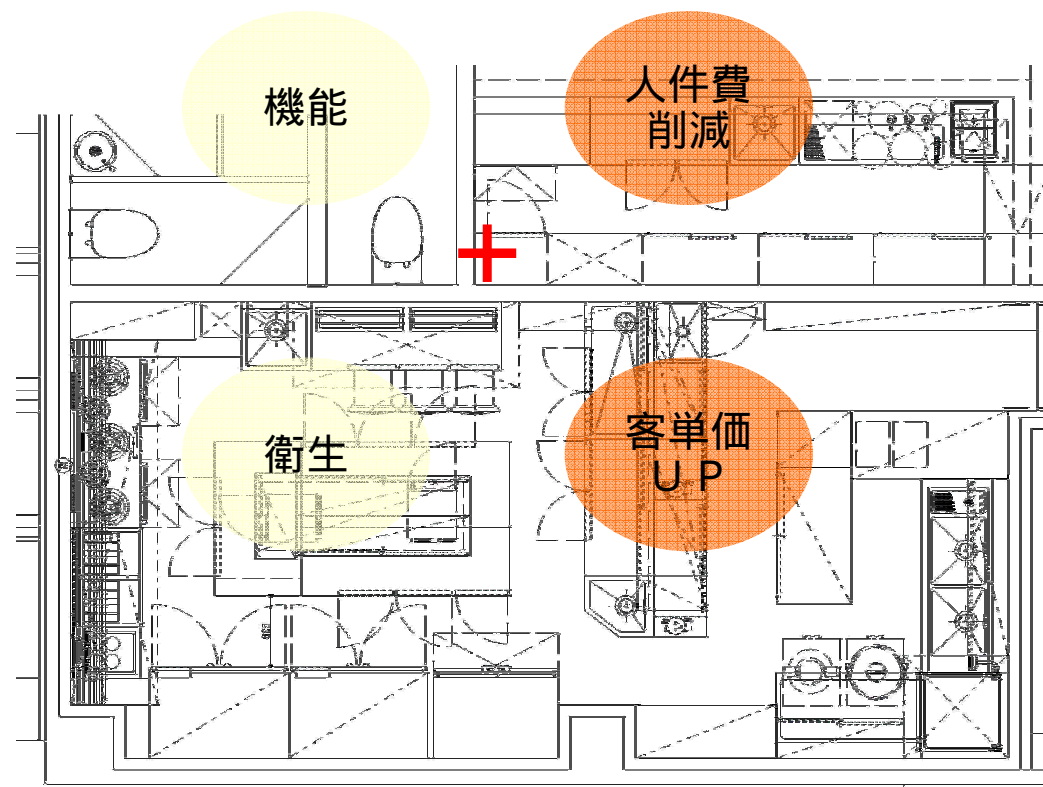


キッチンプランナーとして

私共は、**キッチンプランナー**として、厨房の企画・設計・施工を主な業務とし、大阪・東京を中心に、新規出店・既存店改装などをお考えのお客様のお力になって参りました。

飲食店にとりまして、厨房とは最も重要な部分ですが、実際には軽視されています。

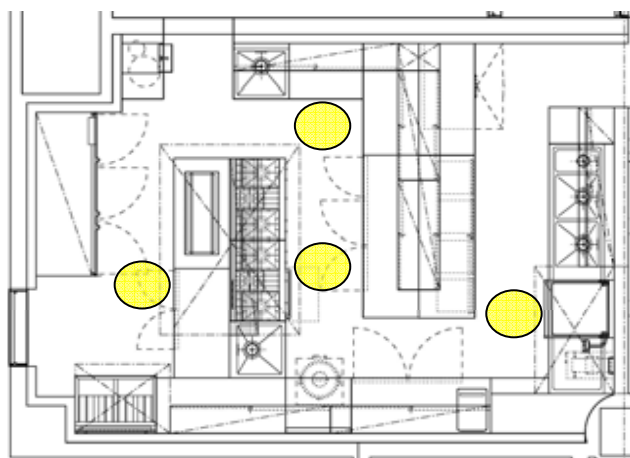
「厨房の専門家」として、機能面・衛生面だけではなく、人件費削減・客単価UPを図る、そんな厨房をプランニングします。



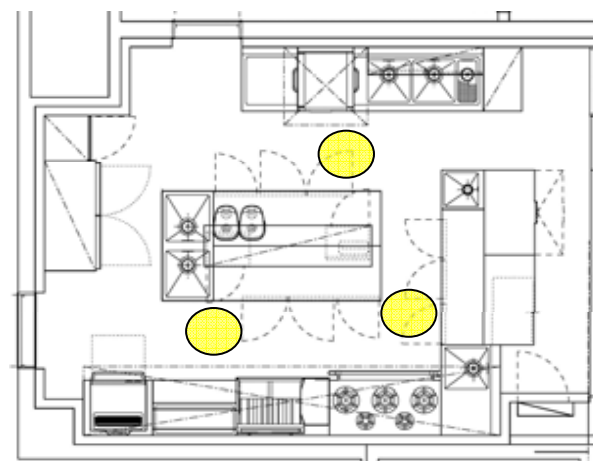
厨房から考える客単価UP

キッチンスタッフをホールスタッフとし、サービスの向上から客単価のUPを図る

厨房レイアウト・作業動線を見直すと、人数を多くせざるをえない、そんな厨房が多くあるのが現状ではないでしょうか？
機能面を崩すことなく、キッチンスタッフの人数を少なくするプランニングで ホールスタッフを増やし店舗のサービス向上を考えた厨房をプランニングします。



改装前は最低4人のキッチンスタッフ



熱調理を1箇所に集め、中央に盛付を配置することにより
最低3人のキッチンスタッフに



厨房から考える客単価UP

料理の提供時間を短縮し、オーダーロス無くし客単価のUPを図る

メニュー構成を考えると、機器の機能・盛付スペースが不足していること、無いでしょうか？
特定のメーカーに捉われない柔軟な機器選定で、過剰設備・機能不足を無くし、契約工場での安価で自由な板金製作により、どんなスペースも有効に使うことにより、料理の提供時間を短縮できる厨房をプランニングします。

ドリンクの提供を素早く簡単にし、「おかわり」をとれる厨房で客単価のUPを図る

ドリンクの提供に時間がかかり、お客様のペースが思うようにならないと感じること、ありませんか？
厨房だけではなく、店舗全体のレイアウトを考慮し、ドリンクの提供を素早く・簡単に、また見栄えがするようにレイアウトしお客様の「おかわり」のひと声を頂ける、そんな厨房をプランニングします。

飲食店である以上、料理を提供する厨房は、最も大事な要素のひとつだと考えます。
しかし、厨房だけでは成り立たず、外観・内装・サービス、等全ての要素と密接に関わり、それらを引き立たせる役目を担っています。
私共は**厨房の専門家**として、厨房だけではなく飲食店全体を考え、オーナー様・お客様の視点に立ち、プランニングしていきます。

ここであげた **客単価UP** の事例はまだまだ一端だと思えます。

大切なお店に対するオーナー様の想いを形にし、繁盛店が生まれるお手伝いをさせていただきます。