

## ～喫茶チエブクロー通信～

10月15日喫茶チエブクローが開店して、はや2か月半なのかやっと2か月半なのかそれぞれの思いが従事者にはめぐっています。研修期間が終わり、いざ本番となりお客様がご来店されると頭が真っ白になったのを思い出します。

喫茶の経験の全くない従事者が、コーヒーの作り方やカップのセットの仕方、更にサラダ用のきゃべつ、ニンジンの刻み方等から始まり、モーニングでは、ゆで卵の作り方やトーストの焼き具合の勉強。ホール担当では、接客の仕方や注文の聞き方&伝票の書き方を1から学びました。

ランチ担当では、ホテルカレーのルーの状況確認、ピラフやパスタの注文では、フライパンの使い方火加減の調整、お皿への盛り方等ひとつひとつ手取り足取りで教えてもらいましたが、注文が殺到すると慌ててしまい、教えてもらったことがなかなか出来ず、お客様にご迷惑をお掛けすることがまだまだ多々ありますが、お客様の叱咤激励と喫茶経験者の温かい指導で何とか今日を迎えております。

まだまだ未熟な私たちですが、喫茶従事者全員心を込めておもてなしをさせていただきたいと心から思っております。是非とも、皆さんの手で喫茶チエブクローを育てててください。

今後とも、よろしくお願いいたします。

喫茶スタッフ一同

営業日時) 7:00~16:00、無休

営業場所) 門真市速見町 2-22

(門真警察署の向かい)



