

株式会社ロータスフード

大阪府門真市

<http://rotusfood.com/>



店舗概要

創業年 1987年(昭和62年)
売場面積 58㎡(17.6坪)
従業員 14.2名
営業時間 9:30~21:30
定休日 無休
売上高 104,381(千円)

商品構成

お弁当・ご飯類	28.0%
お惣菜	59.3%
スイーツ	10.7%
その他	2.0%

経営方針

安全・安心な食材、安全な作り方をモットーに、地域のお客様に本当に美味しいものを提案する。
仲間を大切に、働きやすい職場環境をつくり、衛生管理された綺麗な仕事場で楽しく働く。
毎日、研究を重ね、新商品を常に生み出すことをこころがけている。

安全・安心、地域の台所として親しまれる惣菜店

[公開入札により仕入れ価格のコストダウンに成功]

仕入れ価格及び問屋情報を入手し、スーパーマーケットの仕入れ価格にて商品を仕入れることにより大幅コストダウンを行っている(更に仕入れ業者3社に対し、公開入札制度を確立し、競争を促進するようにコスト低減を図っている。FAX 注文をする際に落札企業が公開される仕組みづくりを行っている。具体的にはFAX による合同発注書を3社に同時発送し、最適価格企業が納品する権利を得るという仕組み。発注から漏れたライバル企業は後日巻き返し提案を行うことが可能となり、店側にとつては価格・サービス共に改善されるので大きなメリットとなる)。

[独自のポジショニング制]

①独自のポジショニング制 (1. センター(盛り付け) 2. リーチイン(天ぷら・フライ) 3. オープン(米飯、おにぎり) 4. レフト(弁当) 5. コンロ(煮物・炒め物加熱調理) 6. ケーキ(ケーキ、スイーツ) 7. メイキング(仕込み) 8. レジホ(レジ・ホール))を導入し、各持ち場により仕事内容が確定す

るという仕組みを作り上げた。

楽しく仕事に従事できるよう(飽きさせないようにする為)、ポジションは毎日ローテーションシフト(変動)する。(毎日ポジションが変わるポジショニング研修を行っている。)

②新人の研修(3日間で順番にローテーションを行い、各ポジションの先輩が密着指導)をしっかりと行っている。従業員同士でフォローし合い、教え合う職場作りを仕組みとして作り上げた。

※必ず他人のフォローを行わなければならないというルール作りを行っている。

③時間帯別に3部制にして、各ポジションに人員を配置し、シフトに穴が空かないように工夫している。①8:00~ ②13:30~ ③16:00~

[徹底した権限委譲による在庫管理]

徹底した権限委譲を行っている。

仕入れは発注書に従い、パートが行うようにしている。(発注ルールは明快にしている:在庫は棚に入る量だけと決め、無くなる寸前に補充する)。

調理も盛り付けも従業員同士の教え合いフォローや新人教育等も全て現場の判断を優先している。

[惣菜からスイーツまで食のフルコースを用意]

ミニスーパーから全く新しい新業態としての惣菜店を目指し改装した。

冷凍食品や、加工品は一切使用しない。全て手作り・無添加で提供し、作り置きはしないのが従来の惣菜店との違いであり、子供から年配層まで安心して食べて貰えるものである。

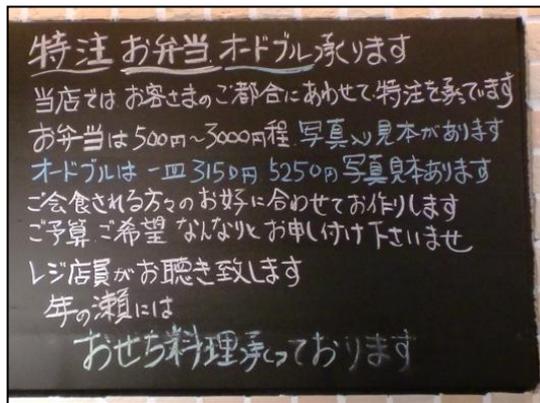
イートインのカフェスペースを設け、コーヒー、豚汁、かす汁を販売している。入口付近にはあたたかいおでん鍋を設置し、惣菜は量り売りで提供、レジ付近ではあたたかい井とカレーメニューをファーストフード風に提供している。

また、バックヤードのキッチンではブラストチラー(急速冷凍機)、平釜オーブン(ピザやベーカリーなどを主に焼き上げるのに最適)、スチームコンベクションを導入することにより従来の惣菜店にはない幅広いアイテム作りが可能となった。

塩麴、ダイエット食等話題商品の提案、当店独自のレシピのケーキの提供等を行っている。オーストラリアから直輸入のバナラビーンズを使う等商品づくりの工夫をしている。



[近隣の主婦の積極雇用により地域の惣菜店としての地位を確立]



地域のお惣菜、お弁当屋さんとして重宝がられている。特に各種行事には欠かせない存在となっている。近隣に住む主婦及び学生 27 名が調理に当たっているため、安心して買物ができる地域の台所として定着している。

毎日朝から作り、当日で売り切るように作りたて販売を徹底している。

また地域の自治会、集会、運動会などの人々が集まる際の注文が多い。毎月 300 食前後の注文があり、特に 10 月は毎年 3,000 食以上の注文が入り、売上高

は 100 万円を超えることも多い。おせち料理は 100 限定で提供している。

【店舗立地】

店舗は門真市の北部、守口市と近接したエリアに位置し、京阪電鉄「古川駅」から北へ約 800 m の市街地住宅地内に立地している。門真市は大阪市中心部から北東部へ 10km 圏内に位置している。

客層は若年層から高齢者まで幅広く、男女比率はほぼ半々(若干男性が上回る)である。

商圏は、500m から 2 km 範囲と惣菜店としては広範囲の商圏(門真市人口の 1/3~1/2 をカバーするボリューム)である。

平成 24 年 12 月 1 日現在の門真市の人口は 128,544 人、世帯数は 60,689 世帯であり、人口は減少傾向、世帯数は増加傾向にある。

【店舗実績】

経営者は、1988 年大学卒業と同時に(株)ロータスフード(父親経営：元は八百屋経営、その後ボランティアチェーンにミニスーパーとして加盟)の設立に参画。

1991 年 3 月(株)ロータスフード退社。4 月だるま屋食品(コロッケ屋)入社。1994 年(株)マルホ(現在はコンサル指導先)入社。店長としてスーパーマーケット業務に従事する。1999 年(株)ロータスフードが 8800 万円の債務超過に陥った際、破綻直前に社に戻り、社長就任。

就任直後、梶町加工工場及び浜町店を閉鎖。ボランティアチェーンを脱会し、惣菜・弁当専門店として開業。手作りで改装し続けた後、利益計上し、2006 年に全面改装を行い、現在に至る。

