

経営トップ94人が明かす 「2009年の重点課題」

景気減速の大波が外食産業を覆い尽くし、市場の停滞は一段と強まるばかりである。

しかし、これまで明るい未来を夢見て切磋琢磨し続けてきた外食企業の経営トップに怯みはない。

大局面を迎えたいまこそ、彼らは大胆かつ効果的な処方箋を提示し

自らが描く道筋を切り拓いているのである。

本稿では経営トップ94人にアンケートを実施。2009年の重点課題を聞き出した。

Q

- ①安全・安心対策および商品と接客のクオリティアップ策について
- ②原材料費や人件費等のコスト高騰対策について
- ③既存店対策について
- ④新業態や新規出店など今後の施策について

施設内、郊外立地に重点展開。 基本理念の浸透で結束を強化

①ホスピタリティ実例集を作成
これまで一部の食材で九州産の地場の比率を高め、地産地消に努めた。接客では、従業員からお客さまに喜ばれたサービス、自分が受けて嬉しかったサービスを募集し、100項目にまとめたホスピタリティ実例集を作成。お客さまに感動を与えられるサービスを取り入れるよう、現場に伝えている。調理はマニュアルの徹底を図る。

②一元管理による食器類のリユース
「雑魚屋」業態には仕入れ車2台を使用し、漁師から直接仕入れを行なっている。複数業者との価格交渉や代替商品提案などを比較検討して仕入先を選定。また外注していたカット野菜などを店内調理に切り替えた。
その他、家主との賃料交渉による家賃の減額、電気の基本料金の見直し、白熱球から蛍光球への変更、一元管理による制服、食器などのリユースを実施している。
③旬のフェアを年4回実施
和食店ならではの四季の旬の食材を使用したフェアを実施。フェアが調理スタッフの技術、意識向上にも役立つ。またクーポン付チラシを配布し、新規客の獲得と売上げアップを狙う。
④海鮮イタリアンの新業態を開発
ショッピングセンター内に「ナチュラルキッチン百菜旬」2〜3店、郊外立地に「那かむら」2〜3店の出店を予定している。ヘルシー志向に対応できる海鮮イタリアン業態の開発も構想中である。
基本理念である「正直な経営」「お客さまとともに豊かな未来を」を明確にし、全スタッフに浸透させる。

(株)庄屋フードシステム



●企業データ
長崎県佐世保市卸本町16-2
☎0956-34-8811
売上高：72億円(08年度末)
店舗数：直営94店
主なブランド：和食レストラン 庄屋、いけす居酒屋 雑魚屋、自然食定食屋 ナチュラルキッチン百菜旬、バイキングレストラン 百菜プッフェ、惣菜・弁当 百菜、うどんと天ぷら 那かむら、カウンター天ぷら 那かむら、ピッツェリア マルゲリータ
代表取締役社長
中村信機氏