

お客様に楽しい時間を過ごしてもらう

企業紹介

チャイナキッチン桂慎

- 代表者: 宮澤 慎次
- 所在地: 長野市川中島今井723-4
- 従業員数: 2人(パート)
- 事業内容: 中華料理
- 連絡先: 026-213-6710



上席専門経営支援員
濱田 廣雄



支援概要

■企業の現状・課題及び支援の経緯

代表者は、長野市内の中華料理店に勤めており、「いつかは自分の店を持ちたい」という夢を持っており、市内のロードサイドに物件が見つかり、創業に向けた計画づくりをすることになったため、長野市商工会へ相談があった。

長野市商工会からの支援依頼により、事業コンセプト、資金計画、収支計画、店舗レイアウト、人員計画など、代表者の思い描く構想を、文書や数値で見える化し、金融機関等関係者に説明しやすい計画づくりを支援することになった。

支援にあたっては、長野市商工会の担当者や飲食店関係担当の上席専門経営支援員と連携して進め、6月以後4回の面談を中心に行った。

■実施した支援内容

1 事業コンセプト

店の立地環境を考慮して、主要顧客を、昼食を食べにくるサラリーマン、ご近所の家族、お友達グループと定め、それぞれのお客様に提供する料理のメニュー、サービス、内装・外装を展開することとし、「お客様に楽しい時間を過ごしてもらう」をストアコンセプトとしました。

2 資金計画

店舗に備え付けの厨房機器や空調機器がそのまま使えることがメリットであった。ただ、旧店舗が個室を中心とするレイアウトで解放感にかけることから大幅に店内レイアウト変更を行いたいところであったが、無理な資金調達によるリスクを回避するため、改装は必要最小限に留めることとした。



店内はテーブル席中心へ開放的に改装



ランチメニューその他におすすめも掲示

3 収支計画

事業コンセプトと店舗の立地を踏まえて、売上予測を一部見直しするとともに、少人数での店舗運営が出来るよう店舗計画と併せて再検討し、人件費など、経費の圧縮を行うこととした。

4 店舗計画

スタッフの動線を十分に検討した店舗レイアウトをすること。看板の設置や店内への見通しを良くして、店舗の存在をアピールする。などを中心に必要最小限の改装を行うこととした。

5 開店準備

保健所の許可申請、消防への届け出、内外装工事、備品類、材料の調達等、開店までに準備する項目を確認してスケジュール表を作成し、これに沿って準備を進め、予定どおり、オープンした。

支援の結果及び今後の展開等

代表者が考えている店舗コンセプトを、関係者に分かるように文字や数字で表現していただくことが第一のポイントであった。

既存の店舗を活かした必要最小限の改装であったが、現時点できわめて最良の店舗となった。今後は、店主とスタッフが「お客様に楽しい時間を過ごしてもらう」をどのように演出して店のファンづくりを進めるか、計画・実績・評価・改善のステップを踏みながら、次のステージへの足掛かりをつくることが課題である。

支援を受けて

「自分の店を持ちたい」という目標がありました。丁度良い物件が見付かり、本格的に動き出そうとした時に、何から始めたら分からず商工会の主任経営支援員や上席専門経営支援員の方々に相談をしました。事業計画やコンセプト等、様々な事にお力添えを頂き、本当に感謝しております。今後も様々なアドバイスを頂きながら、開店前の初心を忘れる事無く、決しておごらずに、徐々に常連のお客様を増やせていけたらいいと思っています。起業に携わってくださった方々全員に心から御礼申し上げます。

