

有限会社ドゥーブルシェフ

埼玉県久喜市

<https://www.double-chefs.com/>

店舗概要

創業年 2001年(平成13年)
売場面積 75.0㎡(22.7坪)
従業員 16.7人(飲食部門含)
営業時間 9:00~20:00
定休日 なし

商品構成

・生菓子	51.0%
・デコレーションケーキ	30.0%
・焼き菓子	17.0%
・カフェ(店内飲食)	0.5%
・その他	1.5%

経営方針

- ・人材の育成が中心。良い物づくりは人材づくりから始まる。
- ・人づくり、物づくり、会社づくりを通して社会へ、さらに洋菓子業界に貢献する。

ケーキは予約を受けてその場で、5分程度でデコレーションします

[その場でデコレーション！魅せる売り方]

埼玉県久喜市の洋菓子専門店、「2人のシェフ」を意味するドゥーブルシェフの店名で、本店のほか、白岡店の2店舗を展開している。

数々のコンテストで受賞経験を持つ代表の洋菓子技術を社員ひとりひとりに伝え、活かす取り組みを実践している。そのひとつの現れが、デコレーションケーキは、注文をいただいてから5分程度でお出しするというサービスだ。

デコレーションの見本となるケーキをイミテーション専用ケースに用意し、注文を受けると、5分を目安にその場ですぐに製造する。客にとってはケーキが出来上がっていくライブ感が見ることができ、作りたてを買えたという満足感につながっている。こうしたサービスができる背景には、店員の高度な洋菓子製造技術が求められる。



店内に設置されたデコレーションのイミテーション展示



Youtube 掲載「5〜10分でデコレーションケーキができるまで」

写真やイラストをプリントしたフォトプレートを作成してくれる。記念日や誕生日のためのサプライズやプレゼントとして人気である。



【高度な製造技術を身につけるシステム『学年制』】

通常、洋菓子店は、製造スタッフと販売スタッフを分けているお店が多い。その点、同社の場合は、すべてのスタッフがまずは販売から始め、製造技術まで一通り洋菓子全般の技術を身につけられるよう、独特の「学年制」というシステムを導入している。

学年制は、1年目は販売と製造補助、2年目はデコレーションの技術、3年目は仕込み・焼成というように、年度ごとに達成する具体的な目標を設定し、段階を踏むことで、洋菓子の製造販売に必要なスキルを身につけることにつなげている。

また、洋菓子製造技術のみだけではない。代表は社会人として必要な知識を学ぶ場も与えている。社会性と技術を持ったパティシエが育つこの店では、修業スタッフが独立し、店舗を構えたときに臨時に人出が必要になった場合など、スタッフを派遣しあい、互いに協力しあえる関係がつけられている。

【クオリティを保つ工夫は厨房にあるライブモニター】

また、2店舗でクオリティを保つために、厨房に大型モニターを設置し、お互いの画面にライブ配信し、店舗間でクオリティを保つことに役立てている。

生ケーキに注力する一方で、クッキーなどの焼き菓子は一定のクオリティを維持しながら、効率化を図るために成型機を導入。絵や文字を描く手作業で食品印刷機を使うなど効率化に努めている。



ライブ配信用の大画面