

## 第 42 回

# すぐに使える飲食店の開業・開店のノウハウ！！

オペレーションコンセプト-01 しっかりとオペレーションを理解しましょう。

### 1) キッチンオペレーション

(ア) スタッフの調理技術によってオペレーションシステムが異なります。

●素人でこれから飲食店を始めるオーナー様が調理を行う場合で、飲食店の実務経験がない場合は、課題として調理経験の豊富なコック(調理人)を雇用した方が良いと考えがちです。

しかし知識や技術が豊富な調理人を雇用した場合は、オーナー自身がやりたい料理をその調理人に指示しても、なかなか受け入れてもらえなかったり、すべての料理が調理人によって品質や調理レベルが決定してしまうことがあります。そのためオーナーの思い通りのお店が作れないケースが多く、その調理人が退職してもお店は継続して営業しなければならないので、お店の調理レベルは下がり、お客様が離れて売上が下がっていくという悪循環に陥るケースが多々あります。

従って、今まで述べてきた課題を克服するために生まれたのが、コックレスシステム方式と言われる手法です。

この手法は調理人を雇わず、アルバイトやパートを雇用して調理を行う手法です。調理経験のないアルバイトやパートにいかにか安定的で美味しい味つけ、綺麗な盛り付け、スピーディーな調理ができるか、なおかつ、経験がなくても調理が可能になるようにするかということです。

例えば、フライパンを使った料理だと、フライパンを振るという作業が発生し、ある程度の練習が必要ですが、グリドル(鉄板)という機器を使えば、鉄板焼きの要領で料理を炒めることができます。

また、味付けについては、ポークジンジャーという商品があるとした場合、豚肉に塩胡椒をして、ジンジャーソースを作っておきます。そして、豚肉を炒めてからジンジャーソースをかけて炒めることである程度、味が一定します。

次に調理レシピ＝作り方表を作ります。

レシピ表では原材料名、原材料単価、使用数量、一商品当りの原材料費、販売価格、販売価格から割り出した原価率、作り方、盛りつけ写真が記載されている表を言います。この料理レシピ＝ある度の調理経験があれば、調理ができてしま

うマニュアルのことを言います。

●専門の職人を使ったオペレーション

この場合は、使うオーナーが職人(コック)よりも調理技術、知識が上回っており、コックを上手に使えるオーナーに最適なシステムです。これは先程述べたコックレスとは異なり、高級店や専門店と言ったお店を経営することができます。

(イ)調理の演出を行うのかどうか

●演出を含めたキッチンレイアウトは、オープンキッチンスタイル調理をしている風景をお客様に見せるために、オープンキッチン(カウンター厨房も含む)スタイルにして、コックが働く姿をお客様に見せるように工夫することを言います。この厨房は、清潔感が命です。今までの飲食店はクローズキッチンスタイル(厨房が客席から見えない)であったため、ユニフォームや前掛けが汚れていても気にならなかったり、作業台の上に調味料が乱雑に並べられていてもわからない状態でしたが、このオープンキッチンはそういう訳にはいきません。

常に清潔感があり、整理整頓が徹底していて、働いているスタッフも活気があって、調理作業にもアクション的な動きが要求されます。また、メイン料理が鉄板料理の場合は、その鉄板で調理する風景をお客様に見せるため、客席側に見えるようにグリドル(鉄板器具)を設置することで、本物性や専門性をお客様に訴える効果もあるのです。

●クローズキッチンスタイル

キッチンが客席から見えないキッチンを言います。このスタイルは昔からあるスタイルですが、この場合、どうしても調理場スタッフがお店との一体感がなくなってしまいう傾向がありますし、オープンキッチンスタイルと異なり、見られているという認識がないことから、キッチンが汚くなったり、整理整頓ができていないお店が多いことも事実です。

●カウンターキッチンスタイル

ラーメン店、一杯飲み屋、お好み焼き屋などカウンターのみのキッチンをいいます。このスタイルがオープンキッチンスタイルの原型になっています。

今回は、オペレーションコンセプト-02 その他のオペレーションコンセプトをご紹介します。