

業種 (番号 記入)	4	1製造業 2建設業 3卸売業 4小売業 5飲食業 6サービス業 7その他	主な取扱 商品・製品等	パン、総菜、弁当の製造販売			
資本金	800万円	年間 売上高	1,100万円	従業員 数	常時雇用 人 パート38人 役員(法人) 2人 専従者 人	創業 年月 (西暦)	1980年4月
指導日		主な指導項目					
12月12日(土)		自販機店舗出店の狙いと出店場所の確認、店内レイアウト検討					
1月28日(木)		自販機店舗のコンセプト、品揃えの検討					
2月23日(火)		自販機店舗の名称検討、オープン日とオープンイベントの検討					
指導 分類 (番号 記入)	1 13	1経営全般 2創業 3事業承継 4事業計画 5資金 6法律・特許等 7税務 8労務 9販路・取引 10開発・技術 11 IT・情報化 12生産・品質管理 13店舗・不動産 14記帳 15倒産防止 16その他()					
相談 内容	現在、3台設置しているパンや総菜の自販機の売上げが好調である。〇〇〇の和菓子店が空店舗になるので、そこを利用して自販機専門の店舗を開設したい。については、店舗の打ち出し方や名称、販売促進などについて相談したい。						
相談時 における 課題・ 問題点 等	<ul style="list-style-type: none"> ・自販機だけの店舗の中に入って購入してもらいには、コンセプトを明確にするとともに、店内に誘導するための販売促進策が求められる。 ・どのような商品を自販機で扱っていくのか、品揃えの検討が必要である。 ・自販機専門の店舗として、分かりやすい店舗の名称を考える必要がある。 						

指導概要(指導日毎)

12月12日

(1)自販機店舗出店の狙いの確認

- ・当店は学校の売店に出店しており、学校が休みの時期には売上げが落ち込む。それをカバーするため新たに自販機店舗を設置する。
- ・自販機店舗は、長時間営業が可能であり、人件費などのコストがあまり掛からない。

(2)出店場所の確認と店内レイアウトの検討

- ・〇〇〇駅から約1kmほどの広い歩道の付いた大通りに面した場所にあり、立地条件としては恵まれている。
- ・現在、和菓子を販売している店内には15台ほどの自販機の設置が可能である。それに基づいて、おおまかな店内レイアウトを検討した。

1月28日

(1)自販機店舗のコンセプトの検討

- ・多様な好みに対応できる多品種の飲食物の販売品
- ・日持ちのする商品の販売という自販機のイメージを打ち破り、美味しさにこだわった作り立ての商品の販売
- ・リーズナブルな価格設定、タイムサービスの導入によるお買得感の訴求
- ・出店先商店街の店舗の商品を自販機で販売するなどして地元商店街への貢献
- ・店内外にて定期的にイベントを行って、地域住民の交流の場としての機能

(2)品揃えの検討

- ・自販機にて販売していく商品の候補
菓子パン、サンドイッチ、ピザ、ドリア、弁当、おにぎり、サラダ、ジュース(仕入れ)
ケーキ(仕入れ)、和菓子(仕入れ)

2月23日

(1)自販機店舗の名称案

- ・第1案 自販機グルメステーション
- ・第2案 自販機グルメプラザ

(2)オープン日とオープニングイベント

- ・3月中旬から店舗を借りることができるので、4月3日をオープン日とする。
- ・オープン日には、店舗の前や横で、三崎の海産物、相模原の無農薬野菜など数店舗によるマルシェを実施する。
- ・オープンに当たっては新聞にチラシを折り込んで宣伝する。

今後の課題・専門家の意見、統括等

- ・深夜まで営業しているので、若い人たちのたまり場になってしまい、近隣住宅の迷惑にならないかが気になる。この点については十分に検討する必要がある。
- ・コロナ渦によって自販機売上げが伸びているがコロナが収束した後の影響についても注視する必要がある。