



飲食店における外観の重要性とは・・・

お客様が飲食店を訪れる要因として、「店舗の外観（清潔感）」は重要な要素の一つです。

人の目に多く触れる飲食店の外観は、お店の顔であり広告塔の役割を担っている為、清掃が行き届いておらず汚れが目立つ状態であると集客に悪影響を与える可能性があります。

店内だけでなく、出入口や店舗周辺の清掃を定期的に行うよう心がけましょう。

2023MVP受賞の柴田淳子店長率いる「かつや新舞子店」取材させていただきました！

【 正面 】 清掃が行き届いており清潔感を感じます★



かつや新舞子店

★ 汚れを拭きあげている自販機とゴミ箱。ゴミ箱の汚れが落ちなくなったら業者に連絡し、新しいものに交換してもらっているとのこと！

★ 清潔感のあるエントランス。ガラスドアや窓は汚れがなく、不要な物も置いてありません。

なぜこのようにきれいな店舗を維持できるのか・・・店長に伺いました！

【 駐車場 】 ゴミも雑草も見当たりません★



★ 店舗裏のゴミ箱もピカピカ★



★ 虫の死骸を取り除いて拭きあげているパネル



★ 巻き上げ防止対策のぼり

ハイプラ（留め具）使用

★日課清掃

ディナーは深夜の為に、深夜は翌朝の為に、、、
「次の人・次の日のためにという先手先手の行動・思いやりを持って勤務してほしい」と皆に伝えています。

★月課清掃

「やる時にやる」のではなく、「必ずやる！」ために独自の清掃実施表を作り細部まで磨き上げています。
QSC高評価＝お客様のためにつながっていると思っています。

時にはこんなことも・・・



つばめが店舗軒下に巣を作って子育てしていました😊
周辺の清掃をしっかりと行い巣立つまで見守りました★

とある日のとある店舗にて・・・



2 時間後・・・



草が生い茂って看板
が見えない！



雑にカット😞



指摘された場所以外は、そのまま・・・



仕事ってなんですか？？？

言われたことだけすれば良い？ 上司の顔色見て仕事していませんか？

自ら考え行動し、お客様に気持ちよく来店していただき、違和感なく帰っていただく。その結果、お客様にリピートしていただける活気のある店＝繁盛店となる、と考えています。

社長より



飲食店においては、好立地にある店舗の売上が必然的に高くなります。だから、売上だけで評価はしません。それよりも、何を考え、どれだけ行動したかを大切にします。どう頑張ればいいのか、何を守ってほしいのかを明文化したものが、「三油の樹」です。一人一人の心がけ・行動で、「三油の樹」を大きく成長させていきましょう。



番外編

大きく成長し、実がなりそうな雑木を店舗横で発見！！
雑木にも愛情を注いだ結果でしょうか？？？

・・・この後、きれいに撤去したようです👍