報共有を実施

HACCP認定、優良事業所認定、弁当サービス管理士資格認定、研修セミナー/研修会

共同購入、災害時の食料提供事業者の指定、PL法対応、会報発行(らんち新聞)、経営情報

調査研究、叙勲褒章などの推薦、各種表彰の実施

ご入会・お問合せはこちら

トップページ <http://www.n-bento.or.jp/>

各種お問合せ http://www.n-bento.or.jp/toiwase/toiwase_annai.html