

# さあ始めよう! 直売所の飲食施設

小さな流通研究所代表

鎌田定宗 著

●A5判 136ページ 本体1600円+税

事業計画から設備・備品の配置、従業員教育まで、産直施設併設型飲食店経営のAからZを、斯界の第一人者がわかりやすく解説



(株)小さな流通研究所を全農退職後に設立。全国を飛び回り、産直施設を指導する毎日。特に飲食施設の立ち上げでは、産直施設との連携を中心とした仕組みづくりに定評がある。



## 本書のポイント

- ①直売所と飲食施設の連携には「見える化」と「伝え方」が欠かせない。その具体的方法を実践をもとにした写真で紹介。
- ②顧客満足とは何か?「おもてなし力」をキーワードに独自の手法を公開。その時、店には「凛とした空気」が流れる。
- ③スタッフトレーニング、作業手順書づくり、シフト表など、新規開業者以外にも役立つ情報が満載。
- ④業態別に切り口とポイント、難易度、見える化の方法、そして必要な備品、器具機材のレイアウト、投資金額まで経験に裏付けられた数値を公開。
- ⑤失敗を恐れるな、素人だからできることがたくさんある。この本から新しい事業に挑戦する勇気がもらえます。

- 第1章 直売所と飲食施設の現状
- 第2章 プロフェッショナルを目指せ
- 第3章 飲食事業の立ち上げから運営まで
- 第4章 レストラン立ち上げまでのQ&A
- 第5章 業種別経営の切り口とヒント
- 第6章 業種、業態変更のヒント
- 第7章 ブッフェレストラン奮戦記

「めざせ!一流の直売所」ベネット刊  
に続く 著者渾身の第2弾!

発行

有限会社ベネット

東京都中野区中野5-32-4

venet@nifty.com

TEL:03-5913-2627