

# 中小企業診断士の視点

## 第50回 Withコロナ時代のテイクアウト・デリバリー活用



中小企業診断士 白川 淳一  
一社)埼玉県中小企業診断協会

埼玉県中小企業診断協会ではフードビジネス革新研究会という会を開き、定期的に食品・飲食事業者の皆様への経営力向上に資する支援をしております。

今回は、コロナの問題で営業を縮小せざるを得なくなった事業者の皆様への売上補填策の一つ「テイクアウト・デリバリー」に関する注意点を説明します。

### 1. 事前準備

テイクアウト・デリバリーを「矢継ぎ早」に始めた飲食店でよくお伺いするのが「現場作業」や「経費」の変化です。現場作業面では、従来は作り立ての食事をお客様にすぐに提供すればいいのですが、テイクアウトでは事前に弁当を作って保管する、デリバリーでは受注の仕組みを整えて、オーダーごとに料理を作る、といったことが必要となり、従来に比べて作業が格段に増えます。経費面では、それら作業増による人件費や受注システムの費用、デリバリー委託会社への手数料などが新たに発生します。これらを見極めた「値付け」が重要になってきます。

### 2. プロモーション

Withコロナ時代では、自宅から食事を注文する機会が増える訳ですから、従来通り店頭の看板だけでは顧客は囲い込めません。そのため、いままでホームページを作っていなかった方は、しっかりと作る必要があります。また、デリバリーの受注も受けられる仕様の方が利用者は使いやすいと思われます。一方で、店舗というのはお店の「顔」です。しっかりと衛生に気を使い、従業員の体調管理、お客様の体調管理、飛沫感染リスクを下げるレイアウト、クレンネスを徹底して、安心できる空間の演出も欠かせません。

### 3. 衛生面・法律面

飲食店では、作り立ての料理をすぐにお客様に食べてもらうので、食中毒のリスクはある程度抑えることができました。一方で、テイクアウトやデリバリーとなるとお客様の口に入るまでに相当の時間がかかるケースがあり、食中毒菌の増殖で思わぬ事故を引き起こす恐れがあります。そのためには2020年6月から義務化の準備段階に入ったHACCPの考え方に基づく管理で、安心できる食品づくりを徹底しましょう。また、一部の食品においては、テイクアウトやデリバリーをするためには保健所や税務署に許可を申請しなくてはならないものもあります。これらは、対応を誤ると営業停止処分になる恐れがありますので、慎重な対応が求められます。

### 4. 資金面

新しい取り組みを開始するには資金が必要です。その際には補助金の活用を検討してはいかがでしょうか。例えば小規模事業者持続化補助金は「補助率3/4で、最大100万円。事業再開枠として補助率10/10、50万円」の補助もあります。また、農林水産省でも同様の飲食店支援制度があります。ぜひ、お近くの専門家に相談して上手に売上の回復を検討してみてください。

#### 【問い合わせ先】

埼玉県中小企業診断協会

ホームページ：<https://sai-smeca.com/>

電話：048-762-3350

Eメール：[rmcsai@nifty.com](mailto:rmcsai@nifty.com)