

第 43 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-02

その他のオペレーションコンセプトをご紹介します。

●ユニフォームを知ろう

ユニフォームは、大きく大別すると業務用ユニフォーム買い取り、業務用ユニフォームリース、一般の洋服の活用の 3 パターンがあります。

まず、業務用ユニフォーム買い取りは、金額にして 1 着当り 15,000 円～20,000 円(上下、サロン、帽子を含む)のものが主流です。なぜこんなに高いのかというと、一般の洋服とは異なり耐久性があるという利点を持つからです。しかしながら昨今、中国製の業務用ユニフォームやユニクロが販売している業務用ユニフォームといった低価格のユニフォームが出ています。ただし、これらのユニフォームは安価ではあるものの、在庫が少なくすぐに手配できるとは限らないのが難点です。

次に、業務用ユニフォームリースとは、買い取りとは異なり、ユニフォームの購入金額をリースにするという手法です。リースのメリットは、アルバイトが新しく入店した場合、買い取りとは違い、サイズが変更できること、そして、クリーニングがついているため、いつも綺麗な制服で仕事ができることです。買い取りの場合はどうしてもサイズが合わないことが多く割高感がありますが、リースの場合は破損しても新品に交換してくれることです。デメリットはリースのため、ランニングコストが高くなることです。

最後に一般の洋服を活用する場合は、ユニクロで 3 枚 1,000 円の T シャツなどで対応するケースが増えています。メリットとしてユニフォームの初期投資が安いこと、そしてデメリットでもありますが耐久性がないので、6 ヶ月に一度の割合でユニフォームを一新することになります。お店の雰囲気定期的に更新したいと考えているオーナー様にはおすすめです。その反面、定期的に換えずにお客様に強い印象を与えたいと思っているオーナーや、デザイン志向の高いオーナーには不向きといえます。

●お店に合わせたユニフォームデザインを選ぼう。

店舗イメージに合わせてユニフォームを選ぶことも大切です。例えば、和風居酒屋であれば作務衣や着物タイプの洋服、洋食系であればブラウスとズボン、サロンといったように選び、さらに、色や形も検討する必要があります。

例えばお店のコンセプトがオープンキッチンのイタリアンレストランの場合、オープンキッチンであるため、コックさんが見えるということは、コックコートにこだわり、色は白、ボタンは金、サロンは長い黒の物を選んでホールも同じ制服にすると書いた具合です。

色を選ぶポイントはお店のテーマカラーに合わせるか、全く正反対の色を選んで目立たせるといった手法も最近よく見られます。

●カトラリーにも気を使おう

お店のコンセプトやメニューコンセプトによって、カトラリー(フォークやナイフ、お箸など)もこだわりたいものです。例えば、洋風懐石というコンセプトのお店があったとします。この場合、フォークやナイフを使わないで食べられるようにお箸のみをカトラリーに選定する。また、箸は細かく切った物をつまみやすくするため、箸の先が尖っているものや凹凸が着いていて、すべりにくいものを選ぶ。この場合は、割り箸ではなく、既製の箸を使い、箸置きを用意するといったようにすることです。

今回はオペレーションコンセプト-03 その他のオペレーションコンセプトの続編をご紹介します。