

# QSCAチェックリスト



要素	具体例	○ △ × (コメント)
Quality クオリティ、品質	味: 顧客が満足する美味しさを提供できているか	
	見た目: 盛り付けの美しさ、彩りの良さ、食器との取り合わせ、目でも味わえるか	
	ボリューム: 価格と照らし合わせて納得感がある量か	
	食材: 適切な食材が使われているか	
	状態: 温かなものは温かく、冷たいものは冷たく、出来立てが美味しいものは出来立てか	
	均一性: 料理はいつでも同じ品質のものを提供できているか	
	メニュー: コンセプトに合ったメニューが提供できているか	
Service サービス	入店時: 迅速に案内しているか	
	言葉遣い: スタッフの言葉遣いは適切か	
	表情・態度: スタッフの表情、態度は好感が持てるか、お店のコンセプトとマッチしているか	
	おもてなし: スタッフは気配りができているか	
	迅速さ: 料理の提供の順番は適切か、提供速度はスムーズか	
Cleanliness クリンリネス、清潔さ	食器: 食器は清潔でヒビや割れなどないか	
	テーブル: 整えられたテーブルに案内しているか	
	身だしなみ: スタッフの外見(服装、髪型など)、匂いなどは適切か	
	店内: お店の中は清潔に保たれているか	
	トイレ: トイレは清潔に掃除されているか	
衛生教育: 食材の扱い、手洗い、体調管理など、スタッフの指導は適切に行えているか		
Atmosphere アトモスフィア、雰囲気	店内装飾: 店内の装飾品はコンセプトとマッチしているか	
	照明: 明るさはコンセプトとマッチしているか	
	BGM: 音楽はコンセプトとマッチしているか	
	客席のスペース: 客席のスペースは適切か	
	椅子やテーブル: コンセプトとマッチしたものか、座り心地は良く、食事はしやすいか	
	接客: コンセプトに合致した接客か	
その他		