

Machida mirai Business idea Contest 2020

まちだ未来ビジネスアイデアコンテスト 2020

～協業型起業家応援プロジェクト～

独創的なアイデアや技術を持つ町田の若者、女性、シニア達起業家や起業を目指す皆さんを応援するプロジェクトです。



💡 株式会社グローズバル アイデア募集テーマ

「生産性向上の為、コックレス化が進む中、愛情溢れる美味しい料理を提供するには」



どの業態においても生き残るために変化が必要とされ、イノベーションや更なる生産性の向上など、我々飲食店においてもその取り組みは大きな課題となっております。しかし飲食店で働く料理人は効率よりも、美味しい料理を作ることに労力を費やし、その生産性は極めて低いのが現状です。また新しい事への取り組みより今までの経験に重きを置き、変化を嫌う傾向にあります。そんな中、大手では料理人が不在でも均一の味を提供できるように商品開発をし、セントラルキッチンにおいて加工された食材を各店舗で調理し提供することで、生産性の大幅な向上に成功しております。またイノベーションでもしっかりと市場の調査を行い、顧客のニーズに合わせた商品開発や企画を実施して更なる成長につなげております。

企業の大きなミッションである「永続的に企業を存続させる」に取り組む以上、会社運営の潤滑油として利益を生み出すことは必要不可欠です。またコロナ過のせいで本当に早いスピードで今、我々は変化をしなければ生き残れない時代になってしまいました。

しかし弊社では愛情のある美味しい料理を作れる料理人を積極的に雇用し、世界に愛情のこもった料理を提供できるように日々努力をしています。それは私たちが、「愛情のない料理では世界の人々を幸せにできない」と確信しているからです。ぜひ今回のテーマに一緒に向き合っていただき。世界中に愛情の溢れた美味しい料理を提供してまいりましょう。どうぞ宜しくお願ひ致します。

※飲食人は長く働いて、給料を上げる風潮がありましたが、働き方改革によって残業は制限されてしまい、短い時間で今と同じ給料をもらうには、やはり生産性を高めなければなりません。

※AIや機械化によって将来的には料理人にかわるマシーンが料理をつくると言われております。その技術の進歩は我々の想像をはるかに超えております。もしかしたら近い将来、人間が料理をつくる必要がなくなってしまうかもしれません。しかしそこに愛情に溢れた料理は存在するのでしょうか。