

陽気で明るいサービスも、お店の隠し味。
揃いのユニフォームは
そんな気持ちの象徴です。



日々のおもてなしコスチュームが満載!
いろいろ選べるユニフォーム・カタログ



<http://www.ist-uf.co.jp>

Tel.03-5467-9716

カタログは無料にて発送致します。

菓子販売、カフェ等の店舗に向けて企画・製造から販売、レンタルまでお店のニーズにあつたユニフォームをご提供いたします。

- カタログユニフォーム
(サービス、オフィス、アミューズメント)
- バイオーダーユニフォーム
(各種企業・店舗向けオリジナル製品)
- レンタルユニフォーム
(クリーニング、メンテナンス、アフターフォローまで)
- 全国販売代理店ネットワーク完備



株式会社 イスト
〒107-8312 東京都港区南青山5-4-19
Tel.03-5467-9716 Fax.03-5467-9745

[資料請求番号0342]

その街で20年、30年愛される店を つくるには、地域に貢献する心意気が必要



— 店舗デザインのなかでも、外装の果たす役割は大きいですよね。

私はつねづねオーナーさんに、「見た目で3日間の集客は保障します」と言っています。オープン4日め以降はお客様の口コミで内容が一気に広まっていくので、あとはご本人次第。それ以降は誰にも保護できません。外装お客様をひきつけることができるるのは、最初の第一波までです。

— デザインのなかでも、外装の果たす役割は大きいですね。

当社のお客さまの大半は個人のオーナーさんです。借金を背負って開業したのに、3年や5年で飽きられてしまったら、生活が成り立たなくなってしまうので、デザイナーの責任も大きい。チーン店や企業資本の店とは基本が違います。

20～30年サイクルで稼ぎ続ける店づくりでなければならぬ。デザイン的にも、イギリスやフランスの街で何十年、何百年も前から愛されているスタイルを導入し、流行やトレンドは追いかけません。

— 飲食店経営の経験がなくても、繁盛させるコツはありますか？

店づくりの基本は「何を・どうやつ

いたとのお話をでした。実力のある人にとって、自然豊かな郊外は、まさに一等地。これが冷凍生地のパン屋さんなら、こうはいきません。地元に惚れ込んで、実際に、眞面目に仕事をされている。幅広い応用力をもつていている職人さんだから繁盛店をつくることができるのです。

— 個人経営の店を手がける場合、デザインに欠かせないことはありますか？

当社のお客さまの大半は個人のオーナーさんです。借金を背負って開業したのに、3年や5年で飽きられてしまったら、生活が成り立たなくなってしまうので、デザイナーの責任も大きい。チーン店や企業資本の店とは基本が違います。

最近は、早期退職で脱サラした方がお

店を出すケースが多い。コンセプトがつかりした方なら、最短2カ月半、3カ月後にはお店のオーナーになります。

— 必ずしも「繁盛」だけが目的じやないという声もありますが……。

実際に席数が7席ぐらいで、客単価は1000円前後というお店も少なくあります。確かに、この相談ください。

— これからお店を出したい、現状を変えていた人にメッセージを。

わが社には業界初の「無料相談室」があります。電話一本いただければ、何らかのアドバイスはできるはずです。店舗デザインに至らなくとも、看板やお店のロゴを変えただけで、状況が好転したという例もあります。現状で悩んでいたら、一度気軽にご相談ください。

新宿デジタル

東京都武蔵野市吉祥寺本町2-13-4 井野ビル 0422-21-12