

くすねたん

臈月号

Vol.11

2005年5月

飲食店向け情報満載かわら版
毎月発行

毎月10日発行
発行人 藤本高司
発行所 フジモト株式会社

飲食店舗さま向けにかわら版を毎月発行します



薫風の候

新緑が美しい季節になりました。今年のGWは天候にも恵まれて外出の機会が多かったようです。皆様のお店は、如何でしたでしょうか？ビジネス街では、休み明けの飲食機会が増えてきます。新規アルバイトスタッフの教育もそろそろ万全で行きたいですね。山の幸も海の幸も旬な素材が出まわってきます。店舗コンセプトに合わせたメニュー作り、おすすめ方法、明確に分かりやすく準備を進めて下さい。五月晴れの日照時間が年々減ってきていますが、皆さんのお店は、明るく清潔感ある店舗作りで初夏を彩して下さい。

食材のお話

グリッシーニ Grissini



ピエモンテ州のトリノで生まれたスティックパンです。一般的にはアスパラぐらいの太さで30センチから40センチぐらいの長さがあります。クラッカーのような食感で硬く乾燥させています。

そのまま食しても美味しいですが、生ハムを巻いたりチーズをつけたりと楽しめます。

シンプルな素材ですので、お店のオリジナルな工夫も楽しめます。丸ビルのアンティカ・オステリア・デル・ポンテでは、スパイスが効いたカレー味に仕上がっていてお料理の合間のワインのお供に最適です。ちょっとした心遣いが嬉しいですね。

食器なんでも豆知識

食器研究家 ケイ・大勝

一豆 ~ 古代に触れる、ある休日の午後 ~

季節は夏に向かい、暖かい陽気となってきました。暑い日には冷たい飲み物でも...と取り出すカップはやはりガラス製のもの。その飲み物に合わせたカップは味を引き立て、いわばその飲み物の一部であるといえるでしょう。でもちょっと待ってください。見た目にも涼しげなガラス製のカップで飲むのも良いですが、たまにはこんなカップはいかがでしょう。

“鈍色のシャープなフォルム、表面は中を隠すように鈍く光り、水滴のうっすらついた様子は中身が十分に冷えていることを表している。その中に広がる琥珀色に浮かぶ氷。さわやかな香り高いアイ스티ー。”

錫(すず)のカップは冷えた飲み物をいただくのに最適です。錫は熱伝導率がとても高い為、カップ自体が良く冷えることで、ガラス製より口当たりがより一層冷たく感じます。熱伝導率の高さは銅に劣りますが、錆びにくく、不純物を吸着し味をまろやかにする効果がある事から、ひんやり感をより楽しみ、味を楽しむ為に錫器は最適です。

この様に、飲み物に上手くコーディネートされたカップでいただくことで、より一層味は深まります。

エジプト、アジアで古来たくさんの人々に愛用されてきた錫器。暑い日には木陰でのんびり、ひんやり冷えた紅茶をいただきながら、古代エジプトの風を感じてみてはいかがでしょうか。



フレッシュNEWS

飲食店舗の情報発信サイトを開設します！

6月1日より『食を愛する世界の人々へ』こだわりある飲食店舗のご紹介、ご登録頂いた会員様へは旬なこだわり情報を発信させて頂きます。多様化する飲食の中で、食への高い志。美味しい食への徹底した追及。接客サービスの粋。作り手の心も食して見ませんか？

<http://www.food-fj.net>

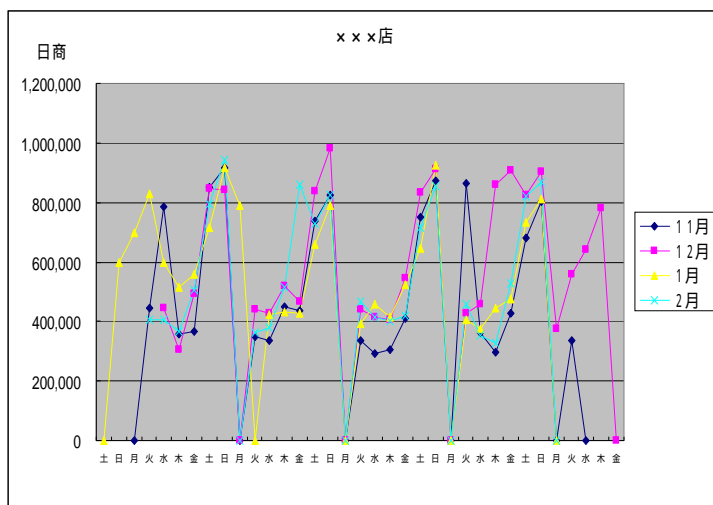
(2005年6月1日開設予定)



飲食店舗の算数学校

人件費(レイバーコスト)予算の立て方！編

コンサルタント 藤本 高司



曜日	日	月	火	水	木	金	土	日	月	火	水	木	金	土	日	月	火	水	木	金	土	日	月	火	水	木	金	
11月																												
12月																												
1月																												
2月																												

(上記の表グラフはASP本部システムStarBoardにより出力しています。)

調理部門とサービス部門に分けて人員シフトを組んでいきます。売上予算(目標予算)を作っていくのは、当日のイベントや予約状況と合わせて実績による月度別傾向を活用して行きます。平日型店舗、休日型店舗と店舗の立地環境や客層、コンセプトにより店舗の売上構成傾向が見えてきます。月末に向かって売上が上がっていくお店や減少していくお店。ランチやディナーにも違いが現れます。まずは、日商傾向を把握したなかで、調理部門の人員とスキルバランス、サービス部門の人員とスキルバランスを適切にシフトを作って行きましょう。左記の表のように日商が曜日により倍も違うのに同じ人員で組んでいませんか？

人時生産性での数字管理や売上人件費率での管理。共に売上に見合った人員数字を算出して経営的な指標数字、またサービスレベルの指標数字としてマネジメントします。一般的な飲食で数パーセントの経常のなかで30%程の人件費管理は健全な経営を維持していく上で最も数字的な管理が必要な費用の一つです。変形労働時間制などで無理が当り前にならないようなシフトづくりが理想です。調理の時間と難易具合、サービス内容と方法によりレイバーコストの予算化は会社の命題です。店長は、良く理解してモチベーションを落とすことなく最良のシフト作りが必要です。

タイムレコーダーと連携して実績の取れるシステムや出勤可能な人員でのシフト作成にて人件費予算を自動計算してくれるシステムも活用されています。

