

with コロナ時代の苦悩と工夫

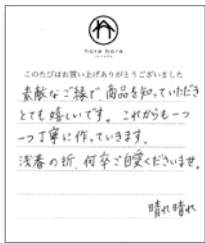
川口の元気な企業紹介

市内には、新型コロナウイルスの逆境を乗り越えるべく元気に頑張る数多くの企業や飲食店があります。今回は、5月9日の「母の日」にちなんで、ママさん経営者のお二人をご紹介します。



特定非営利活動法人 ヒールアップハウス 『晴れ晴れ』(北園町)

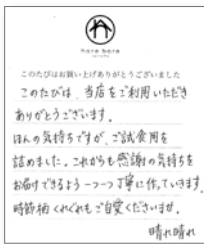
代表理事
いしざき みち
石崎 美智 氏



▲直筆の手紙で、インターネット販売でのリピート率の向上や、顧客とのコミュニケーションを図ることに成功。



▲感染症対策を徹底し、数少ないイベントなどでも笑顔と元気を絶やすことなく丁寧に対応している。



『コロナ禍でも私たちのできることを探し続ける』

ーコロナ禍前後の変化は？ー

イベントやギフトの減少がかなりの痛手となりました。収益が半減した時期もあり、大変厳しい状況が続いています。

ーコロナ禍での取り組みは？ー

従来他社にお願いしていた配送業務を自社で行うようにしました。感染症対策を徹底の上、直接お届けすることによって、お客様のお声を聞くことができる貴重な機会を得ることができました。お客様もコミュニケーションを求めたかたが多く、感謝やお褒めの言葉をいただくこともあり、逆に私たちが元気をいただきました。

また、リピート率を高くするために、直筆の手紙を積極的に書くようにしました。イベントなどでのコミュニケーションが取れなくなり、インターネット販売での収益を頼りにしなければならないため、そのお客様とのコミュニケーションをいかにとるかを工夫する必要があると感じ、手紙の取り組みを増やしました。それらに返事をいただくなど、確実に良い関係を築くことができています。

ーコロナ禍が落ち着いた後にやりたいことは？ー

百貨店などの催事で全国を回ってみたいです。ベーゴマクッキーなど、川口のいいものを全国に広めたいと思っています。

『地域の台所としてこれからも出来たての料理を提供します』

ーコロナ禍前後の変化は？ー

以前は近隣の町会や企業の宴会など、夜のご利用がメインでしたが、テイクアウトが増え、昼と夜の売上げが逆転しました。

ーコロナ禍での取り組みは？ー

昨年の3月からスタッフと話し合いを重ね、1回目の緊急事態宣言発出日から店内飲食をやめ、お弁当のテイクアウトだけに切り替えました。お店のオープン時に広告を一切行っておらず、ここがどんなお店なのか分からないかたが多かったため、この機会をチャンスと捉えました。徹底して「作りたて」と「手作り」にこだわったお弁当を作り続けました。おかげさまで、多くのかたにご好評をいただき、日によっては従来は主力だった夜の売上げをテイクアウトが超えてしまうほどになりました。現在は感染症対策を徹底し店内飲食も再開していますが、お客様からは「これだけ対策している店なら安心」とのお声をいただいています。地域の台所として「ここで食べて良かった」と思える料理をこれから先も提供していきたいです。

ーコロナ禍が落ち着いた後にやりたいことは？ー

お店に来られないかたやご家族になかなか会えないかたが、作って食べさせてあげたいかたに贈ることのできる、安全で美味しいギフトのようなものを作りたいと考えています。

My Sweets

『だしダイニング楓』(川口)

代表

たぐち ますみ
田口 舞純 氏



▲CO2濃度測定器や
▼体温センサーなどの
対策も徹底。

▼出張料理やオードブルの注文も増えている。



◀店内の個室はコロナの影響もあり、すぐに予約で埋まる人気席に。