

# 新・繁盛する飲食店の チェックポイント55

飲食店復活の  
シナリオはこれだ！

**< 著者紹介 > 平本隆之**

大阪市生まれ。同志社大学卒。

これまでにフランス料理、イタリア料理、回転寿司店、カフェ、和風割烹店、うどん店などの外食産業やネット通販事業などを経営。その実践的な経験を基に、1000を超える飲食店の経営チェックを行う。

経営者やスタッフの気持ちがわかるコンサルとして評判である。

**< WEB >**

HIRAMOTO FORUM <http://www.hiramoto.com/publish/>

**< 連絡先 >**

(有) 平本企画 担当：平本隆之

550-0002 大阪市西区江戸堀1-16-31

TEL.06-6448-7660 FAX.06-6448-7661

EMAIL : [info@hiramoto.com](mailto:info@hiramoto.com)

## <はじめに>

今は、外食産業不況だと言われている。確かにたくさんの飲食店が閉店し、よく通っていた馴染みの店もいつの間にかなくなっていたという話もちょくちょく耳にするようになった。

だが、よく考えて貰いたい。飲食店が閉店した後には、また新しい飲食店がオープンし、それなりに繁盛しているケースを見たことがないだろうか？

確かに生活習慣の変化もあって、また中食・うち飲み（家で友人を集めて飲むこと）などの普及により、外食産業は楽観できる状況ではない。しかし、儲かっている店は儲かっているのである。これは、資金力がある店、ない店関わらず同様である。

つまり、全体の構図としては、ダメな店が流行らなくなって閉店し、良い店は好景気の時ほどではないにしろ、確実に集客し儲かっているのだ。

では、どうすれば儲かる店にすることが出来るのかだが、私はこれまでの飲食店の経営をチェックしてきた経験を生かし、55のチェックポイントを挙げて解説することにした。

この55のポイントを確実に点検し、修正点を改善すれば、売上が落ち込んでいる飲食店も確実に復活の兆しを見せることだろう。

したがって、「売上が今ひとつである」「売上が下降するばかりである」という飲食店のオーナー、店長には、本書を参考に自分の店を詳細にチェックすることを勧めておきたい。

また、今は順調だという飲食店もつねに店の状態をチェックしておくことが大事である。なぜなら、油断は禁物で「慣れ」というものが、スタッフやオーナーに間違いなくやってくるからである。つまり、飲食店は定期的にチェックすることを怠ってはいけないのだ。この際においても、本書は大いに役立つことだろう。

さらに、これから飲食店をオープンする人もぜひ、このチェックポイントを頭に入れて开店準備に入って貰いたい。必ずや儲かる飲食店作りの一助となるはずである。

なお、最近流行の飲食店のスタイルを見ると、大別して2つに分けられるように思われる。それは、大きな電飾看板を設置するような「元気系の店舗」と、座ってゆっくり出来る「なごみ系の店舗」である。

もちろん、その中間的な店、両方を取り入れた店もあるのだが、本書を書き進めるに当たっては、この2つのスタイルにわけて解説することにする。

ちなみに、両者は一見両極端のように見えるかもしれないが、実は根幹は同じである。いかにしてお客に「夢」を見せるか、ということが飲食店の永遠のテーマだからである。

元気系店舗は、「うまくて安い料理が楽しめる」という夢を与え、なごみ系の店舗は、「ゆったりとした時間を過ごしながらうまい料理を楽しむ」という夢を与える必要があるのだ。

この夢を与えられてこそ、繁盛する飲食店を作ることが出来るのである。言い古された言葉ではあるが、「飲食店は料理を出すことだけが仕事ではない」ということを踏まえ、この『儲かる飲食店のチェックポイント55』を読み進めて貰いたい。

必ずや読者の店を繁盛させるヒントが、いくつも発見できるはずである。

平成30年5月30日

著者 平本隆之

## ◆ 目次 ◆

### 第一章 外観をチェックしよう

<チェック1>店の看板は遠方からでも見えているか？

<チェック2>店の外観を見れば料理、料金、サービスが想像できるか？

<チェック3>店のまわりはきれいに清掃されているか？

<チェック4>店内に入らなくても、料理メニューと料金は具体的に判るか？

<チェック5>美味しそうな店に見えるか？

### 第2章 エントランスをチェックしよう

<チェック6>まず最初になにが目に入ってくるか？

<チェック7>エントランスからホールを見た印象はどうか？

<チェック8>エントランスから見た厨房の様子はどうか？

<チェック9>エントランスからレジテーブルを見た印象はどうか？

<チェック10>店員が何秒で対応してくれるか？

### 第3章 ホールをチェックしよう

<チェック11>ホールの第一印象はどうか？

<チェック12>ホールから見た厨房の印象はどうか？

<チェック13>ホールの床・壁・天井の印象はどうか？

<チェック14>ホールから見たトイレ方向の印象はどうか？

<チェック15>ホールスタッフの席までの案内は的確か？

#### 第4章 テーブル回りをチェックしよう

<チェック16> テーブルの高さと椅子の高さはマッチしているか？

<チェック17> 席に座った第一印象はどうか？

<チェック18> 卓上の雰囲気はどうか？

<チェック19> テーブルから見る厨房の印象はどうか？

<チェック20> テーブル回りの清潔感はどうか？

<チェック21> メニュー表はどうか？

<チェック22> 視線の遮断はどうか？

#### 第5章 トイレをチェックしよう

<チェック23> トイレの扉はどうか？

<チェック24> トイレに入った第一印象はどうか？

<チェック25> トイレの清掃は行き届いているか？

<チェック26> トイレットペーパー、ハンドソープはあるか？

<チェック27> トイレ内の設備機器はちゃんと動くのか？

#### 第6章 ホールスタッフをチェックしよう

<チェック28> ホールスタッフの服装はどうか？

<チェック29> スタッフの言葉遣いはどうか？

<チェック30> スタッフの表情や動作はどうか？

<チェック31> 電話対応はどうか？

<チェック32> 他のホールスタッフや厨房スタッフとの連携はどうか？

<チェック33> スタッフの余計な声は聞こえないか？

## 第7章 料理をチェックしよう

- <チェック34>料理の盛りつけはどうか？
- <チェック35>料理の色彩はどうか？
- <チェック36>料理の量は適量か？
- <チェック37>料理の味はどうか？
- <チェック38>食後の感想はどうか？

## 第8章 ドリンクをチェックしよう

- <チェック39>ドリンクの見栄えはどうか？
- <チェック40>ドリンクの温度は適当か？
- <チェック41>ドリンクの量は適当か？
- <チェック42>ドリンクの味はどうか？
- <チェック43>グラスとドリンクは合っているか？

## 第9章 食器をチェックする

- <チェック44>ガラスのグラスはどうか？
- <チェック45>皿はどうか？
- <チェック46>マドラー、コースターはどうか？
- <チェック47>割り箸、フォーク、スプーンはどうか？
- <チェック48>調味料入れ、爪楊枝入れ、割り箸入れ、ナイフ・フォーク・割り箸入れ用カゴはどうか？

## 第10章 お客をチェックしよう

- <チェック49>お客の年齢層、性別、職業はどうか？
- <チェック50>店内のお客の様子はどうか？
- <チェック51>お客はどのように帰って行くか？



## 第11章 メニュー構成をチェックしよう

<チェック52>メニュー構成が客層にあっているか？

<チェック53>料理、ドリンクの値段はどうか？

<チェック54>メニュー構成は適量か？

<チェック55>メニュー帳の印象はどうか？

<番外編 チェック>自分自身をチェックしよう

<番外編 チェック>インターネットに接続できるか？

## 第一章 外観をチェックしよう

飲食店の外観にとって、一番大事なことは、その存在をはっきりとアピールすることである。これは、元気系店舗でもなごみ系店舗でも同様である。元気系店舗はとにかくハデにして目立つ必要があり、なごみ系店舗は洒落た雰囲気目立つ必要があるのだ。

したがって、この章のチェック項目は、元気系店舗、なごみ系店舗共通として説明することにしよう。

### <チェック1>店の看板は遠方からでも見えているか？

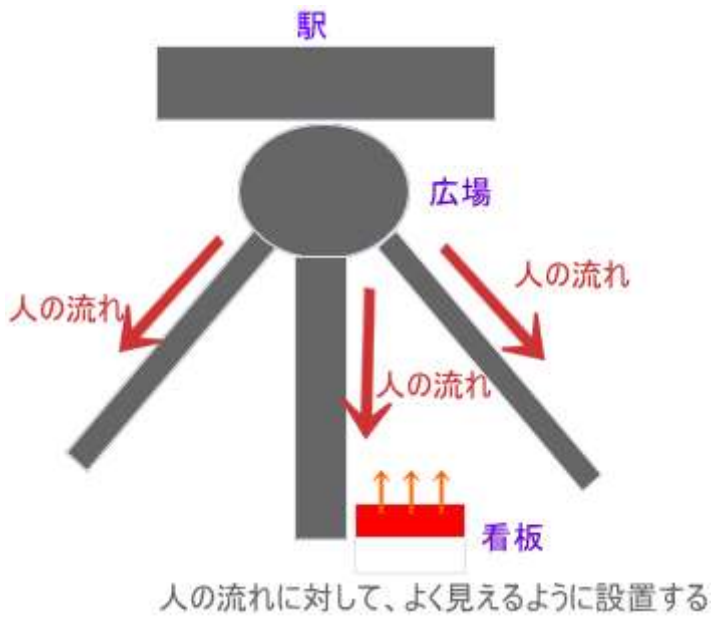
店の袖看板、置き看板などが遠方からでも見えやすい位置に置かれているかをチェックする。

どのような飲食店にしろ、そこに店があると判らせるには看板が必要である。看板は出来るだけ遠方からでも判るように設置することが大切である。

また、看板の設置に関して忘れていけないのは、人の流れに対して目立つように設置するということだ。

例えば、駅前の飲食店を考えてみよう。時間にもよるが、通常駅前であれば人の流れは、駅を起点に四方八方へ流れるはずである。つまり、店の看板はその人の流れに対してよく見える位置に設置しなければならないのだ。

せっかく看板を設置するのだから、出来るだけ多くの人々の目に触れるようにしなければならないのである。これが、飲食店を繁盛させる第一歩である。



<チェック 2> 店の外観を見れば料理、料金、サービスが想像できるか？

店の外観を見た時に、店の料理、料金帯、サービス内容が想像出来るかをチェックする。

理想をいえば、店の正面に立って見た場合、その店がどのような料理を出し、どのようなサービスをしてくれるのか直感的に判る外観が望ましい。これは、お金を掛けた内装、掛けていない内装に関わらず同様である。

