

4月号 ハピネス新聞

皆様こんにちは！石巻店では先行で新メニューがスタート致しました。スタート直後はあまり新メニューのオーダーがなかったのですが、じわじわとオムプレートやミックスコンボが始めました。ミックスコンボはジャンボソーセージがかなりダイナミックに映ります。食べてみても見た目同様ボリュームです。そして今回からの新しいソース、特製ステーキソースもよく出ています。チョイスが3つで選びやすく見やすいメニュー表になってます。お客様からも『美味しかった』とのお声を早速頂戴しました。皆様も従食で新メニューを食べてお客様にどんどんおすすめしてくださいね！まき

志摩部長より

従業員の皆様お疲れ様です。3月度も過ぎようとしています。寒さが終わり暖かさが少しずつ伝わって来た今日この頃。石巻店は3月15日より新メニューがスタートしました。このスタート日は意味があり昨年より閉店していたテナントが3月15に新しくオープンするため多少なりとも影響考慮した上で少しでもお客様が新店に行かないように、行ってもすぐ戻って来たくなるようなメニューを開店日にスタートしました。残念ながら来客数は前年を大きく割り込んでしまいましたが新しいステーキメニュー・オムライスコンビネーション等が支持を頂き辛うじてではありますが売り上げは前年をキープしています。私たちが勤務している業態は常に新しいお店が開店し、持ちこたえられないお店は閉店しています。このサイクルが他の業種よりも早いサイクルで動いています。そのサイクルに飲み込まれないようにするためにお店はいろいろな対策を考え打っていきます。メニュー替えもその一つと認識してください。石巻店の事例ですが石巻店のお向いのお店はイオンが十年程営業していますが5回お店が替わりました。ということは平均で2年に1回お店の看板が替わっていることとなります。しかも、開店している会社は初めて飲食店を営んだ会社ではありません。どちらかと言えば成功した部類に入る会社が開店しています。でも閉店させています。ディーズ・ハピネス石巻店も5回のグランドオープンで少なくとも影響を受け20%以上前年を割った時もありました。この時期も乗り越え今があります。常に競合店は開店してきます。売上を維持向上させるためには今現状あるお客様の不満要因を取り除くことがとても重要ではありますが、それよりもディーズの良さを如何にお客様に伝えきることが重要だと私は考えています。その一つでもあるグランドメニューの変更にはより一層力を入れて欲しいです。長町店は来月の初旬に変更予定ですので変更の意味、変更点の習得に努めしっかりディーズ・ハピネスをお客様に伝えてください。お願いします。

以上 志摩 由元

F/S 小田島 葵さん

お疲れ様です。ディーズハピネスあすと長町店キッチン担当の小田島です。お店に入りまだ2か月程ですが、周りの方々に助けられつつも大分慣れて、楽しく働かせていただいております。私は人見知りをする方なので皆さんから話しかけてくださったり、名前を覚えてくださりとてもありがたく働きやすい職場です。今年から専門学校に通い、器械体操のコーチの仕事とも平行させていくので、今より働ける時間は限られてきますが、よろしくをお願いします。



編集後記

期間限定スノーストロベリーは4月頭で終了予定です。
ディーズの売れ筋商品です。
どんどんお勧めして下さいね！

まき