

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. 料理長とうまくいく理由
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

旅館・ホテル・飲食店の「料理改善」を
無理なく・円滑に進めるために。

本ガイドでは、導入前に多く寄せられる不安や疑問を整理し、
料理長やスタッフと調和しながら取り組みを進めるための
具体的なポイントをまとめています。

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。

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「現場との相性」に関する不安です。

特に、現在の料理長や調理スタッフとの関係性については、どの施設様も共通して大きな心配を抱えています。よく伺う不安は、次の三つです。

1)今の料理長とうまくやっていけるか

長く現場を守ってきた料理長の考え方や作り方を尊重しながら、本当に協働できるのか。対立や不満が生まれないか。

2)現場が混乱しないか

新しい取り組みを始めることで、スタッフの役割や動きが変わり、かえって負担が増えてしまうのではないか。

3)味やスタイルが変わりすぎないか

施設の個性やこれまでのお客様に支持されてきた味が、急に別物のようになってしまうことはないか。

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心配を抱え、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。

料理長とうまくいく理由

シェフブリッジの導入をご検討いただく際、最も大きな心配の一つが
「今の料理長と本当に協働できるのか」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、シェフブリッジは会社に貢献したい料理長と非常に相性が良い
サービスです。
その理由には、明確な根拠があります。

この先はお問い合わせフォームよりお申込みください