

国などのガイドライン厳守を基本に 独自のアイデアでお客様に価値を提供



北海道スタイル



(おうちでレストランほっかいどう)

- ✓ 大皿料理から、個別に提供するスタイルに
- ✓ コース料理+花のデリバリーサービスを導入
- ✓ IT化を進め、経理などはテレワークで業務

(札幌市の告知を掲示)



(来店客への検温)



(席の間引きと向かい合わない配置)



(空気清浄機を常時運転)



—新型コロナウイルス感染症に関して、どのような課題がありますか。

B to Cサービスの中でも感染リスクが高いと言われている外食産業の切実な課題は、いかにお客様に安心を与えられるかだと考えています。そのために、何よりもまず、国や地方自治体が示すガイドラインを厳守しています。

—具体的には、どのような対策をとられているのでしょうか。

安心を提供する要となる従業員は毎日検温・体調管理を行っているほか、勤務時にはマスクの着用、こまめな手洗い、手指消毒を徹底しています。同時に、お客様にもマスク着用・手指消毒をお願いし、入店時には検温を実施しています。

店内においては、座席数を減らした上で、正面に向き合わないように席を配置し、さらにアクリル板を設置しています。また、空気清浄機を常時運転するとともに、換気扇による常時換気も行っています。

—メニューにも、工夫を凝らされているそうですね。

料理については大皿盛りを取りやめて、個別に提供するスタイルとしました。

さらに、外出が不安という方にも当店の料理を楽しんでいただけないかと考え、「おうちでレストランほっかいどう」というデリバリーメニューを用意しました。これは、知り合いのフラワーショップに呼びかけ、当店のコース料理とアレンジメントフラワーをセットにしたもので、ご家庭でレストラン気分を味わっていただけます。

—そのほかに取り組みされていること、また、今後はどのような対策を考えていますか。

飲食業はテレワークが難しいとされる業種ですが、IT化を図ることで、現在、経理や顧客管理などの業務についてはテレワークでの業務を始めています。今後も、こうした取組を進めるとともに、完全キャッシュレス化なども目指しています。

これまで以上に感染防止対策を行い、また、その取組について発信しながら、お客様に安心していただける環境づくりを進めていきたいと思っています。

【企業プロフィール】

名称：北海道イタリアンfujiwara (Bonheur de mangier 合同会社)

本社：札幌市

業種：飲食業

概要：テナント型の飲食店運営のほか、レストランのコース料理とアレンジメントフラワーのセットをデリバリーする新しいサービスなどを展開。

H P : <https://fujiwara-sapporo.favy.jp>

TEL : 011-206-1397