



モバイルオーダー受け取りロッカー 「ピックアップドア」で お客様の買いやすさ・店舗の利便性が向上



日本ケンタッキー・フライド・チキン株式会社様

お客様の買いやすさを追求するため、 業界初となる非接触ソリューションを導入

ケンタッキーフライドチキン（以下、KFC）は、創業者のカーネル・サンダースが1940年に完成した調理法で、変わることなく店舗で手づくりしている伝統のフライドチキンが幅広い世代で支持されています。売上の約70%がテイクアウトを占めており、お客様の買いやすさの追求とモバイルオーダー増加への対応として、ファストフード業界初となる非接触ソリューション・TERAOKAのモバイルオーダー受け取りロッカー



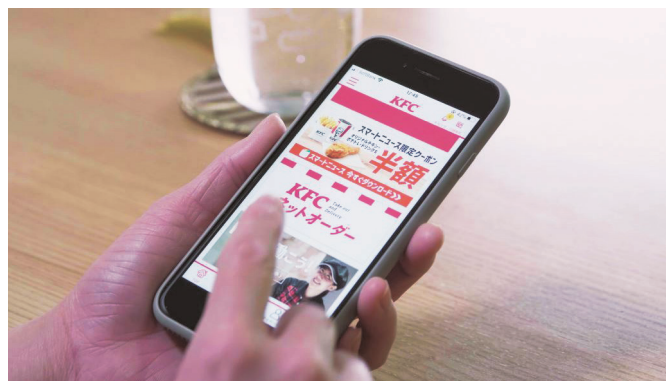
日本ケンタッキー・フライド・チキン株式会社
開発本部 オペレーション開発部 部長

宇野 昭博様

「ピックアップドア」を5店舗（南浦和店、溝ノ口店、新宿西口店、中野店、浅草店）に導入しました（2020年11月現在）。

待ち時間ゼロで商品が受け取れるだけでなく、 カウンター前の混雑が解消され、感染症対策にも

KFC ネットオーダーで注文すると、店舗側では来店時間に合わせて商品を準備し、「ピックアップドア」内に保管。お客様は自分で設定した時間に来店すると、店舗で並ばずに待ち時間ゼロで商品を受け取ることができます。配達代行スタッフも同じく、「ピックアップドア」から商品を受け取り、お客様に届けることができます。来店オーダー客が多い時間帯に配達代行スタッフが集中して同じ列に並ぶと、どちらもストレスを感じる事が



ネットオーダーならじっくり商品が選べ、タイミングよく商品が受け取れます



待ち時間ゼロで商品を受け取ることができます



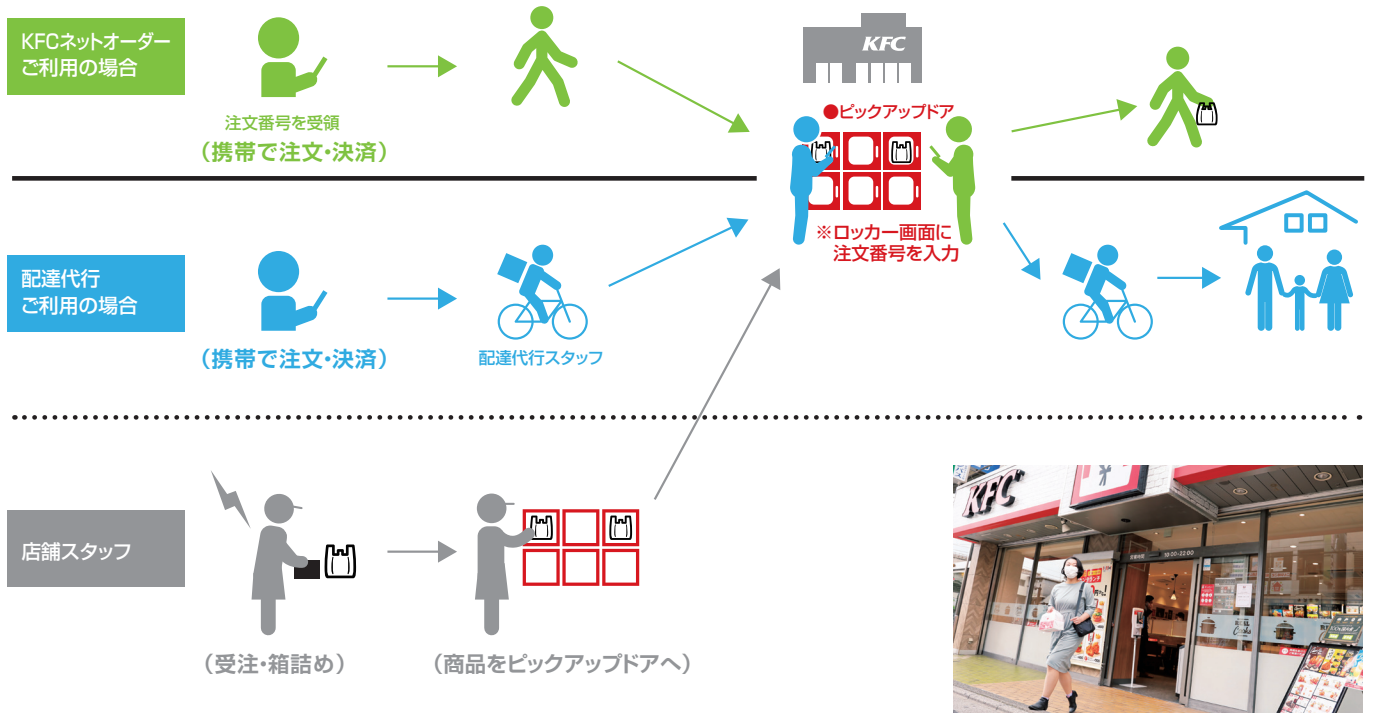
配達代行スタッフも「ピックアップドア」から商品を受け取れます

ありましたが、「ピックアップドア」の導入で、専用レーンを設けて来店オーダー客と導線を別にし、カウンター前での人の滞留を解消しました。

KFC 開発本部 オペレーション開発部 部長 宇野昭博様は、「カウンター前の混雑解消の一つとして『ピックアップドア』を導入しましたが、お客様、配達代行スタッフ、店舗スタッフが非接触で、しかも店舗での滞在時間が短くなり、結果として新型コロナウイルス感染症対策にもなりました」と語ります。

店舗スタッフの商品引き渡し業務が削減

KFC ネットオーダーや配達代行への店舗スタッフの対応は、受注⇒調理⇒商品の保管⇒受け取りに来た方との注文番号確認等の作業があり、商品引渡し完了までスタッフが直接行う必要がありました。「ピックアップドア」の導入により、受注⇒調理⇒「ピックアップドア」への収納で商品引渡し業務が完結。店舗スタッフの手間が削減されました。「これからもお客様の買いやすさを追求すると共に、スタッフの業務効率化、生産性の向上を図りたいと思います」（宇野様）。



製品の仕様は予告なく変更されることがあります



お店の様子は
こちらの動画でも
ご覧いただけます。



新しい常識を創造する

株式会社 寺岡精工

〒146-8580 東京都大田区久が原5-13-12

www.teraokaseiko.com