

『プロとしての準備力』

お疲れ様です。先月の17日無事博多どんたく小伝馬町店はオープンすることができました。オープンの前後はお盆ということもあり、オフィス街である小伝馬町の街は静まり返っており不安しかなかったのですが、営業初日よりランチは大行列！夜も盛況の順調な滑り出しをきることができました！

まだ、ランチの採用は難関中で社員3名が毎日猛烈に頑張ってくれています。他店スタッフも是非応援メッセージ等送ってあげてください。みんなの気持ちと声が励みになると思います。

さて、今回の手紙で伝えたかったのは小伝馬町店オープンにより気づかされたことです。それは何ととってもランチ営業の猛烈な勢いです。現在小伝馬町のランチは11:00～14:00の3時間営業で多い日で7万円を超える売り上げになります。

客単価が580円くらいなので、3時間のうちに120人くらいがいらしてくれている計算になります。その中でもピークはやはり12時代、この1時間のうちに120名のほとんどが来店されるのです。その勢いは恐ろしく、亀戸店で以前経験したものとまるで違う破壊力がありました。17日の初日の金曜日はうどんを茹でるタイミングや時間もまるで間に合わず1時間ちょっとでやむなく入店をストップしました。次の日はトッピングがなくなりストップ、次の日はお出汁がなくなりストップ。最初の一週間の目標が「最後まで営業し続ける！」になったほどです。何とも情けない目標でしたが、一週間をすぎやっとおペレーションも形になってきました。そしてたたきだしたのが7万オーバー！

本当にみんなよく頑張ってくれています。最初はあまりの勢いに無理だ一、と心が折れそうになる瞬間も多々ありました。しかし、いまだ改善点はあるものの最後まで営業できるようになってきました。

この経験で気づかされたのが、一つの小さな準備の抜けも許されないということ。

僕たちはこれまでお店で夜の営業をしているとき、多少の準備の抜けはリカバリーできるので小さな抜けは気にならなくなっていることがあります。

しかし、小伝馬町のランチでは通用しません。シンクの中に一つでも洗い物のタッパーが残されていてはならないのです。たった一つの小さなロスが全体を大きく狂わせるのです。まるで精密機械の小さな部品のようなのです。

仕事とは本来そうあるべきなのだと改めて感じさせられる瞬間が多々ありました。

お客様からお金を頂く以上、Cocoro dining の全スタッフはプロです。「あの人はプロだ」と認めてもらえるよう、まずは各々がしっかりと自覚をしなければなりません。そこに甘えや慣れ合いなどはあってはならないのです。真剣に取り組む。多少堅苦しく感じるかもしれませんが、やはり一所懸命に取り組まねば何事も本当の喜びなど感じることはできません。そして、成長はありません。

先日安室奈美恵ファイナルツアーのDVDが届き見たのですが、彼女達チームの洗練されたダンスと歌のパフォーマンスに驚き感動しました。いったいどれほどの準備と努力をしてきたのか。

人の心を感動させるのはやはり人の力と心なのです。そのために必要なことは準備でしかありません。準備・準備・準備・・・ひたすら準備です。

そして、洗練されたパフォーマンスにお客様は歓喜し、最大限の評価と報酬を私たちは受け取るのです。

プロの準備力！全店でやっていきましょうね！！

P S : 皆様、是非小伝馬町のランチにシフトインしてみてください。貴重な経験になると思います！

2018. 9. 1 松岡 保浩