

シェフブリッジ 導入前に読む 安心ガイド

シェフブリッジがこれまで多くの施設様と歩んできた
“うまくいく導入の形”を、わかりやすくご紹介します



(株式会社BAN DIEGO)

もくじ

1. このガイドは
2. 未経験者でも結果が出る理由
3. 導入フロー
4. 成功事例
5. 導入前に整えておくべきこと チェックリスト
6. よくある質問 (Q&A)
7. お仕事の流れ
8. あるシェフの 2 日間
9. まとめ

このガイドは

多くの宿で共通して聞く悩みがあります。
「料理長がいない」「いても機能していない」「未経験者ばかりで料理が弱い」
——これは今、珍しい状況ではありません。

実際、シェフブリッジにご相談いただく宿の多くが、

- ・調理未経験者だけで回している
- ・料理が弱くクチコミ点数が伸びない
- ・人が定着しない
- ・名物料理がない・既製品依存で原価が高い

といった課題を抱えています。

熟練の料理長不在の現場で最も大きな不安は、
「うちのスタッフで、本当に美味しい料理が作れるのか？」
という一点に尽きます。

しかし、私たちがこれまで見てきた実例の多くでは、
料理長不在の現場ほど改善の伸び幅が大きく、
未経験のスタッフでも“手作りの美味しい料理”を安定して出せる体制が作られています。

その理由は、料理を支える重要なポイントが
才能ではなく、シェフによる宿に合わせたレシピ・工程・火入れ・素材管理・提供タイミング
などの再現性にあるからです。

このガイドでは、料理長不在の現場がどのように変わっていくのか、
どんな手順で“続けられる料理”が作れるようになるのかを、
実例とともにわかりやすくお伝えしていきます。

シェフブリッジをご検討いただく施設様から、導入前に最も多く寄せられるのが「未経験スタッフだけで、本当に美味しい料理が作れるのか」という不安です。

料理長が不在、あるいは機能していない現場では、日々の仕込みや調理、盛り付けを担っているスタッフの多くが料理経験の浅い方や、別業種からの転職者で構成されています。

そのため、導入前に寄せられる不安の多くは、次の三つに集約されます。

1)未経験のスタッフでも、本当に作れるようになるのか

包丁の扱い、火の通し方、盛り付けなど、基礎が身についていない状態で新しい料理に対応できるのかという不安です。

2)現場が混乱しないか

新しい仕込みや工程が増えることで、スタッフの動きが滞ったり、調理が追いつかなくなったりしないか。特に少人数体制の宿では大きな心配の一つです。

3)味が安定するのか

未経験者が多い現場では、「同じ料理でも作る人で味が変わってしまう」という課題がよく起っています。手作り化を進めることで、逆に味のバラつきが増えるのではないかと心配されます。

これらの不安は、決して特別なものではありません。

むしろ、これまで多くの施設様が同じ悩みを抱えながら、同じ地点からシェフブリッジの導入をスタートしています。

だからこそ、私たちが何より大切にしているのが「調和と尊重」です。

新しい料理を提案することが目的ではなく、現場の料理長やスタッフの皆様と歩調を合わせながら、本来の力を引き出し、日々の業務がより円滑になるように支えること。

そのために、私たちのシェフは「教える人」ではなく、“一緒に現場を改善するパートナー”という立場で関わります。

導入前の不安を丁寧に解消し、現場との調和を保つこと。

それが、料理改善を成功させる最初のステップであり、シェフブリッジが大切にしている根本姿勢です。



未経験者でも結果が出る理由

シェフブリッジの導入をご検討いただく際、
最も多く寄せられる心配の一つが、
「未経験のスタッフだけで、本当に料理が良くなるのか」
という点です。

しかし、これまで多くの施設様で実際に起きてきたのは、
その不安とはまったく逆の結果でした。

結論から申し上げると、シェフブリッジは
調理経験が浅いスタッフが中心の現場ほど、大きな成果が出やすいサービスです。
その理由には、はっきりとした根拠があります。

この先はお問い合わせフォームよりお申込みください