

スムーズな移行で、店舗経営を強く。

POSレジ乗り換え 成功ガイド

不安と手間を解消する

「徹底伴走」ステップと、安心乗り換え事例



POSレジを乗り換えたい... でも、こんな不安はありませんか？

毎日の営業に欠かせないPOSレジ。新しいシステムへの移行には、準備の手間やスタッフの教育、移行当日の稼働トラブルなど、多くの不安や疑問がつきまといます。

システム移行

- × 移行の時間が取れない
- × 設定の時間もない

「メニュー登録や画像設定など、通常営業しながら準備する時間がない...」
人手不足が進む今、営業を続けながら乗り換えのための設定などの時間確保は大変です。

教 育

- × 教育にかける時間がない
- × システムは苦手

「操作が複雑で新人や外国人スタッフが使いこなせるか心配..」
「システム自体、扱いが苦手だ」
初めての機器の使い方をマスターし、教えるには労力と時間がかかります。

乗り換え当日

- × 当日のトラブルが怖い
- × 営業を止めたくない

「乗り換えたその日から、本当にミスなく通常通り運用できるのか不安」
POSの乗り換え作業や設定、その際に起こるかもしれないトラブルで営業を止めるわけにはいきません。

その不安を取り除き、スムーズに乗り換え当日を迎えるためには、
POS乗り換え準備、当日、乗り換え後の運用までの流れを知り、やらなければならないこと、かかる時間、受けられるサポートなどを把握しておくことが大切です。

乗り換え満足度97%！

選ばれる最大の理由は「乗り換え時の手厚い伴走体制」にあり

POSの乗り換えは安心して当日を迎えられること、稼働後もこれまで通りに営業ができることが何よりも大切です。飲食店専用POS「poscube」は、事前準備、導入の設計から日々の運用が定着するまで、**専門チームが徹底して店舗に寄り添います。**

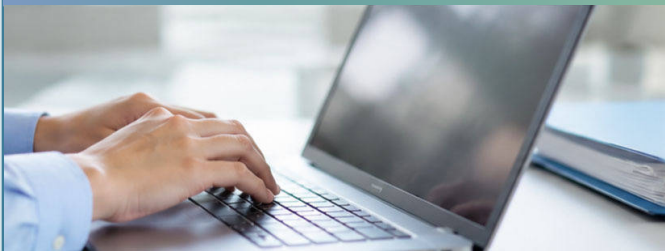
事前準備



徹底的な 「現場ヒアリング」

お店のコンセプトや接客スタイル、厨房とホールの動線、油や熱などの店舗環境まで丁寧にヒアリング。店舗になじむシステム構成をオーダーメイドで提案します。

導入・移行



煩雑な作業を丸投げ 「データ登録代行」

メニュー、価格、カテゴリ、画像などの初期登録作業を専門スタッフが代行。忙しいオーナーや店長様の手間を極限まで減らし、スムーズな導入・稼働を実現します。

運用・フォロー



稼働後も安心 「遠隔即時サポート」

クラウド型とは異なり、不具合時は電話だけでなく店舗の店内サーバーへ専門スタッフが直接リモートで接続。その場で原因を突き止めて即時解決するため、営業を止めません。

乗り換えの全体像

3ステップで

迷わせないロードマップ



乗り換え検討段階の現状の整理から稼働後のフォローまで、乗り換える流れを、店舗側に必要な準備、poscubeの実施事項・サポートとともに紹介します。

計 画



準 備



導入・定着

乗り換えまでの3STEPとは

乗り換え決定前の課題整理、運用イメージの検討から導入後のフォローまで。
すべてのSTEPでposcubeチームがサポートします。

STEP 1 計 画

現状の課題整理と 新しい運用イメージ決定

現在の運用で不具合が起きている部分を洗い出し、店舗に最適な環境作りの土台を作ります。



STEP 2 準 備

メニュー情報の準備と 店舗の運用ルール決め

メニュー登録代行など、お客様の作業負担を削減しながら本番に向けてメニューなどのデータを整えます。



STEP 3 導入・定着

事前トレーニングと 本番・導入後のサポート

現場スタッフが迷わず使えるよう対面でレクチャーし、当日の乗り換え、導入後もサポートします。



乗り換えSTEP1【計画】

現状の課題整理と新しい運用イメージ決定

飲食業界の知識豊富な専任スタッフが、徹底的にヒアリングし現地を調査。

今の課題と機器の構成を正確に把握して、店舗ごとに最適なプランをご提案します。

「今困っていること」と 「新しくやりたいこと」の整理

確認・整理いただくこと

- 現在のPOSや注文（モバイルオーダー）での不満・お困りごと
- 今後の多店舗展開計画や運営方針



課題を整理し 導入後のミスマッチを防ぐ

注文ミス削減や売上管理など、店舗全体の課題を整理。現場に最適なシステム運用をサポートします。

店舗で使っている機器と ネット環境の確認

確認・整理いただくこと

- 稼働中の全機器（レジ、ハンディ、プリンター、決済端末など）の一覧
- 現在の機器の設置場所
- 伝票などのサンプル



専任スタッフが現地調査を実施 最適な機器の構成を設計

厨房・フロアの連携から会計・釣銭機の動作、ネットワークまで全体を把握。想定外のトラブルを防ぎます。

必要な機能と連携させたい 予約サイトなどの確認

確認・整理いただくこと

- POS・モバイルオーダーのどの機能が必要か
- 連携したい外部サービス（予約システム等）



将来も見据えて 導入する機能や連携を提案

予約連携、顧客管理、売上分析、LINE連携、複数店舗管理など、将来的な運営も見据えて提案します。

乗り換えSTEP2【準備】

メニュー情報の準備と店舗の運用ルール決め

乗り換えで最も負担の大きいのがメニューなどの設定です。poscubeはメニューの移行・整理を行い登録を丸ごと代行。あわせて、厨房とホールがスムーズに連携できるよう、導線を設計します。

新しいレジに引き継ぐ データの確認・決定

確認・整理いただくこと

- 商品一覧
- 価格表
- スタッフ情報
- テーブル情報



今後も本当に必要な情報を移行 できるよう整理

今後の運営に必要な情報を整理。POS、ハンディ、モバイルオーダーで扱いやすい形にします。

メニューやおすすめ 商品の見せ方の整理

確認・整理いただくこと

- メニュー表
- 価格表
- 商品説明と画像
- アレルギー・注意事項



メニュー構成や運用を見直し 店舗運用や注文環境を整備

乗り換えはメニュー構成や運用方法の見直しのチャンスです。初期メニュー登録はposcubeが代行します。

注文を受けてから料理を 出すまでの導線決め

確認・整理いただくこと

- 店舗レイアウト
- プリンター設置場所
- 注文から厨房伝票出力、調理、提供、会計までの流れの確認



厨房やフロアの流を整理し 提供ミスを防ぐ体制に

伝票の見落としや提供ミスを防ぐ導線を設計。運用に合わせた伝票出力を設定します。

導入日までの スケジュール決め

確認・整理いただくこと

- 希望納品日
- 繁忙期・店休日
- スタッフ研修可能日
- 旧システムの契約終了日の確認



繁忙期などは避け店舗の 状況に合わせて進行

データ整備・機器設置・研修・乗り換え当日まで無理のないスケジュールで進めます。

乗り換えSTEP3【導入・定着】

事前トレーニング・本番と導入後のサポート

いよいよ乗り換え本番。poscubeスタッフが機器設置、店舗スタッフへのレクチャーまで現地に対応します。
また、導入して終わりではなく、現場の声を元に設定や運用を調整し、より使いやすいシステムへと磨き上げます。

レジの初期設定と 店舗でのテスト

確認・整理いただくこと

- QRコード（モバイルオーダー）
- キャッシュレス決済端末の契約確認



ほぼ本番環境でテストし
万全の体制で導入日へ

本番前に実際の営業に近い流れで確認。設定漏れがないか最終チェックします。

スタッフ向けの 操作トレーニング

確認・整理いただくこと

- 研修日程の調整
- 店舗独自ルールの整理



来店～締めまでの作業を
直接スタッフにレクチャー

poscubeスタッフが店舗にて対面で操作を説明。役割別に操作を確認します。

レジ乗り換え当日の サポート体制の確認

確認・整理いただくこと

- 開店前のPOS、ハンディ、モバイル、決済、プリンター等の最終動作確認
- 旧システムを締める



乗り換え当日は
専任スタッフが立ち会い

当日は乗り換えが問題なく完了するまで、遠隔・電話もしくは現場で並走します。

稼働開始後の ルールの見直しや微調整

確認・整理いただくこと

- 現場からの意見
- 売上データ
- 注文履歴
- 伝票サンプル



導入後も現場の声を
生かしてより使いやすく

導入後の店舗運営状況、現場の声を反映しながら、稼働後もフォローします。

乗り換えスケジュール

状況に合わせた
無理のないスムーズな
進行プラン



POSレジやモバイルオーダーの新規での導入
や乗り換えに関わらず、店舗の状況に合わせ
た無理のない最適な進行で導入を進めます。

新規開店時の導入スケジュール例

新規開店ではオープン前の営業していない期間を活用できるため、実機を使った入念なシミュレーションやトレーニングを行えるのが大きな強みです。

約2週間

計画

現状の課題整理と
新しい運用イメージ決定

発注

現状についてposcube
スタッフがヒアリングや
現地調査を実施。今の課
題や今後の構想を元に、
どのようなシステムの構
成にするかを決めます。

準備

メニューの準備と
店舗の運用ルール決定

約1週間

店舗で決定した新メニュ
ーを**poscubeスタッフが
システムに登録**。並行し
て機器の手配などを進め
ます。

導入

機器納品・設置・事前トレーニング

約1週間

機器納品・設置

約1日

サーバー、POS端
末、ハンディ、決済
端末一式を、現地の
店舗へ（**所要時間約
2時間**）設置・配線
します。

トレーニング

約1週間

poscubeスタッフか
らの**約1時間の操作
説明**ののち、実機
を用いたスタッフ
研修や、細かな設
定微調整を繰り返
します。

本番

本番稼働

利用開始

十分な事前トレーニング
期間を取った後、万全の
体制で新規開店、利用開
始となります。

他社POSからの乗り換えスケジュール例

他社POSからの乗り換えでは、既存の契約期間や営業に支障を出さない段取りが重要です。通常営業と並行しながらバックヤードや閉店時間を効果的に活用し、スムーズに機器導入、研修を進めます。

約3週間

計画

旧POSの状況、
現状の課題整理と
新しい運用イメージ決定

発注

旧POSの契約終了日および解約スケジュールを確認し、スムーズな移行の基盤を整えます。

準備

メニューの準備と
店舗の運用ルール決定

メニュー作成：約1週間
メニュー修正：約1週間
最終調整：約1週間

旧POSのデータを使ってメニューを作成します。コース、飲み放題などの細かな設定を、実際の新運用フローに合わせて調整。**設定作業はposcubeスタッフがすべて実施します。**

導入

機器納品・設置・事前トレーニング

1日

機器納品・設置

約2~3時間

通常営業を続けながらバックヤードや閉店時間を活用して機器一式を設置、設定します。

トレーニング

約1週間

poscubeからの**約1時間の操作説明**の後、実機を用いたスタッフ研修を行います。

本番

本番稼働

利用開始

設置、事前トレーニングが終了次第、利用開始が可能です。

乗り換え事例

現場に**寄り添う**

サポートで安心の乗り換え



それぞれの店舗の事情に合わせた最適な機器・システム構成で、乗り換えに成功した2つの事例を紹介します。

乗り換え事例

PC型POS ▶  poscube

—— 新システムへの乗り換えを超えたきめこまやかな提案と対応

“

オペレーションや店の雰囲気을丁寧にヒアリングしていただき

お店に合った形で寄り添ってくれる
という**安心感**がありました

”

⚠ 課題

トラブル時に訪問対応を待つため復旧に時間がかかり、営業を中断せざるを得ない不安があった。従来の専用ハンディは画面が小さくて操作しづらく、年配スタッフの大きなストレスになっていた。

💡 poscube導入でよかったこと

現場に寄り添う丁寧な提案や、油の多い環境に配慮した設置・補助金導入のサポートなど、きめ細やかな対応がありがたかった。導入後は大画面iPadで入力ミスや年配スタッフの負担が減り、迅速な遠隔対応で営業を止めない安心感が向上した。



天吉 様

業態：和食・洋食レストラン
(明治5年創業、横浜の老舗天ぷら専門店)
席数：51～80席

乗り換え事例

海外製POS ▶  poscube

—— 店舗オペレーションに完全に合わせた機能実装

“

poscubeは私たちの複雑な個別会計や
新メニューの運用にぴったり合うよう

迅速に機能追加、
きめ細かくサポートしてくれた”



HOOTERS GINZA 様

業態：居酒屋
(アメリカンカジュアルダイニング
& スポーツバー)
席数：81席～

⚠ 課題

コストがかかる海外製POSの代替を探していたが、海外のお客様対応のための注文明細レシート出力ができるPOSがなかった。
時間帯によって変わるサービス料の設定にも不安があった。

💡 poscube導入でよかったこと

注文明細レシートには新機能追加で迅速に対応してもらえ、タブレットからでも会計できる機能とあわせて店舗運営がスムーズに。
導入時のサービス料設定、メニューや価格見直しによる修正も、飲食店の運用を深く理解したうえでサポートしてもらえて、安心して導入ができた。

「安心の乗り換え」を支える poscube のサポート・メニュー一覧

メニュー初期設定・ メニュー登録を代行

品名、価格、カテゴリ分けから、モバイルオーダー用のメニュー説明文、アレルギー情報、写真登録まで、poscubeの専任チームがすべて初期設定を代行します。開店準備でお忙しい店舗様の手を煩わせません。



実機による スタッフ向け対面講習

店舗にシステム実機を持ち込み（または設置後に現地で）、スタッフ全員を対象とした対面操作レクチャーを実施します。実際の営業フローに合わせたロールプレイング形式で、自信を持って使いこなせるようにします。



旧システムとの 並行稼働をサポート

他社POSからの乗り換えで一番不安な「乗り換え当日」の混乱を防ぐため、事前の並行稼働や、動作シミュレーションのやり方を徹底指導。当日の乗り換えタイミングも現地で並走して見守ります。



稼働後も継続的な 運用の改善支援

システムは稼働してからが本番です。おすすめ商品の表示方法の工夫、LINE連携による効果的な友だち獲得、売り切れ設定の効率化など、店舗の状況に合わせてさらなる効率化・売上向上のために伴走し続けます。



POS乗り換え検討中の飲食店様、ぜひ一度お問い合わせください！

対面でご案内



専門スタッフがお客様のご要望に合わせた最適な機器構成や利用方法をご提案させていただきます。全国どこでも対応いたします。

リモートでご案内



リモートにてposcube画面をご覧いただきながらのご案内も可能です。ショールームへのご来場が難しい方やお時間がない方もぜひご相談ください。

ショールーム



実際の動作を確認して検討されたい場合はショールームへお越しください。ご予約は、お電話・予約フォームから承っております。

電話でのお問い合わせ



03-5357-7870

受付時間：平日9:00-18:00
(土日祝・年末年始除く)

フォームからのお問い合わせ



<https://pos-cube.com/contact/>

ショールーム予約フォーム



<https://pos-cube.com/showroom/form.html>