

## 組合員とパートさんと職員と

京都経済短期大学生協の食堂から「ともしつくる」お店作りを学びます。  
組合員と生協店舗の距離の近さという小規模生協の魅力！

### お店

【場所】  
京都経済短期大学  
生協食堂



### POINT.1

### 組合員の満足度を高めます！

同窓会の協力によって通常より安い値段で食べられる日替わりメニューがあります！（右上2枚）日替わりにすることで毎日利用したくなりますね。

また食堂のメニューにはパートさん考案のオリジナルもたくさんあります！どこか家庭的な雰囲気のある経短生協らしさです！



だし巻き卵は店内で焼いているため、温かくて美味しいと人気の商品です！パートさんがフライパンを振る姿見えるので安心して食べられます！

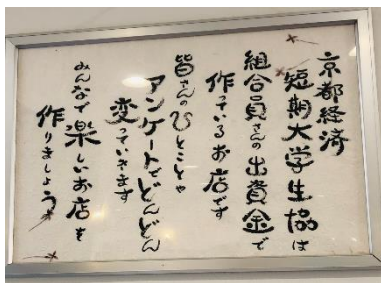
職員と学生の距離が近いこともこのお店の魅力です。利用する組合員とパートさんや店長とが会話する姿がよく見られる温かい生協です。

### POINT.2

### 組合員とともに作っていることを忘れないために！

「生協のお店が組合員の出資によって成り立っていること」このあたり前をきちんと見える形で掲示しています！

看板の下にはお茶を入れるスペースが設けられているので毎日目に入りますね！



【店舗】  
×  
【ともしつくる】



京都経済短期大学生協  
お店作り



ご質問や[ K's NEWS ]で紹介したい活動があれば、ご連絡ください！  
ブロック学生事務局 [本溜 聖]  
motodamari.ak@fc.univcoop.or.jp