

経営サプリメント

各方面の専門家によるビジネスに役立つエッセンス

生き残るための環境づくり!

新型コロナウイルス感染症の発生により、私たちの生活が日々変化しています。この記事が読まれるころには、飲食店で美味しくご飯が食べられるようになっていればと願っております。

今回は飲食業界における「安全・安心を提供する衛生管理とは何か」そして、これからの新しい生活、アフターコロナと呼ばれる自粛明けに、飲食店がどのように対応・順応して生き残っていくかを一緒に考えていきたいと思います。

新しい生活様式へ

厳しい環境の中、テイクアウト、デリバリーなど新しいことに挑戦し、少しでも売上を確保したいという飲食店が多くなっています。秋田市が提案した飲食店等応援プロジェクト(ハッシュタグ #おうちで秋田メン!)も始まりました。他にもいろいろなところで支援の輪が広がっています。外食をする機会が減ってしまった今、自宅で美味しいものを食べたいと思っている人は多いのではないのでしょうか。視点を変えてみると、お店にとっては、新規のお客様を見つける絶好のチャンスともいえます。味を知ってもらうことで、自粛が明けた後に来店したいと思わせる、お客様がワクワクする仕掛けを考えてみませんか?

そのために、すぐできることとして、ご自身がお持ちの手法(SNS、ブログ、メルマガ、LINE、DMなど)で集客をしていきましょう。飲食店内でしか味わえない「出来たての味」をアピールしてください。ハレの日のような特別なメニュー(高単価)もあって良いのではないのでしょうか。

在宅勤務が増え、ランチタイムでさえ、売上確保が難しいかと思えます。「わざわざ行きたい。あの店の〇〇が食べたい」と言われるような魅力的なメニューが必要です。自粛解除となっても、今までのようにお客様が来てくださるまでには時間が掛かります。まずはお店を訪れても安心だと思っていただけるような環境を作っていきましょう。



(公財)あきた企業活性化センター
秋田県よろず支援拠点 コーディネーター
木村 まゆみ
管理栄養士、食naviステーション 代表
食品加工を行っている個人・企業へ商品開発と品質管理(HACCPなど)の支援を行なっています。モットーは「お客様目線での商品開発を!」
秋田市卸売市場で秋田の旬野菜を使った料理教室を開催しています

お互いが気持ちよいと思える環境づくりのため、お客様へ柔らかく接客しながらも、衛生面で協力していただけるように促すことも大事なことです。

従業員に対しては、皆さんの健康を最優先に考えているという経営者の思いを伝えることが大切です。衛生管理体制の「見える化」を実践してほしいと思います。見える化の一つとして、店内であれば、お店の考え方やお客様にとって安全安心できる場所の提供していることを、お客様の目に入るところへ書いたり、事前情報としてお客様へ知っていただいたりするのも集客の1つだと思います。

6月は過ごしやすい季節ですが、それと同時に食品業界では最も注意しなければならない季節でもあります。それは「食中毒」です。



お弁当はとてもデリケート

飲食店が、慣れないテイクアウトを始める場合、お弁当等の取り扱いには十分注意が必要です。

温度管理の徹底

テイクアウト・デリバリーの場合、店内ですぐ食べる飲食店とは違い、商品の温度管理がとても重要です。

- 加熱が必要な食品は、中心部まで十分に加熱すること
- 調理済みの食品は、食中毒菌の発育至適温度帯(約20℃~50℃)に置かれる時間が極力短くなるよう、適切な温度管理(10℃以下又は65℃以上での保存)を行うこと

例)小分けによる速やかな放冷(おかず、ごはんの粗熱を取ってから蓋をする)
持ち帰り時の保冷剤の使用、保冷・保温ボックスによる配達など

さらに、もう一つ注意したいことがあります。

販売できるものを見定めよう

売上確保のためであっても、営業許可を持たない分野の食品を製造販売することはできません。(管轄の保健所へ確認)
さらに、これから暑い時期を迎えるため、鮮魚介類等の生ものの提供は、避けた方が良いでしょう。
テイクアウトやデリバリーに適したメニューを選定すること、施設設備の規模に応じた提供食数を心掛けることも大切です。お客様に対して、速やかに喫食するよう口頭やシールの貼付等により啓蒙することも忘れずに。

衛生管理の必要性がさらに強くなったこの時期、万全の体制で取り組んでみませんか。

食事の悩みの相談窓口 **食naviステーション**
〒010-0802 秋田県秋田市外旭川字待合28 秋田市卸売市場2F
TEL.070-5090-8025 Email:syokunavistation@gmail.com
<http://www.snavi-st.com/>

安全な店舗づくり

- 密集・密接の回避(席の間隔、接客方法など)
- 換気
- 衛生管理の徹底 従業員およびお客様へのマスク着用
入場時の手指消毒
アルコール等でのこまめな清掃
- 適切な清掃の徹底



接触感染を予防するためには、手がよく触れるところ…例えば、ドアノブ、スイッチ、手すり、テーブルやイス、共用で使うもの(トングやメニュー等)などについて、消毒用アルコール等で定期的な清拭をすることが有効です。(厚生労働省新型コロナウイルスQ&Aより)