

Demaecan

in 4 minutes

4分でわかる出前館



⌚ 1min.

出前館とは



出前館とは

2000年にサービスを開始した日本最大級のオンラインフードデリバリーサービスです。

Demaecan

出前館

「注文からできたての状態で食事が届くフードデリバリーサービス」

 シェアリングデリバリー[®]
SHARING DELIVERY

シェアリングデリバリー[®]
配達機能を持たない飲食店でも、
『出前館』が連携した配達網をシ
ェアすることでデリバリーが可能
になるサービス



インキュベーションキッチン[®]
低リスク・低成本で開業可能な
"フードデリバリー専門業態"とし
ての事業トライアルをサポートす
るプロジェクト

Shiirecan

仕入館
飲食店の共同仕入れサービス



フードデリバリーがニューノーマル化

新型コロナの影響により、外食の機会が減少しデリバリー やテイクアウトに「業態が」大きくシフトしています。私たちは、フードデリバリーを「日常化」することで、飲食文化の発展に貢献します。

「緊急事態宣言」発令による変化

新規登録店舗数

5倍

テレワーク中の食事における出前の利用経験

68%

出典：出前総研「テレワーク中の食事に関する調査」



テクノロジーで加速する フードデリバリーの日常化

私たちは、テクノロジーで「利便性」と「配達品質」を向上するフードテックの会社になります。

利便性

- ✓ AIによるパーソナライズ
- ✓ 需給に応じた配達エリアの自動拡縮
- ✓ 日本特有のきめ細かいレビュー

配達品質

- ✓ 需給予測を反映したドライバー差配
- ✓ 調理時間を予測したマッチング
- ✓ データをもとに配達員マナーを評価



■ ニューノーマル時代の出前館開発

テクノロジーの拡充に向けて、私たちは進化を続けます。



企業

店舗開拓営業が
強い企業

▼
日本を代表する
フードテック企業



組織

頼まれたものを
開発する組織

▼
エンジニアがサービスを
提案する組織



評価

開発・運用コストを
極力抑えた開発

▼
事業やサービス
ブランディングへの貢献

⌚ 2min.

出前館の プロダクト開発



アジャイル開発でプロダクトを アップデートし続ける

変革期である出前館では事業部とプロダクト本部が一体となって、プロダクトを改善・刷新しています。企画・開発したシステムによる事業影響を実感できます。





一流のエンジニア達が切磋琢磨

LINE株式会社からエース評価を受けているエンジニアが、たくさん参加しています。
一流のレベルの中で成長ができる現場です。



- ✓ 開発ノウハウ
- ✓ 豊富なリソース
- ✓ 他事業でのナレッジ



- ✓ 業務ノウハウ
- ✓ 多様な店舗データ
- ✓ 全国にある配達基盤



- ✓ ECノウハウ
- ✓ 幅広い事業連携
- ✓ 高度な技術サポート

■ 上の役職につけるチャンスも

抜擢人事も頻繁に行われています。

最年少リーダー昇進年齢

25歳

新卒入社3年目で昇進

最年少マネージャー昇進年齢

28歳

中途入社半年で昇進

最年少執行役員昇進年齢

33歳

中途入社3年目で昇進

CTO、CIOになるチャンスも！

選べる2つのキャリア

スペシャリスト職

経験や知識、技術力を活かして事業に貢献します。

プロダクトマネージャー

マーケティング戦略
課題の発見と解決
3Cの調査
KPIの設定

プロジェクトマネージャー

プロジェクトの推進
QCD管理
リリーススケジュール管理
プロダクトを市場に出荷



マネジメント職

組織を管理し、チームとして成績を残すことを目的とします。

ピープルマネージャー

経営陣と事業部との密な連携
経営目標の達成
メンバー管理
生産性の向上
エンジニアの育成・支援
組織全体の労務管理

⌚ 3min.

働く環境・制度



働き方

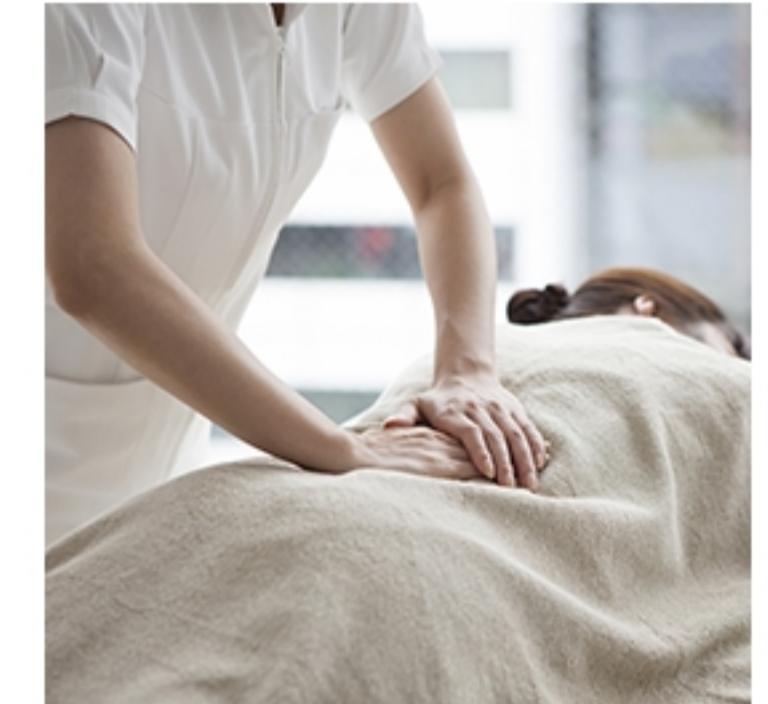
スタッフの裁量に任せた
自由度の高い働き方を
満喫できます。



リモートワーク



私服OK
(サンダルやハーフパンツも)



プロによるマッサージ



自転車通勤



フレックスタイム



女性も活躍

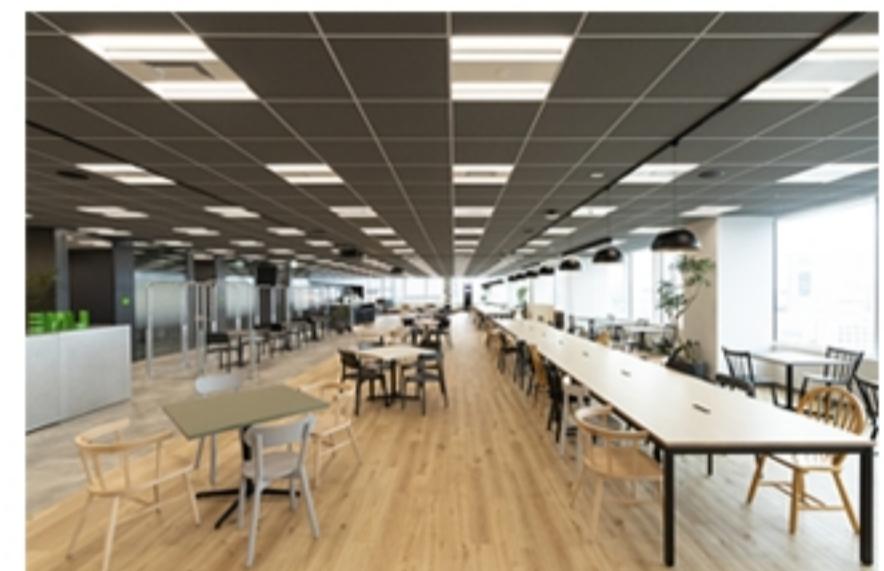


さまざまなワークスペース

オフィスにはさまざまな種類のワークスペースがあり、良いプロダクトをつくるために、各自が最適なワークスペースを選択できるようになっています。



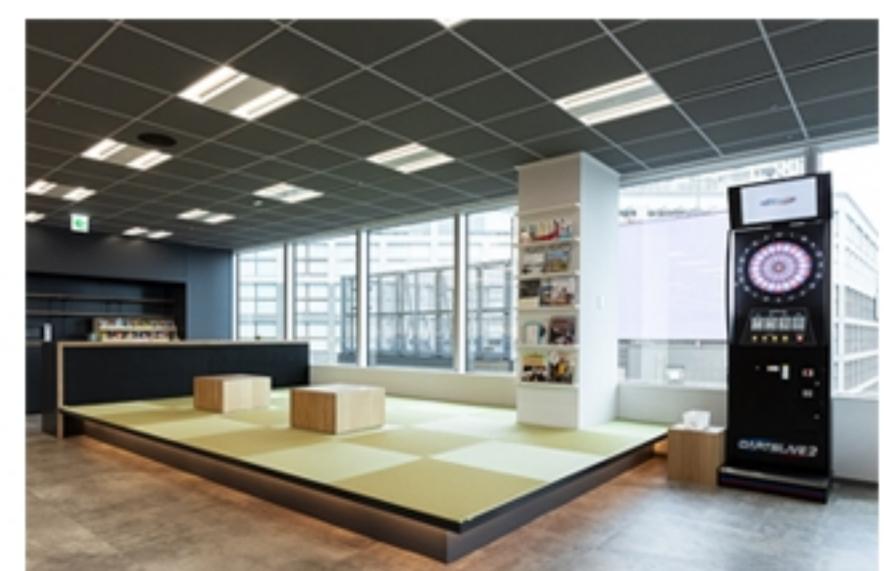
オフィススペース



フリースペース



ミーティングルーム



置で仕事する人も

■ 出前館の開発環境

新たなツールやテクノロジーを常に検証・導入して、システムをアップデートし続けています。



開発の効率化

システムの安定稼働

素早いトラブルシューティング

を改善し続けます！

■待遇・制度

新たなツールやテクノロジーを常に検証・導入して、システムをアップデートし続けています。



■ 社内のエンジニアに聞きました

出前館に入社して感じたことは？

経営との
距離が近い

新規のプロジェクト
がたくさんある

EC業界で
世界最速配送

企画と一体となって
作業するのが楽しい

縦割りじゃない

バランスの
取れている
人が多い

Kubernetesを
働きながら学べて
うれしい

ガチで
フルリモート

世界的な企業と
競争できる

⌚4min.

採用について





エンジニアの仲間を募集中

出前館では現在、エンジニアの方を募集中です。
一緒にデリバリーの日常化を目指しませんか？



企画

事業に貢献できるプロダクトを考え、具現化する仕事です。



開発

会社の成長をリードできるシステムを実現するお仕事です。



運用・インフラ

急成長に耐えうる運用フローやインフラを構築するお仕事です。



コーポレートIT

出前館で働く人が効率よく働けるITの仕組みを実現するお仕事です。

あなたの応募をお待ちしています。

フードデリバリーは、ひと昔前まで週末に人が集まるイベントで利用する特別なサービスでした。しかし、いまは平日のランチや日々の夕食、スイーツなどの間食でも利用シーンが大きく広がっています。

さらにコロナ禍を経て新しい生活様式が定着したことで、ユーザーにとっても飲食店にとってもデリバリーが当たり前の存在になっています。

さらなる「日常化」に向けては、「おいしい料理を食べて満足してもらう」というユーザーエクスペリエンスをいかに増やすかが肝要です。

そのために、豊富な飲食店（メニュー）から簡単に食べたいものを選べるUI、温かい料理を温かいまま早く丁寧に配達する仕組みなどテクノロジーの進化が欠かせません。

我々はフードテック企業として、飲食店やユーザーの声に常に真摯に向き合い、日本の飲食文化の発展・拡大に貢献したいと考えています。

