

大手外食
チェーン
初

入店から退店まで店員とコンタクトレス くら寿司「非接触型サービス」が完成

10月13日(火)より、池袋サンシャイン60通り店にて
11月にはモデル店舗「スマートくらレストラン」1号店が東村山にオープン

回転寿司チェーン「くら寿司」を運営するくら寿司株式会社(代表取締役社長:田中邦彦、所在地:大阪府堺市)は、店員を介さずにお会計が可能で、かつ機器に触れず操作できるタッチレスの「セルフレジ」を2020年10月13日(火)に池袋サンシャイン60通り店、10月16日(金)になんば日本橋店へ先行導入します。また、入店時の自動受付案内機もタッチレスに改修します。

これらの取り組みにより、既に導入済みである、食べたお皿の枚数を自動でチェックする仕組み等と合わせ、大手外食チェーンで初めて、入店から退店までお客様に店員と対面せずにサービスの提供が可能となる「非接触型サービス」が完成します。また、「非接触型サービス」を標準装備し、テーブル上もコンパクトかつスッキリさせた、今後のくら寿司のスタンダードとなる「スマートくらレストラン」1号店として、モデル店舗の「東村山店」が11月17日(火)にオープンします。



新型コロナウイルス感染症が拡大する中、くら寿司では「新しい生活様式」のもとお客様と従業員の安心・安全を守る様々な取り組みをして参りました。

中でも、お客様の利便性向上と効率的な店舗運営との両立を図り、店員を介さずに席までご案内する「セルフ案内*1」、食べたお皿の枚数を自動でチェックする「セルフチェック*2」等、最先端の技術を活用した「非接触型サービス」を進めてきました。

今回、不特定多数の方が利用されるレジや自動受付案内機のモニターにお客様が触れずに操作できるよう、指の動きを認識する特殊センサーを設置。今後も店員だけでなく「機器との非接触」の実現に向けて推進して参ります。

くら寿司では「スマートくらプロジェクト」として、感染症対策を徹底するとともに、従業員の業務効率化や回転率の向上を目指します。また、待ち時間の低減やその他のサービス向上など、お客様により快適な食事時間を過ごしていただけるよう、店舗全体のCS向上を目指します。

*1 9月末時点で、322店舗へ導入済み

*2 9月末時点で、168店舗へ導入済み

■「非接触型サービス」の入店から退店までの流れ(イメージ)

※「コンタクトレス」: 店員を介さない / 「タッチレス」: 機器に触れない

NEW



①セルフ案内
(コンタクトレス+タッチレス)



②触れずに開閉できる「抗菌寿司カバー」
(タッチレス)



③スマホで注文
※自身のスマホと連動して注文可能
(タッチレス)



④レーンに取り付けたカメラで取られた
お皿を自動的にカウントするセルフチェック
(コンタクトレス)

NEW



⑤セルフレジ
(コンタクトレス+タッチレス)

■店内の基本的な感染症対策

飛沫防止 抗菌シート 設置 (テーブル席)	飛沫防止 抗菌カーテン 設置 (レジ前)	お会計時の 列の間隔確保	店内設備や 器具の消毒	テーブル席や 備品等の 清掃・消毒
タッチパネルに 触れない スマホで注文	従業員の 手洗いうがいの 徹底・強化	マスクの着用 徹底・強化	アルコール 消毒液の設置	抗菌 寿司カバー 導入

詳細はこちら (<https://www.kurasushi.co.jp/news/000525.html>)

SMART KURA PROJECT

—未来の安心・安全 そして夢のために—

■「新しい生活様式」への対応を目指す「スマートくらプロジェクト」について

くら寿司はこれまでもお客様に安心、快適なサービスを提供するため、さまざまな取り組みを進めてきましたが、「新しい生活様式」に対応した「くら寿司で、これからも安心して楽しく快適に食事をしていただくためのチャレンジ」として、「スマートくらプロジェクト」をスタートしました。

近未来のくら寿司を目指すために、お客様や従業員にとって安心、安全な店舗を目指す「安心のくら」。お客様の生活スタイルの変化にいち早く対応する「スマホでくら」。非接触型店舗の推進と効率的な店舗運営の両立を目指す「セルフでくら」。ご家庭でもくら寿司の味を楽しめる「おうちでくら」と、4つの領域におけるサービスを拡充。今後も随時、各サービスを進化させてまいります。

■医師 100 人中 97%が抗菌寿司カバーを推奨！

2011年11月より導入したくら寿司独自開発の寿司カバーは、従業員もお客様も、カバーに直接触れずに商品を出し入れできる仕組みです。今年7月には、この寿司カバーの安全性をさらに強化する取り組みとして、カバーの抗菌化(今年10月を目処に全店舗へ導入)やカバーの表面を殺菌する紫外線殺菌システム(現在、池袋サンシャイン60通り店、浅草ROX店、なんば日本橋店、天六駅前店、新世界通天閣の各店に導入済み)の設置を進めてきました。



この度、エムスリー株式会社(本社:東京都港区/代表取締役:谷村格)が実施した「AskDoctors(アスクドクターズ)評価サービス」による評価の結果、医師100人中97人が抗菌寿司カバーを人に「勧めたい」と回答。「AskDoctors医師の確認済み商品」に認定されました。

AskDoctors 調べ

調査時期:2020年8月

調査対象:内科医 100名

調査手法:資料を提示した上でのwebアンケート調査

※あくまで医師個人の印象であり、効果・効能を保証するものではありません。

《回答医師のコメント》



ソレイユ千種クリニック 院長
木村 那智 医師

Q. 抗菌寿司カバーを推奨するポイントとその理由

新型コロナウイルスの流行により、これまでは当たり前できていたのに、簡単にできなくなってしまったことがたくさんあります。

その中でも特に大きなものが、「楽しい外食」ではないでしょうか。

飛沫のついた食物を介した感染、あるいはウイルスが付着した物に触れた手を口や目にもっていくことによる感染は、コロナウイルスが問題になり始めた当初から繰り返し指摘されています。抗菌寿司カバーは構造的に食物への飛沫の付着のリスクを大幅に減らすことができ、回転寿司の楽しさは損なわずに、安心して食事をすることができます。



朝倉医師会病院 呼吸器内科部長
呼吸器内科専門医・指導医
感染症専門医・指導医
佐藤 留美 医師

Q. カバーだけでなく、時間管理と並行して対策していることの相乗効果について、どのようにお考えになりますか？

微生物の種類や生育に適した条件によって増殖する速さなどは異なりますが、食品へ微生物が付着してしまうと食品内で増殖していきます。つまり、時間が経過するに伴い食品の腐敗が起こり、食中毒の危険性が高くなります。そのため、抗菌寿司カバーと時間制限管理システムを行うことで、よりいっそう安全な食品をお客様に提供することができます。