

ぐるなび 「ゴーストキッチン実証実験」開始 ～ 飲食店の進化を支援～

ぐるなびは「飲食店経営サポート企業」への進化の一環として、不動産事業者と連携し、テイクアウト・デリバリーなど飲食店の収益源の多角化支援を目的に、ゴーストキッチンの実証実験を2021年5月19日（水）より開始した。

同実証実験では、不動産事業者と連携し、面積や契約期間等において一般店舗の誘致が困難な物件を活用。1区画で複数店舗を構え、固定費の削減と収益源の多角化を実現するゴーストキッチンの運営により、飲食店の売上向上に寄与することを目指す。また、ぐるなびでは提供メニューの選定や開発をはじめ、人材・食材・調理器具等の調達といった開店準備や運営実務まで、一貫してゴーストキッチンの運営を行う。同社では売上額や販売個数、経費等をデータ分析し、同実証実験で得た知見をテイクアウトやデリバリーの導入を検討している飲食店へのコンサルティングに活用していく。

まずは東京都千代田区にて、2021年12月末（予定）まで実証実験として2ブランドを運営する。

今後は、ぐるなびが持つ飲食店ネットワークを

活用した独自のメニュー開発やテストマーケティングキッチンとしての活用をはじめ、飲食店にも展開できる効率的な運用方法の確立およびマニュアル化、ぐるなびが提供するテイクアウト・デリバリーに関するサービスとの連携など内容を拡充し、同実証実験の結果をもとに全国での展開を検討していく。

■テイクアウト導入飲食店は77.3%

コロナ禍でテレワークの普及などにより消費者の生活様式が変化する中、飲食店は店内飲食にとどまらず、収益源の多角化が急務となっている。ぐるなびが2021年4月に加盟飲食店を対象に実施した調査では、テイクアウトを導入している飲食店は77.3%（うちコロナを受けての導入が37.8%）、デリバリーを導入している飲食店は46.4%（うちコロナを受けての導入が27.9%）となった。また、4月の総売上に対するテイクアウト・デリバリーの平均売上比率は17.5%であり、飲食店の重要な売上要素となっている。

・・・続きは正規版にお申し込み下さい。



業績に裏打ちされた店舗づくり
企業の特徴に合わせたシニアム
地域性を活かしたデザイン
売アップの理由はデザインだけでなく
お客様に支持される空間づくり

スーパーマーケットづくり
トータルプロデュース
業界No.1

TOTAL PRODUCE No.1 IN THE INDUSTRY PROGRESS DESIGN

株式会社プログレスデザイン <http://progress-design.net>
PROGRESS DESIGN
担当者 柳本 / 福田
Tel : 06-6244-3133 (大阪本社)
Mail : info@progress-design.com

HPにて様々な事例を公開中!