

連載30

(株)すずや
すずや 溝の口本店

湯場 匡 店長

“できる店長”は ゴレをやる!

業績を伸ばす秘訣を大公開

数字管理と人材育
成に力を発揮し、
店の要として活躍



1983年、静岡県生まれ。中学生の頃から料理人を志し、TVの「料理の鉄人」で見た陳 健一氏に憧れ、中国料理を選択。『中国名菜 銀座アスター』に入社し、5年間調理を担当する。その後、レストランで1年勤務。2009年6月に(株)すずやに入社。『すずや』溝の口本店へ配属され、調理とホールの両方を担当。2011年、『すずや』溝の口本店の店長に昇格し、現職。



すずや 溝の口本店

(株)すずや

住所/神奈川県川崎市高津溝の口2-3-7 2F
オープン日/1999年4月
営業時間/17時半~24時
定休日/月曜
規模/27坪・45席
客単価/4000円

本社住所/神奈川県川崎市中原区下小田中
1-5-9 1F
創業年/1999年4月
店舗数/5店舗
従業員数/社員12人、PA48人
年商/3億円
HP/<http://www.suzuya-group.com>