



〔特集〕

技 国道沿いの空きテナントを飲食店に 時代の変化に対応し、新業態へチャレンジ

●今こそ接客の時代

身の回りがモノで溢れかえっている今、消費者は「モノ」から「まごころ」の満足を追求する時代になってきた。よりきめ細かいサービス、マナーは、これからの産業においても欠かすことのできない重要な分野で、商売繁盛の決め手といわれる。

福井県内で居酒屋を四店舗経営する(有)ふーふあは、この時代の変化を受け、人材育成について模索していた。創業から四年、売上重視の経営をすすめ、味の付加価値を高めるため職人を積極的に採用。その結果、売上は順調に推移していたが、「一つ欠けていたのが接客でした。」と島中総務部長。



▲ライトアップされた店頭。



▲改装後の店頭。



▲改装前は美容室として使われていた。

●個室感覚を大切に

福井に限らず、地方では身内と過ごす時間を人一倍大切にしている傾向があるとされ、個室感覚でくつろげる店舗が求められた。同時に「しゃぶしゃぶ」はダシの量や火加減が重要で、スタッフの細やかな気配りが欠かせない。そこで、ス



▲ボックス席。黒いメッシュの仕切りは人数に応じて取り外し可能。



▲テーブル席は壁と一体化していない。奥に座る方の出入りもスムーズ。



▲既存のスロープはそのまま活用された。



▲階段は扉で隠れている。

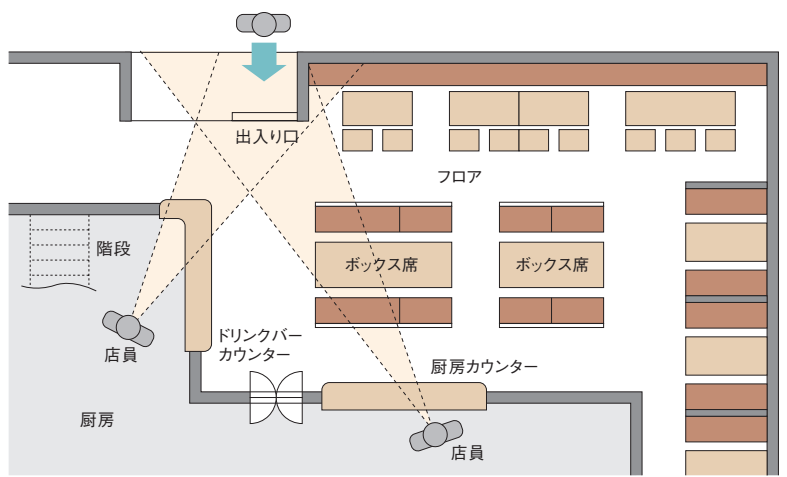


▲工事中の店内。奥に階段が見える。将来、2階部分の活用を見越して残された。

●あくなき顧客満足の追求

工事は、十月に終わり、十一月にオープンしたばかりの「しゃぶしゃぶ温野菜」と振り返った。

「開発店」。毎日のように満席となり、忙しくなるほどスタッフの表情は生き生きとしてくる。お客様のアンケート結果も上々で、週末には行列ができるほどだ。「しゃぶしゃぶは高い」「食べ放題は美味しくない」という既成概念を打ち破る店舗を、是非一度利用したいものだ。(技ネット)



▲[図] 厨房からもドリンクバーからもお客様の出入りが確認できる。出入り口と階段の位置が予め決まっていた上での設計だった。

今月のオーナー訪問



有限会社ふーふあ
営業 総務部長 島中 英明さん(右)
統括マネージャー 竹澤 正則さん(左)

「しゃぶしゃぶ温野菜」 開発店

建物のことに関しては、ほぼお任せすることができ、オープンのことだけを考えればよく、助かりました。動きやすく目配りできる配置になって、少ない人数でも十分対応しています。何より、これまで無かった接客のノウハウが随所に盛り込まれていて、皆さん満足して帰っていかれます。私自身もこの店が大好きです。「しゃぶしゃぶ」というと高級なイメージがありますが、客単価は平均3千円程度です。毎月旬の野菜を提供して、女性の方にもよくご利用いただいています。食べ放題もご用意しています。是非ご来店ください。

住所 福井市開発4丁目40-1-1
電話 0776-57-0831
営業時間 午後5時～午前0時(年中無休)



技のリフォーム

イワザ ミセマス

0120-183-304