



「憧れだけでは終わらせない！！」 お客様と肚決めをするコーディネーター WSデザインスペース 笹川巳織

「お金が無くても開業する道はあるんです。」

実際に笹川さんは自身でも飲食業を経営していたので、生きた経験をたくさん持っている。

最初に経営したお店も売上はあった。しかし、その「繁盛店を手放した経験。」そればかりは、生半可なコンサルタントでも自分の身をもった学んでいる人は少ないと思う。

売り上げがあっても腕があっても「経営」が出来なくては持続してお店は守れないのだ。

そういう辛酸をなめているからこそ出来る「キレイごとでは無いアドバイスをしてくれるコーディネーター。」それが笹川巳織さんだと思いました。

WSデザインスペースの最初の仕事は『肚決め』



今回取材で伺った「kitchen cafe hanohano」さんも笹川さんのコーディネートという事もあり、店主の相田直美さんにもお話を聞かせて頂きました。お店をオープンさせるにあたり、融資を受ける為に店舗什器屋さんへ行った所、紹介されたのが笹川さんだったそうですが、「夢とやりたい事」はあったがコンセプトも何も無い中、進んでいたそうで 笹川さんからは「もうこの道で生きて行くんだ！！」という自覚を手伝ってもらったのだそうです。

「パスタもピザもカフェメニューも・・・」と何でもアリのメニュー構成を「それではいけない！！」と一緒に考えててくれて、事業計画書から返済計画まで、目からウロコの勉強をさせてくれた。そんな声を頂きました。

取材途中、女性のお客様がおいでになり、楽しそうに会話をされ、癒されて元気そうに手を振り合って帰って行く姿を見て「良いお店とは、内装やメニューだけでは無いなあ。」と強く感じました。

「肚決め」→相談→店舗探し→内装→メニュー設定→接客・動線はもちろん、事業計画から返済計画まで、細やかにコーディネートしてくれるWSデザインスペース。

「オープンから成功するまでが仕事でしょ！」という言葉は心強いです。

すでにオープンしているお店でもブランディングして下さるそうです。

コストは掛けられないけど何とかしたい飲食店の皆さんには相談する価値アリ！！

