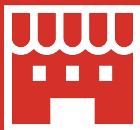


大阪大学生協 サマフェス



[店舗]

取り組み概要

- 学生委員会てんぼ♪局オリジナルメニュー考案企画
 日程：10月3日（月）～10月8日（土）
 場所：(豊中)図書館下食堂(吹田)ファミリー(箕面)レインボー
- かき氷提供企画
 日程：10月11日（火）～10月14日（金）
 場所：カフェカルチエ

●背景や概要：本企画を通して食堂の利便性の認知度を高め、その利用を促すことにより、大学での食事の充実を図る。また、学生委員が食堂の活動に関わり、大学生の好みにより一層合った企画を提案することで、より多くの組合員に食堂を利用してもらうことを目標とする。

組合員と一緒に店舗の運営参加を盛り上げる

POINT.1

学生考案のメニューを販売



かき氷提供企画では、2種類の味が用意され、学生委員が注文を受けてその場で氷を削り、組合員のもとにかき氷が提供されていました。計240食を売り上げることが当初の目標でしたが、計287食を売り上げたため、企画目標は大きく達成されていました。

組合員に魅力が伝わるよう情報宣伝において工夫がなされ、さらに 学生委員が食堂の活動に関わり、より多くの組合員に食堂を利用してもらえるよう学生主体で運営参加を呼び掛ける取り組みがなされました。

POINT.2

組合員の興味を引き付ける工夫

期間限定で各キャンパスに丼メニューが登場しました。全て阪大GI てんぼ♪局発案のオリジナルメニューで、豊中キャンパスは「おましかねレモン丼」、吹田キャンパスは「おなか吹田丼」、箕面キャンパスは「みのおいしいチキン丼」というユニークな名前が付けられました。

「おなか吹田丼はおもしろい」、「おましかねレモン丼のレモンがすっぱかった」、「みのおいしいチキン丼辛くて汗かいた」、「みのおいしいチキン丼マジおいしい」などの意見がSNS上で飛び交い、組合員とのつながりが生まれていました。



POINT.3

職員と学生の連携



職員から食堂のメニューのフォーマットを共有してもらい、食堂メニューとして出食提供がなされていました。

全キャンパス累計で 4000 食売り上げる、もしくは選択率が 15%以上であることが当初の目標でしたが、累計売上4492食、選択率15.4%であったためこちらも企画目標は大きく達成されました。

このように、組合員にとって身近な存在である食堂店舗を、職員と学生が協力して盛り上げている点が教訓的でした。

