人は輝く為に、生きていく 150

営業時間と定休日を表示するお店が、繁盛する。

文・イラスト 中谷彰宏
text & illustration by Akihiro Nakatani

一度行っておいしかったので、楽しみにして二度目にお店に行ったら、あいにく「準備中」のプレートがかかっていました。

再度、チャレンジしようと思い、営業時間がどこかに書かれていないか探しても、どこにも書かれていません。結局その後も、このお店には行っていません。今度行って、営業時間外だと、また別のお店を探さないといけないからです。

このお店はおいしいのに「準備中」のプレートで、気の毒なことにお客様を逃しています。お客様を逃していることにも、気づいていません。

お客様が知りたいのは、営業しているかどうかではありません。準備中であることは、お店まで来ればわかります。お店まで来てしまっていては遅いのです。

営業時間が、何時から何時までなのかを知りたいのです。

味が自分の好みとは合わず、また来てもらえないのは、仕方がありません。せっかく好みの味を提供しているのに、また来てもらえないのが、もったいないのです。

昼間来て、ラストオーダーの時間を過ぎていれば、夜、また来てもらえるかもしれません。

お客様が知りたい情報は「今、やってるかどうか」より「いつ、やってるのか」です。

お店の前を通りかかって、今日は食後だけど、今度、来てみようと思って、営業時間を探しました。営業時間がどこにも書かれていないと、安心して来ることができません。

営業時間が、レジの後ろだけに、書かれているお店もあります。そうなると、お店の前を通りかかった人は、知ることができません。今まさに、食べている人もわかりません。「聞いてくれればいいのに」というのは、不親切です。

営業時間は、「店の前を通りがかった人」と「今食べている人」のどちらにも、必要な情報なのです。

もう一つ、必要な情報は、「定休日」です。

せっかく行ったお店の前で、「定休日」の札に出会うことほど、がっかりすることはありません。

「日曜定休日」の札を、出さなければならないのは、日曜日ではないのです。

ネット時代になって、営業時間と定休日の表示が、お店から減っています。

理由は「サイトに表示されているから」ということです。

「看板は営業時間を修正する時、コストがかかるから」という理由もあります。看板を作る必要はありません。

飲食店に限らず、手書きで営業時間が書かれているお店が、繁盛します。

Profile
1959年生まれ。主な著作に『グズグズしない人の61の習慣』『50代がもっと楽しくなる方法』『頑張らない人は、うまくいく。』他1000冊を超す。
【中谷塾】で講演活動を行う。詳しくは、HPで。
https://an-web.com/