



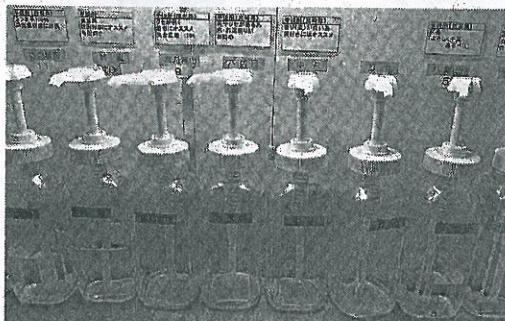
均一価格の居酒屋の台頭や女性だけで宴会を楽しむ「女子会」の定着など、飲食店を取り巻く環境変化はスピードを増している。この定着でより重要なのは、新しく生まれたのが他店への「視察」だ。新しいものを生み出すときに、何から何まで自分で考えていては、出遅れてしまう。

もっとも、どんな店を視察すべきなのか分からぬという人も少なくない。飲食店コンサルタントの千葉薰・集客U.P.塾代表は、「3段階で店を思い描けば視察の3つは自店の目標になる『あこがれの店』。それよりは手が届きそうなレベル」。

食ビジネス考

日経レストラン寄稿

他店視察から経営のヒント――



金村社長が経営する居酒屋では、視察先でお酒をポンプ式のボトルに入れているのを見てまねた。計量しなくとも1杯分注げる

テークアウト決め“秘密”探る

張れば手が届くレベルであることが重要で、定期的に視察を重ねてよい部分を吸い取るヒントを得るには

確認することが目的だ。

紹介してもらい、名刺を交換して会話を交わすように

店に電話をかけ

独自。まず、視察をしたい飲食

ミシュラン三ツ星の店や創業100年以上の老舗など

すぐにはマネできない店。

「少しあこがれの店」とは、

ベンチャーマークのこと。頑

得る。最後が「近隣にある競合店」。商圈の現状を知るために視察している。業態にとらわれず、どれぐら

う。漠然と見るより、チームを決めて視察するといふ。漠然と見るより、チームを決めたほうが、効率的で効果的だからだ。

遠隔地の繁盛店を視察する場合、中原社長は知り合の同業者に頼んで、視察した店の責任者などを

見つけに自店を改善されてしまう。そのため店長に気になつたことを質問する。こうした視察を行に移すのは簡単ではない。「月に1つ、視察をき

う。月1回以上のペースで続けてきた。この1年ほどは飲食店の経営者や従業員を募り、学ぶべき部分がある飲食店をグループで視察する

福岡県北九州市の繁盛店、「花と竜」を経営する中原健一朗社長の場合、料理、接客、設備などを1つずつ見てまねた。計量しなくとも1杯分注げる



10月22日(金曜日)

月/水/金 発行

発行所 日本経済新聞社

東京本社 〒100-8066 東京都千代田区大手町1-3-7

電話(代表) (03)3270-0251

大阪本社 〒540-8588 大阪市中央区大手前1-1-1

電話(代表) (06)6943-7111

日本経済新聞電子版 <http://www.nikkei.com/>NIKKEI MJサイト <http://www.nikkei.co.jp/mj/>MJメールマガジン <http://www.nikkei4946.com/e-service/>

購読の申し込み先 0120-21-4946

<http://www.nikkei4946.com>

INDEX

靴磨きの腕を磨く

20



プロの技を教える有料の靴磨き教室が人気。自分の靴を持ち込んで、靴をピカピカに光らせる「鏡面磨き」や、革を長持ちさせ手入れを教わるのが基本だ。

伊乗馬衣料ブランドが上陸

4

ライフ、調達など東阪共通化

7

ウォルマート、米国外に攻勢

13

プレナスの地域密着戦略

18