飲食店向け "with コロナ"支援事業

「福岡外食応援団 GOOD UP FUKUOKA」

~福岡の魅力である「食文化」を元気にしよう!!~

新型コロナウイルス感染拡大の影響により、多くの飲食店は休業や営業時間の短縮を強い られ、経済的打撃を受けています。明太子やもつ鍋、ラーメンに代表される福岡の『食』は、 重要な観光資源であり、地域に欠かせない魅力ある文化の一つとして定着しています。

そこで、福岡商工会議所では、市内飲食店が"withコロナ時代"の環境変化に対応しなが ら、一日でも早くコロナ以前の売り上げを取り戻すことを目的に、新たに「福岡外食応援団 GOOD UP FUKUOKA」プロジェクトを立ち上げ、"飲食店が安全に営業できる環境づくりの サポート"と"売り上げの回復、経営継続につながる集客支援"の2本柱で展開していきます。



「GOOD UP=元気や好調」 福岡の飲食店を元気にしたい! という想いを込めた。

福岡外食応援団=消費者、商工会議所

「福岡外食応援団 GOOD UP FUKUOKA」事業

飲食店が安全に営業できる環境づくりのサポート

🖺 🦺 飲食店、利用客双方の推奨ルールの提供

本事業の統一基準として、FOOD HACKATHON JAPAN*が市内の飲食店有志と策定した「飲食店イー トイン安全ガイドライン福岡」(右ページ)の"必須項目" (10項目)を採用。

を、利用客側 は本事業 "GOOD UP特典" の利用条件 として5項目以上、ガイドラインに基づいて対応するこ とをお約束いただく。

※FOOD HACKATHON JAPAN (フードハッカソンジャパン) とは 今後の飲食業を取り巻く様々な環境変化に対応し、新しいフードカルチャーを 作るためのコミュニティ。市内の飲食業者などで構成。

感染対策の見える化

- ✓参加店舗共通オリジナルタペストリー の作成
- ✓飲食マナー等の注意喚起を 地元の方言「博多弁」で促す 統一ピクトグラムの作成









▲イメージ

参加店舗専用ページの ■ "GOOD UPコミュニティ"の作成

本事業の特設サイト内に、参加店舗のみが閲覧・ 書き込みできるコミュニティページを開設。掲示板機 能を持たせ、事務局(当所)からの情報提供や参加店 舗同士の情報交換の場としてご活用いただけます。

売り上げの回復、経営継続につながる集客支援

🏲 "GOOD UP特典 (来店特典)"の設定

参加店舗には、来店特典として "GOOD UP特典"を設定いただきます。 利用客は特設サイトの店舗ページを店員 に見せることでサービスを受けられます。

※利用客は、ガイドラインの"必須項目"のうち実際に 5項目以上にご対応いただきますと"GOOD UP 特 典"を受けることが出来ます。



I



生ビール1杯無料、デザートサービス、 商品の割引等

【当所会員限定】PR動画 (15秒) の無料作成





参加店舗(先着300社)用に 15秒のPR動画を無料で作成。 動画は本事業SNSで発信する ほか、参加店舗独自のHPや SNS等での活用を促します。

広報ツール

◆特設サイト

https://goodup-fukuoka.jp



Instagram @goodupfukuoka





参加条件

- ★当所が指定するコロナ対策ガイドラインの"**必須項目"(10項目)**のうち、実際に**7項目以上**に対応している市内飲食店
- ★2021年3月末日まで使用可能な "GOOD UP特典 (来店特典)"を設定する店舗

安全対策実施 飲食店

GOOD UP

福岡親善大使が 盛り上げます!!

参加費

無料 ※当所会員限定の支援サービスあり

事業期間

令和2年6月下旬~令和3年3月

(終了時期はコロナ感染の影響を考慮する)



佐土原 理夏 関美織

サポータ・

本事業のサポー ターに福岡親善大使 が就任。特設WEB サイトやInstagram、 本事業PR動画に出 演し、盛り上げます。

申込方法

- ▼STEP1. 下記当所ホームページにアクセス。参加条件を満たしているか確認後、 必要事項をご入力ください。
- ▼STEP2. エントリー完了後、特設WEBサイトの掲載フォームをお送りしますので、 掲載フォームをご入力ください。※メールは㈱サンマーク(委託業者)よりお送りします。
- →その後、特設サイトへの掲載・タペストリーの発送等を随時行います!!

事業へのご参加をご希望の飲食店はコチラ [3]





「飲食店イートイン安全ガイドライン福岡」

~お客様と共に「福岡のグルメと外食の喜び」を守る~

食のソーシャル・シェア・コミュニティ『FOOD HACKATHON JAPAN』が、福岡県内の飲食店有志ととも に作成した、「飲食店イートイン安全ガイドライン福岡」。

本ガイドラインは、飲食店が営業を再開する際に基準とす るもので、一緒に飲食店を利用するお客様側への項目も盛り 込んでいます。飲食店が倒産しないための売り上げ確保を行 うと同時に、スタッフ・お客様の新型コロナウイルスの感染 症拡大を防ぐことを目指したものです。

FOOD HACKATHON JAPAN

代表 栗田 真二郎氏

第二波、第三波が起きたらイートイン前提の飲食 業は確実に終わる――それになんとか歯止めをかけた

いと飲食店にかかわる有志たちがオンラインで集い、ガイドライン作 成が始まりました。頭を悩ませたのは飲食店の業態が"十店十色"な こと。料理の提供スタイル、滞在時間や接触機会などが違います。 その差異を解決するために選択したのが「色分け」でした。ガイドラ インは「絶対に守るべきルール」ではありません。あくまで「指標」で す。「できること」「できないこと」「やるべきこと」「やらないこと」を決 める「たたき台」としてご活用いただければ幸いです。すべてはお客 様とスタッフの安全・安心のために、そして感染拡大防止のために。

