

管理栄養士監修の健康メニュー導入と着実な業務改善で収益性向上

有限会社 県庁食堂(秋田県)

秋田県庁にて食堂運営を受託し運営している企業。県庁内の食堂にて、管理栄養士監修のもと開発した減塩・カロリー控えめの健康日替わり定食を、提供することに取り組んでいる。加えて自動券売機導入やチラシ作成で売上拡大・利益増加を図る。

1. 相談のきっかけ

- ・事業者は、ここ数年、収益減少傾向にあったことから、早急な経営改善を図り、資金繰りを安定させたいとの思いがあった。
- ・こうした思いのもと、新メニューを開発して売上拡大を図りたいと、まずはメインバンクの支店長に具体的なアイデアが無いか相談した。
- ・支店長はコスト改善の話は相談に乗っていたものの、社長の考える売上拡大を実現するにはさらに具体的・実務的な助言支援が必要と判断し、当拠点のCOに事業者と一緒に来訪し相談に至った。

2. 課題整理・分析

- 33個あるメニューの内、人気ベスト3が、日替定食・松花堂弁当・折弁当であり、3つは県庁食堂で一番の人気メニューであった。しかし、そのメニューの魅力が、より効果的に伝わる訴求対象や訴求方法を検討する必要があった。
- 県庁の1時間の昼休憩時は、食券を買うために待ち行列ができることから、効率的なサービス提供をして回転率を上げることが課題であった。
- 業界平均に比べて粗利益率が2.6%低く、十分な利益が確保できていない。また、労働分配率も平均より20%程度と高く、業務効率面でも課題があった。

3. 解決策の提案

- 売れ筋メニューの特徴から、メインの客層は健康志向の40代～50代に絞り込むことを提案。また近隣住民もターゲットにすることを提案。
- 管理栄養士を紹介することで、管理栄養士監修の健康日替定食を6種類開発することを提案。また、写真やチラシを作成して効果的に訴求することを助言。
- 自動券売機を導入して回転率を上げること、来客の繁閑にあわせて、メリハリをつけた社員の効率的な配置を行うことで効率的なサービス提供を行うことを提案。
- 労働分配率・粗利益率を改善するにあたりコスト管理の徹底を提案。また、食材の仕入先、仕入単価等を細かくチェックするよう提案。さらにメニューごとの原価管理を実施することも提案。

4. 成果

《商品の強みの再認識と新商品の効果的な顧客訴求が実現》

- ・ABC分析の結果、当社の商品の強みは、人気ナンバーワンである日替定食であることを社長は再認識し、即座の改善行動に結びついた。試食を重ねながら5種類のメニュー開発が実現。豊富な種類を使って体を元気にするメニュー、疲労回復・血糖値対策・メタボ対策など帰任ある症状別に対応したメニュー、秋田の地元野菜を使った地域独自のメニューを開発できた。
 - ・SCOのアドバイスを受けて写真やチラシなど販促ツールも完成し配布ができた。
- ⇒結果として、毎日限定30食で販売している新商品が毎日全て完売。さらなる売上増加が期待される。

《業務改善の実行と黒字化の実現》

- 効率的なオペレーション運営が可能となった。また、食材の仕入単価とメニューごとの原価の見直しが実施された。
- ⇒昨年より粗利益率が2%改善し、当該年度の決算で黒字転換を達成。

相談者の声: 自社の強みである日替弁当をさらにグレードアップして販売することができた。また、経営改善も着々と進んでいる。今後はメニュー開発を常に行いながら、安心・安全・健康食堂をコンセプトに売上拡大を図っていきたい。