

山形県料理飲食業生活衛生同業組合



Sマーク説明会並びに特別経営相談会

飲食店経営の将来像

(有)SKソリューションズ
黒沼 貞志



Contents (もくじ)

- はじめに & 自己紹介
- 社会構造の潮流
- 一般消費者の「食に関わる嗜好のトレンド」と「飲食店の対応課題」
- 料飲組合 & 組合員の方向性
- 料飲組合の昨年の主活動実績と今年の予定
- トークイン(協議)



はじめに&自己紹介

- はじめに
「飲食店経営の将来像」に向けた検討のための「**材料の提供**」
- 自己紹介: ホームページ < **URL: <http://sk-solutions.org>** >
『ソリューション(課題解決)能力』 『プロジェクト・マネジメント(事業遂行管理)能力』を提供しているソリューション・コラボレーター(課題解決協働者)



社会構造の潮流

- 消費者購買意識の2極分化
 - ① 廉価・大量
 - ② 「**こだわり**」 & 「**安全・安心**」への回帰
- 食生活の多様化
 - ① 少子・高齢・多老社会
家族構成の変化 ⇒ 個食の増加 ⇒ 「**外食の増加**」
 - ② 食材・食サービスの多様化 ⇒ 「**食と文化の再構築**」
 - ③ 食事メニューの「**個性化 vs 均一化**」



一般消費者の「食に関わる嗜好のトレンド」と「飲食店の対応課題」

=トレンド=

- 「品質」志向
- 「個性化」志向
ニッチ化&多様化
- 「利便性」志向
- 「社会・環境貢献」志向



=対応課題=

- 「Sマーク」への取組み
(安心: Safety・清潔: Sanitation・安全: Standard)
- 「サービス」&「メニュー」における企画・実行力
(サービスの発掘・食材&メニューの開発)
- 「サービス」&「メニュー」における企画・実行力
(サービスの発掘・食材&メニューの開発)
- 「店舗」としての事業ビジョン&コンセプトの構築と
情報受発信力



料飲組合 & 組合員の方向性

山形県HPに掲載されパブリックコメントが求められていた「**やまがた食の安全・安心アクションプラン(案)**」を読み込んで検討した試案の一部です。

- 課題実現に必要なとなる**スキーム**
添付参照
- 課題実行 & 遂行のための**コア・リソース & コア・コンピタンス**
添付参照



料飲組合の昨年の主な活動実績と今年の予定(?)

<昨年>

- 食の甲子園やまがた大会
「一次審査」「料理コンクール」
- 同上 アフターイベント
「食事の作法教室」
「応募レシピの試食会」
- 店舗生ごみのリサイクルモデル事業
の試行

<今年>

- 同左？
- 同左？
- 同左？
- **Sマーク説明会**
- **特別経営相談会**