

3 お店での取り組み内容

テーマ②

ウォッシングシートから

<取組み>

- ・トイレから出てこられた年配のお客様が「トイレが使いにくいわね」と言われた

問題点がどこにあるのか検証する

<改善前>



3 お店での取り組み内容

<問題点>



- 1ー洗面器で手を洗うときに消毒液がじゃまになり栓がまわしにくい
- 2ー手を洗った後、ペーパータオルを取りに行くまでの距離が長すぎるため台が手から垂れる水で濡れてしまう
- 3ーペーパータオルで拭いた後、ゴミ箱までの距離が長すぎる
- 4ーペダル式ゴミ箱を踏み蓋が開くと後ろの壁に当たり入れにくくなる

3 お店での取り組み内容

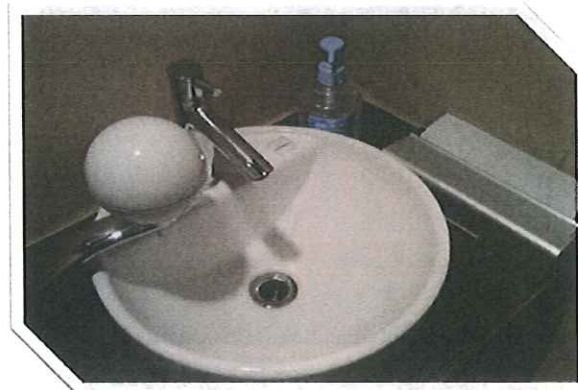
<改善方法>

- ・実際にスタッフ全員で使ってみて意見を出しあった
- ・意見をもとに確率的に一番良い使い方になるように決めた



3 お店での取り組み内容

<改善後>



- ・蛇口の栓がまわしやすくなった
- ・ペーパータオルが洗面器のすぐ右に設置したので水が垂れなくなった
- ・ペーパータオルがすぐ右下にあるので捨てやすくなった
- ・ペダルを踏んでもスムーズに捨てられるようになった
- ・お客様が洗面台に立ってスムーズに手を洗えるようになった
- 12. 洗面台周りがキレイに維持できるようになった

3 お店での取り組み内容

<結果>

- ・お客様がよりストレスを感じず洗面台を利用出来てきれいに使えるようになり苦情がなくなった。
- ・安心して使えるためお客様は少しゆっくりできるので横にパンフレットの案内や近況のお知らせなどなど置いた結果、ほとんどのお客様が持って出てくるようになり店のアピールが出来るようになった。



3 お店での取り組み内容

テーマ③

来店動機のきっかけづくり

<取組み>

- ・新規お客様に店に入っていたきやすい方法
- ・通行人(地元の方や観光客)にここの店がどのような店か、また立ち止って見ていただけるようなディスプレイやアピールはどうしたらいいか。

<改善前>

- ・入口左にメニューが差し込める案内版
- ・入口右に営業中の看板
- ・高さ150cmの手書きのメニュー板と小さい本日の魚のメニュー



「おいでやすおおきに屋」の店前

3 お店での取り組み内容

<問題点>

- ・何の店かわかりづらく入りにくい
- ・お酒があるかどうかわからない
- ・高級そうでメニューの数も少なくわかりづらい
- ・店内がどうなっているかわからない

3 お店での取り組み内容

<改善方法>

- ・インターネットで全国の飲食店のファザードや看板を研究した
- ・どういった店かまず興味を持ってもらい来店同期を促すようにした
- ・店前のディスプレイ方法をより興味を持ってもらうようにした
- ・おすすめメニューやグランドメニューをより派手に見やすくした
- ・店の雰囲気やお酒をアピールするために、日本酒のビンや1斗樽を設置した
- ・店内の様子がわかるように手書きで店内の見取り図を書いた
- ・新鮮で旬の野菜をディスプレイして食材のアピールをした
- ・持って帰れるメニューやパンフレットを置いた