

魅惑のカフェテリア

C1240204 五十嵐舞衣

学外の人に羨ましいと思われるようなカフェテリアを提案する

私はカフェテリアをランチの時間と四限が終わった後、7時までの時間を利用している。その時間、私はカフェテリアを観察した。ランチの時間は学食を食べる人で賑わい、学外の人で学食を食べている人も多く見かける。他に、夜の時間帯は課題や雑談をする人もいるが、学外の方は夜の時間帯の食事を食べている。よって、学外でカフェテリアを利用する人の顕在的ニーズは「食事をしたい」ということだ。また、他の飲食店と比べ比較的安い値段で食べることができる。そして、他にはないメニューも日替わりや月替わりで出される。

そのため、学外の方の潜在的ニーズは「安い値段で色々な種類の美味しい料理を食べたい」だと考える。今のカフェテリアはおいしい料理ばかりなのに、学外の方に知られていないということがあり、外食の候補に出ないと思う。そこで、課題は「注目度が高く、満足のいく食事をカフェテリアでするにはどうすればよいか」だと考えた。

これを解決するコンセプトとして、カフェテリアでバイキング料理をすることを提案する。最近、焼肉、寿司、しゃぶしゃぶ、ドーナツなど様々なもののバイキングがある。また、それらのバイキングは多くの種類が食べられ、多く食べれば元が取れるし、元が取れなくても満足感を得ることが出来る。そのため、年代問わず注目が集まり、美味しいため人気が高い。私はバイキングと聞くと金額にとらわれずに好きなだけ食べられると感じるので一つの料理ではなく様々な料理が食べられる点と美味しい料理を食べられる点で行きたいと感じます。

具体的な仕組みは、月に一度バイキングをする日を決め、大きく大学で報告したり、チラシや地域の人に伝わる媒体で宣伝したりする。そして、学外の方でも学内の方でも一律 2500 円にする。料理は学食であるような定食や丼もの、そば、カレーをセルフで作れるようなおかずや主食を揃えて調理する人の＜気まぐれ＞ではなく、自分の＜気まぐれ＞メニューが作れる形にする。デザートはアイスやチーズケーキの他に、公益大生が開発したトビウオアイスが食べられるようにする。このような、公益大ならではの食べ物にすることで学外の人だけでなく、多くの方が食べたいと感じるだろう。また、厨房の方の負担を軽減するために調理師の方だけでなく学生も調理するということをしていきたい。しかし、学生が厨房に入るとは厳しい点もあると思うのでカフェテリア内で作れるような感じにする。みんなで作るとはなかなかない機会だし、料理の知識が増えるのでぜひ、そうしていきたい。

期待される効果は二つある。一つ目は、学外の方が食べに行きたいと思う対象として入る

ことだ。大学でバイキングは新鮮さがあり、一度は行きたいと感じる。また、美味しい料理が、人から人に伝わり、聞いた人は「羨ましい。行きたい！」と思うと考察する。二つ目は夜にあることでカフェテリアに行きやすいことだ。仕事終わりの人も行くことが出来るので、多くの人利用できる。そして、疲れを癒すような食事を出来ると思う。よって、カフェテリアでバイキングをすることで学外の人羨ましいと感じると考える。そのため、ぜひ機会があったら一度はしてみたい。