ＩＴ活用法「カフェ」

「植物の四季の中でのカフェテリア」

サービス

* 四季をイメージできるアンティークでコーヒーを飲み消費者には「癒しの場」というサービスを提供する。

外装

* 丸太の家



室内

* 禁煙
* 貴重品をなくさないようにロッカーを完備。
* もっと森の中にいるようにする為にレトロなレコードをいくつか備える。

※「リクエスト箱」があると口コミで人気が出て売上ＵＰ

* ペット同行の方でも、ＯＫだが外のテラスになってしまうのが欠点。
* カフェの照明はほのかに暖かみを感じる光・春、夏、秋、冬と季節の植物に移り変わる。

バリアフリー付き

* 春＝桜吹雪　夏＝風鈴　秋＝ススキ　冬＝暖炉　春＝桜　夏＝ひまわり　秋＝紅葉　冬＝すいせん

メニュー

* ホット・アイスコーヒーなどと別にオリジナルメニュー
* 春＝タンポポ　夏＝コーン茶　秋＝菊茶　冬＝椿茶

サブメニュー

* 四季をイメージしたパンケーキ
* 春＝桜餅　夏＝かき氷　秋＝もみじ饅頭　冬＝ロールキャベツ

雑誌・本

* 季節の花・旅シーズン時には、旅行雑誌を多く配置する。

備品

* コーヒーメーカーも完備だが、サイズを２種類にする。
* 一つは誰でも使える。もう一つは高齢者などの筋力の衰えをカバーするために小回りが利く物

※（子供用は、予測できない事故が起こる可能が高いのでパス）

食器棚

木造物を採用する。（木造なら万が一ぶつかっても大丈夫だから）

※金属では、ぶつかったショックで生死をさまよってしまう。

土地

* １つの土地は喫茶店建設で使う　もう一つの畑はメニューで使う植物や野菜を自家栽培する。

※喫茶店で売上が伸びない時は、地元の人と交流と共に販売もする。

* 焼き場も設ける。

人

* 店舗の従業員は、他県から来た人＋地元の人の方が効率（大）

他県から来た人は店舗周辺に詳しくない。カバーするために地元の人を入れて口コミを少しずつ広める。

コーヒーカップ

* 市販の金属のコーヒーカップの方がコスト安
* だが、陶芸教室などを開いて顧客を多くする。売上ＵＰ＝土地増加

砂糖

* 角砂糖や粉砂糖などを備える。

ガスレンジ

加湿器（超音波式）

* 待ち時間部屋に1台　店内に2台

※大きさは小さめ・インテリア性に優れておりコスト安　イメージは霧の感じ。

レジ

レジの代用は、電卓・記録用紙