

# チェーンのご案内

## ◆ミスターバークとは？

ミスターバークチェーンはたっぷり野菜とこだわりステーキ、焼きたてのハンバーグを中心とした普段着で来店できるステーキハウスチェーンです。

**[お客様の喜び]を一番**として、手作りの味にこだわり、リーズナブルな価格、おいしくて安全な食事を提供することをモットーとしております。現在、岡山県を中心として山口、広島、兵庫、鳥根、鳥取、三重、長野、埼玉など38店舗が活躍中です。1ヶ月あたり全店で約15万人のお客様が来店されています。



## ◆その特徴

**専門の調理人を不要とした独自の特殊システム※1**を採用しており、飲食業の経験のない方でも1ヶ月ほどの研修を受ければ比較的容易に運営が可能です。FAX注文で本部から手作りの食材が届くのでおいしいものを簡単にお客様に提供できます。必要なものは「お客様を迎える心」だけです。

小さな店舗(20~34坪)なので他の飲食業より運営がしやすいのも特徴です。開業資金は1戸建ての独立店舗でおよそ3600万円、テナント店の改装なら2500万円、既存店舗の改装なら500~2000万円ほどで開業が可能という個人および中小企業様向け、小資本型店舗です。

## ◆喜びの輪を広げる

弊社およびミスターバークチェーンには無駄を省き、スリムな体質で確実に**利益が生まれるしくみ※2**があります。ですから、安くておいしい食事を提供できるのです。お客様には喜ばれ、毎年売上が伸び続けております。「こんなに安かったらオーナーは儲からないだろう」「裏ではこんなに大変な作業をしていたんだ」などよく言われますが、実は**頑張ったオーナー様はお客様よりさらに喜べる※3**チェーンなのです。本部もスリムな体質と薄利で営んでいることも理由のひとつです。スケールメリットは店に還元されていることも含めて…。

O157の騒動では売上が6割まで、国内のBSE問題では7割5分まで落ち込みましたが、都度改善と努力をし、昨今の米国BSE問題では逆に伸び続ける結果が出ております。

このチェーン店としくみを理解していただけるオーナー様がおられましたら喜んで加盟していただくのですが、オーナー様の研修中の態度によっては加盟をお断りさせていただく場合もあります。「サービス業に徹する」気持ちがあれば末端のアルバイト諸君にもその心は伝わりませんし、「良い店」はできません。「FCに加盟するだけで楽に儲かる」と考えて失敗されたオーナー様は過去、数人いらっしゃいます。その多くは環境の変化や本部の所為にされました。飲食業は外から見ると大変です。その大変な事業を大金をはたいてする場合はそれなりの覚悟と努力が必要です。しかし、ノウハウは努力だけではつきません。その本部の持つノウハウを理解でき素直に実行する努力ができる方ならあとは成功が待つのみです。

お客様が喜んで足を運んでくれる、それを「喜び」と考えられ、それに感謝できる方なら…。

弊社チェーンの「喜びの輪」にご参加下さることをお待ち申し上げます。

※1 「魔法の鉄板」と呼んでいる当社オリジナルの鉄皿でお客様自身がお好みに焼いていただけるシステムです。

※2 その一つとして配膳があります。トレイに全て載せたままお客様にお出しするので手間が省けます。

※3 損益分岐売上が初めから低いので売上で共に利益が増すしくみがあります。