



2011年度はサービス元年。21世紀型ファミリーレストラン
第一弾 けん 秦野店2.26 OPEN
立ち上げ監修: ジャパン興業株式会社

株式会社エムgrantフードサービス(以下弊社)では2月26日にOPENするステーキハンバーグ&サラダバーけん秦野店(以下けん秦野店)を「**21世紀型のファミリーレストラン**」をコンセプトに接客サービスのモデル店舗として運営していきます。

【目的】

従来弊社ではOPEN初月の売り上げが最高で、徐々に下降していく店舗が通常です。サービス面に重きを置き、昨年対比を超える強い店舗を運営するための取り組みです。

【手法】

居酒屋甲子園で優勝経験のあるジャパン興業株式会社(愛知県一宮市/代表:赤塚 元気)にサービス面の監修を依頼し接客の根本から教育してもらいます。

【特徴】

具体的には、大きく4つ新しい取り組みを行います。

1) サラダバーアイテムの拡充と惣菜系のアイテムの充実。

・・・サラダバー内に惣菜系のアイテムの重点的に設置します。例) トマトのペンネ・バンバンジー・きゅうりとオクラのおかか和え・いろいろ野菜のピクルス

2) お客様飽きさせないようなPOPの設置。

・・・手書きのオリジナルPOPをお手洗いや客席に設置します。(資料1参照)

3) お食事後のお客様に布おしぼりを提供。

・・・ファミリーレストランとしては、初めてお食事終了後に温かい布のおしぼりを提供します。

4) ウェイティング中のお客さまの負担軽減。

・・・お待ちいただいている間に弊社オリジナルのルービックキューブをお渡しし、完成タイムをけん秦野店内でタイム結果を掲示します。(資料2参照)

【今後の方針】

弊社では2011年を「サービス元年」と銘打ち、接客力向上を目指していきます。

そして21世紀型の進化し続けるファミリーレストランのリーディングカンパニーを目指して尽力していく方針です。