

WING IT

(とりあえず やってみる)



エフピコフェア 2016 より

○相変わらずランチメニューの品揃えが遅く、購買層を増やそうとする姿勢に欠け、手数の問題と安易に逃げているようだ。惣菜部門の中でも、比較的単価の高いアイテム、午前中の作業では最優先に取り組むことが業績アップの近道なのである。

○開店時にチキンステーキが品揃えされているにもかかわらず、ランチメニューの作業が二の次では先に進まない。ハンバーグが焼けたら、まずはランチメニューに、オムライスが開店時から品揃え、昼時は出来立てをアピールしたい。

○秋と言えば、炊込みご飯やおこわが優先されるが、若いお客様は見向きもしない傾向にある。まずはバターライスを作る所から。電子レンジ対応は優先され、鮮度感のある緑としてのグリーンリーフすらタブーなのである。

○当然付合せのおかずも洋風の味になっていなければバランスが悪い。ソースがしっかりと入っていれば、温野菜だけでもOK。基本的には、バター使用のソテー系で季節の野菜を彩良く盛付したい。パスタもボリューム感を出しやすい。

○洋食はソース次第でバリエーションが作りやすく、購買層を広げやすい。デミグラス、ホワイト、トマト、カレーソースなど、ベーシックな味を常時ストックしておくことから。かきフライ入りカレーライスも秋らしい。