

報道関係者各位

株式会社favy

2022年7月22日（金）

## 飲食店でも押し活！

### favy、従業員の満足度を高める「ごちっぷ」制度の実証実験を開始

全国にシェア型レストランを展開する株式会社favy（代表取締役社長：高梨巧、本社：東京都新宿区、以下favy）は、デジタルチップサービス「ごちっぷ」（運営会社：ごちっぷ株式会社 本社：東京都港区 代表：高橋拓矩）制度の実証実験を、宮城県の仙台みらいん横丁にて開始いたします。



#### **飲食店への勤務希望者が減少。労働環境の整備が課題**

外食産業は毎年のように不人気な業界としてランクインしています。また、新型コロナの影響でスタッフへの賃金は上げづらいということや、頑張っても給与が上がらないことにより従業員の仕事に対する意欲も上がりづらいという現状があります。

そんな中、労働環境の整備をするべく、従業員が直接的に評価されることで、モチベーションを上げてもらいたいという思いより、今回「ごちっぷ」制度の実証実験を開始する運びとなりました。

## **デジタルチップ「ごちっぷ」制度とは**

「すべてのおもてなしに感謝と対価を」というテーマを掲げ、飲食店をはじめとした「おもてなし」にメッセージとお金を渡せるサービスです。受けたおもてなしに対して感謝を伝える。おもてなし提供者もさらに優れたおもてなしをしようとする。という感謝の循環が生まれるような経済、“感謝経済”をつくることをミッションに運営しています。

「ごちっぷ」サービスサイト：<https://gochi-tip.com/>

## **「ごちっぷ」制度の導入について**

飲食店運営において、今までレストランテック各社が提供しているシステムのデータは統合できておらず、非効率的な状況がありました。

そこでfavyは、2021年10月より飲食DXを牽引する企業として、レストランテックのツールを一気通貫してシステムを提供するRaaS（レストラン・アズ・ア・サービス）構想へ挑戦しています。

自社での店舗運営や顧客店舗へのツール導入の支援を行ってきた中で、レストランテック各社のシステムを統合することで、飲食店のDX導入の効果は高められると考えています。

この度新たな機能として、お客様が直接スタッフを評価できる「ごちっぷ」制度の実証実験を開始します。現在、AIによる電話予約システム、顧客管理、サブスク会員管理などの機能がありますが、「ごちっぷ」制度の導入により、お客様が気に入ったスタッフを直接評価する仕組みが実現します。

favyは今後も、様々なレストランテックのツールを率先して統合するべく、飲食店運営において、お客様にとってはよりよい体験を、飲食人は本来の自分の業務に集中できる環境を整えていけるようサポートしてまいります。

## **「ごちっぷ」制度の導入メリット**

### **従業員満足の向上**

- ・チップを贈られた理由の分析ができる
- ・自分の接客がお客様から評価される

### **従業員のサービス向上**

- ・スタッフ間の健全な競争意識を作る

## **導入店舗**

仙台みらいん横丁（宮城県仙台市青葉区中央4丁目9-21）

<https://redine.jp/sendai>

※導入店舗は順次拡大予定

## **各会社概要**

### **株式会社favy**

代表取締役：高梨巧

所在地：東京都新宿区西新宿6-16-6 新宿タツミビル 7F

事業内容：店舗向けのサブスクプラットフォームの提供

HP：<http://www.favy.co.jp/>

### **ごちっぷ株式会社**

代表取締役：高橋拓矩

所在地：東京都港区南青山五丁目17番2号 シドニービル502

事業内容：ウェブサイトの制作、構築、運営及びプロモーション企画の立案、運営

HP：<https://gochi-tip.co.jp/>

<取材依頼などのお問い合わせ先>

株式会社favy 広報担当：倉田

東京都新宿区西新宿6-16-6 新宿タツミビル 7F

電話番号：080-4475-4577 Email：pr@favy.co.jp