

ポイント

同社は、顧客のこころを満たし、従業員のこころを育てる、こころに笑顔を咲かせる
外食 IT 企業

- 洗練された空間で、食材、調理方法にこだわった創作料理を提供、コストパフォーマンスの高い店舗運営
- ITツールを使用した徹底したコスト管理やシフト管理により、ローコストオペレーションを実現
- 職種および階層別の分掌を明確に示し、それぞれの役割を果たすのに必要な人材教育を組織的に実現

企業基本情報

| | |
|--------|-----------------------------------|
| 所在地 | 静岡県浜松市中区砂山町 350 浜松駅南ビルディング7F-A |
| 電話/FAX | 053-453-2655/053-453-2655 |
| URL | http://www.cocoroch.jp |
| 代表者 | 代表取締役社長 渡邊 一博 |
| 設立 | 2004年 |
| 資本金 | 1,000万円 |
| 従業員数 | 254人 |



会社概要

同社は静岡県浜松市を中心に東海エリアで主力業態「居酒屋ダイニング てんくう」を展開している。創業メンバーは現社長、現副社長の2人で、両者とも理科系大学出身、大手IT企業勤務を経て居酒屋運営企業の設立に至っており、様々なITツールにより効率的に店舗運営を行っている。特に、食材比率、人件費率ともに業界平均を大きく下回っており、ローコストオペレーションが徹底されている。

インバウンド対応、地元農業とのコラボレーションなどにも積極的に取り組んでいる。



社内風景

革新的な製品開発や創造的なサービスの提供に関する取組の内容

▶▶▶ 丁寧なサービスにもとづくコストとパフォーマンスのバランスを最適化した優位性

洗練されたデザインと居心地の良さを追求した空間で、食材、調理方法、提供方法にこだわった、独創的な創作居酒屋料理を提供し、丁寧なサービスで、コストとパフォーマンスの両面において満足度の高い居酒屋ダイニングをコンセプトとした価値を顧客に提供している。店舗設計においても高級感のあるエントランス、個室にも宴席にも対応可能な可変スペースなどハード面の工夫もなされている。



店舗外観

▶▶▶ ITツールによりコスト管理やシフト管理を徹底した経営管理を行う

人件費予実対比 PDCA サイクルすなわち人件費の予実対比を日次で行う仕組みを構築しており、日次売上目標に対し、総労働時間から人時売上の予算を自動計算し、営業終了後に全店舗分の日次報告メールが全社員へ送付（スマホ等で参照）される。

その他、徹底したコスト管理、シフト管理により、フードコスト（食材費）とレイバーコスト（労務費）を合わせて業界平均よりも16～17%抑えている。



人件費PDCA

▶▶▶ サービス品質の向上を目的とした組織的な人材育成

たとえば、店長に求められるスキル＝リーダーシップを目標達成機能（組織の目標に向かって一致団結して取り組もうとする働き、従業員に対し店舗目標を明確にし達成する意思を持たせ、なおかつ自分の役割を果たそうとする意識づけ）と集団維持機能（チームの規律をきちんと守らせしつけやマナーを身に付けさせスタッフの気持ちを一つにして団結心を醸成していくこと）として明示し、社員が行う管理機能も、①組織管理、②地域対策、③顧客管理、④従業員管理、⑤事務管理、⑥商品管理、⑦資産管理などを具体的に示し、組織的な教育を行っている。



研修風景