

経営支援員 と 二人三脚



経営支援員とともに、自社の課題解決や発展に取り組み小規模・中小企業をご紹介。

スイーツの味わいに 空間の魅力を添えて カフェで楽しむぜいたく時間

パリで磨いたスキルを
顧客サービスに活かす

ワーキングホリデーを利用し訪れたパリで菓子作りに魅了され、以来5年間、現地のミシュラン星付きレストランや有名ホテル等のパティシエとして経験を重ねてきました。「お客様やスタッフとのコミュニケーション、生産効率やコストを考慮したメニュー構成等、知識とスキルを学ぶことができました」と振り返ります。

オーナーパティシエ
寺田 星羅さん

小林経営支援員

岡崎エリアで創業を決めたのは、「ゆったりと落ち着きのある雰囲気のパリの街と似ているから」。2022年10月のオープン以来、ラム酒の香りをまとうカヌレや、ふわっとした食感のフレンチトースト等が人気を集めています。一方、はじめて一人で店舗を運営するため、お客様が集中すると

お待たせしてしまうといったこれまでの経験にない課題に直面することも。京都商工会議所洛北ビジネスサポートデスクを訪ね、小林経営支援員に相談しました。

全天候型テラス席で 集客力アップ

相談を通じて、オープンテラス席に課題を見いだした寺田さんは、補助金を活用してサンルームにリニューアルしました。開放感そのままに、雨の日や寒い日にも利用できる座席が増えたほか、お客様の様子に目が届きやすくなり、オペレーションの効率も高まっています。寺田さんは「ビジネスサポートデスクは経営の困りごとが相談でき、支援メニューを提案してもらえるのが心強い」と話します。中小企業診断士等の専門家の



外はカリッと中はしっとりした人気のカヌレは、ラム・チョコ・抹茶の3種類をご用意。イートインでは京焼・清水焼の器とともに、ホイップと繊細なチュイルを添えています。お気軽にお越しください。

支援も活用。アドバイスを受けてインターネットで情報発信を積極的に展開した結果、テレビや雑誌等に取り上げられ、駅から少し離れた立地ながらも寺田さんのお店を目的に訪れる方が増えました。

京都の魅力が楽しめる 地産地消の仕掛けづくり

ブランチメニューも人気で、京焼・清水焼の器で提供する旬の地元食材を使った料理が、京都の魅力をさまざまな角度から楽しめると注目されています。今後、イートインだけでなく日持ちのするギフト商品を開発して顧客層や利用機会を広げ、売上の確保・拡大を目指しています。さらには二店舗目も視野に入れているとのこと。パリで芽吹いた夢は今、京都で花開こうとしています。



経営のご相談は
お近くのBSD
(ビジネスサポートデスク)まで！



ETRA
京都市左京区聖護院蓮華蔵町19番地2
TEL 050-7107-9593
<https://etra-kyoto.square.site/>