

カフエ ランチ
CAFÉ&LUNCH
コミュニテイレストラン

やませ



■「コミュニティレストラン」とは

- 当施設は、「食」を通じて、様々な人が集える場所を提供する新しいコンセプトの飲食店です。
- 1人の専属シェフがお食事(ランチ)を提供するのではなく、様々な人が、シェフとして、またお客様としてお越しただけのように、「ワンデイ(日替)シェフ」システムの導入を計画しています。
- 小さなお子様からご年配の方までのたくさんの人たちがつながり、笑顔の絶えない、“コミュニティレストラン”が創られることをめざします。

■ワンデイシェフとは

- ワンデイシェフとは、日替で、料理好きな人たちがランチ(1日20食以上・700円〈基本〉)を作って、お客様に提供するお店の運営方法のことです。
- 調理師免許がなくても、料理好きの方であれば、どなたでもシェフ登録ができます(※食品衛生責任者の指導を受けて、施設の厨房を使って調理します)。
- 当施設では、カフェスタッフと呼ばれるフロア担当者(1名)が、「調理場の衛生管理」・「料理の上げ下げ」・「会計」など、シェフのサポートを行います。

【エントリー料金】

- エントリー料金は、次の2パターンあります。
 - ◆5, 200円/日(カフェスタッフ有り)
 - 配膳・レジ打ち(売上精算など)をカフェスタッフが
行いますので、調理に専念いただけます。
 - ◆1, 800円/日(カフェスタッフ無し)
 - すべての業務をシェフで行っていただきます。
- ※いずれの場合も、厨房施設・設備(調理器具・空調機器等)の使用
料及び光熱水費(電気・ガス・水道代)を含んだ金額となっております。
- 利用時間は、9:00~14:30までとします(この時間内に
「下準備」から「後片付け」までしてください。)

【Ex.ランチ(700円)・20食を販売した場合】

売上

$$700\text{円} \times 20\text{食} = \underline{14,000\text{円}}$$

−

エントリー料金

$$\underline{5,200\text{円}}$$

=

差引

$$\underline{8,800\text{円}}$$

※シェフにお持ち帰り
いただく金額です。

売上

$$700\text{円} \times 20\text{食} = \underline{14,000\text{円}}$$

−

エントリー料金

$$\underline{1,800\text{円}}$$

=

差引

$$\underline{12,200\text{円}}$$

※シェフにお持ち帰り
いただく金額です。

■ 当施設の特徴(シェフの自由な発想で!!)

- 1回のランチで、20食分〈基本〉をお客様に提供してください。
- 「自慢料理を食べてもらいたい」・「お客様との会話を楽しみたい」・「将来プロになってみたい」など、色々な価値観や思いを持った人たちが集まることを目指したレストランです。
- すべての材料を自分で仕入れ、料理をして、販売するという、まさにオーナー感覚で、ランチを提供していただきます。

■ 当施設の特徴(シェフも楽しんで!!)

- 当施設では、シェフにも楽しんでもらいながら、ランチを提供してもらうことを計画しています。
- あなたがシェフを担当する日は、お気に入りの器をお持ち頂き、お客様にランチを提供頂くこともOKです。
- お客様の笑顔を見ながら、自家栽培の野菜で料理をしたり、店内のインテリアをあなた好みに変えてみたりしては、楽しんでみてください。

■ワンデイシェフの1日

【①仕込み(下準備)】

- 施設は、9時00分よりお使いいただけます。服装は、エプロン・三角巾(バンダナ)等を着用してください。
- 11時30分からランチタイムになります。それまでに、「仕込み(下準備)」・「店内清掃」・「飾り付け」・「メニュー内容の店頭掲示」など開店準備をしてください。
- 食材・調味料は、新鮮なものをご使用下さい。衛生管理上、確認させていただくことがあります。

■ワンデイシェフの1日

【②開店・ランチタイム】

○営業時間は、11時30分～13時30分です。

○1日に提供するランチは、基本20食です。

○コーヒーなどの飲み物は、当施設のメニューとしてお客様に提供いたしますので、あらかじめご了承ください。

■ワンデイシェフの1日

【③後片付け】

- レンジ台・ガス台などは清掃し、食器・調理器具は、元の状態にお戻してください。
- 調理ゴミ・食べ残しなどは、すべてお持ち帰りください。
- 最後に、フロア全体の清掃をお願いします。

■ワンデイシェフの1日

【④精算】

○カフェスタッフが居る場合、「 $\text{¥}700 \times (\text{販売食数}) - \text{¥}5,200$ 」を、シェフの売上としてお渡しいたします。カフェスタッフが居ない場合は、後片付けが終わった後に、 $\text{¥}1,800$ を事務所までお支払ください。

○次回、シェフとしてお入りいただく日を、スタッフと相談してください。

■調理器具・食器・調味料・食材の管理

- 基本的な調理器具は店側でご用意させて頂いておりますが、ランチ用食器は松花堂弁当(汁碗)・ワンプレート皿(スープカップ)のみとなっています。
- それ以外の器でランチを提供いただく場合は、ご持参願います(自前の調理器具・食器等の故障・破損等につきましては、一切の責任を持ってませんので予めご了承下さい。)
- なお、調味料は、シェフの方でご準備をお願いします(但し、油(揚げ物用)につきましては店側で準備いたします)。

■シェフ登録～メインシェフまでの流れ

【①ワンデイシェフ登録】

システムの理念や目的、仕組みの説明を受けた後で、登録用紙に必要事項を記入して申し込みます。

なお、シェフ登録の際には、アシスタント(1名、できれば2名)をつけてお申し込みください。

■シェフ登録～メインシェフまでの流れ

【②現場体験】

厨房の様子や雰囲気慣れるために、自分がメインシェフを担当するまでに1回以上は他のシェフの補助として調理場を体験することをお勧めします。

■シェフ登録～メインシェフまでの流れ

【③担当日決定・メニュー決定】

お店では1ヶ月分のメニュー表を作成していますので、担当日が決まったら自分の屋号(出店名)とメニュー内容を確定して前月25日までにメールやFAXなどでカフェスタッフ(お店の運営責任者)に提出します。メニュー内容によっては、食品衛生責任者(たいていはカフェスタッフが兼務)の指導を受けます。
