

I K G の  
旅館経営再生塾

第 5 回

提案「こんな旅館  
じゃない！」

(執筆 飯島賢二)

従来の旅館経営オペレーションから脱却し、自由な発想の元でアウトソーシングを考えるならば、「メイン厨房の外注化」なる検討も考えられる。旅館業にとって「料理」は主力商品の一つである。それを外注せよとは、些か乱暴、「こんな旅館じゃないよ」。過去色々な場所での話をした時の、お決まりの反応である。取り敢えずその通りと肯定してみるが、果たして本当にそれでいいのだろうか？

コスト意識も持たず、威張りながらお天下様で厨房を仕切る板長、この

不況下の経営実情を省みることなく、平気で「手取りで何ぼよこせ」と言い張る板長、それでもお客様に評判が良ければまだマシ。料理だけが酷評ときたら、どんな立派な経歴であろうとその板長は、もはや従事者全員の、共有の敵である。

もし貴館がこんな旅館であるとしたら、一刻も早く、厨房全体を外注すべきである。

今、この手の業務をそっくり請け負う業者はいくつか存在する。しかもその業者は、当然ながら、その旅館の経営理念に沿い、指定されたコストの範囲内で、味も、見栄えも素晴らしいものを提供できる能力を持っている。もちろん繁忙期にあわせてオペレーションも可能であり、お客様に外注と分かることは全くない。

実は、こんな旅館も立派な「旅館」、そんな時代になってきたのかも。