

4. 経営方針・目標と今後のプラン

◆経営方針・目標

当店は、健康志向や食の多様性に対応したチーズケーキ専門カフェとして、地域のお客様にもっと愛されるお店を目指します。リピーターさんを増やしながら、グルテンフリーや食物アレルギーに配慮した新しいメニューも取り入れていきます。また、おうちでも楽しんでもらえるように、オンライン販売にもチャレンジしていきたいと考えています。

◆今後のプラン

当店では、前述の目標を達成するため、各年毎に次のような取組みを実施する。

1 年目：

- グルテンフリーの新メニューを開発。
- 店舗での接客力アップのため、接客マニュアルを見直し、スタッフミーティングを月 1 回実施。
- SNS(Instagram)で週 2 回の投稿を目標にし、新メニューやこだわりポイントを発信。

2 年目：

- グルテンフリーの焼き菓子を 3 種類開発し、イベント出店や地域スーパーにて委託販売スタート。
- 顧客の声を反映するアンケート企画を実施。

3 年目：

- 自社 EC サイトを立ち上げて、全国発送に対応。毎月の売上報告をスタッフと共有し、改善サイクルを回す。