



# ケーススタディから学ぶ！ VOL.45

## 集客・売上・利益アップ対策イロイロ

【開業】ハンバーグ&ステーキ店 A店（佐賀県）  
 食肉卸(主に和牛)と焼肉店を経営する企業の新業態。  
 《ショップツール作成支援の活用でメニュー表作成》

費用合計 0円 ※自社で印刷  
 ⇒ 経費大幅削減

\*\*\* メニュー表作成のご要望 \*\*\*\*\*

- ・お店のこだわり(肉質、調理法、鮮度、地産地消、お値打ち感など)をきっちり伝えられるようなメニュー表にしたい。
- ・カジュアルなデザインにしたい。
- ・商品の内容が見てわかるように写真を入れたい。
- ・メニューの構成やレイアウトはお任せ。



\*\*\*\*\*



- お店のこだわりを表紙と裏表紙にレイアウトした8ページ構成。
- 文字フォントでカジュアル感を演出。
- 「おかわりハンバーグ」の注文促進のため、全ページに目につくように配置。(客単価アップ)

表紙



裏表紙



見開き 1頁・2頁



見開き 3頁・4頁



見開き 5頁・6頁



# イベントサポート【北海道応援フェア】

メニュー表 表面



メニュー表 裏面



ポスター



## オーナー様の声

フードアカウンティング協会の皆さんは、経験豊富でメニューや業態のこともよく理解してくれていたのので、要望を伝えるだけでページ構成なども全てお任せできたのでとても助かりました！



## 開業時に押さえておきたいポイント【売上計画について】

立地条件や業種により、客数や客単価は変動します。

時間帯別客単価と曜日別客数(売れる曜日、通常の曜日、売れない曜日)を加味し、【曜日・時間帯別売上計画表】を利用して綿密な売上計画を立てるようにしましょう。



### 立地・業種別よくある問題点 一例

#### 《例1》住宅街立地



- ・平日の昼間の主婦は回転しない、席稼働率も悪い。
- ・平日の夜は飲食需要が少なくお客がほとんどこない。
- ・週末はファミリー客でいっぱいになるが、入れられずに帰ってしまう。

#### 《例2》ビジネス街立地



- ・ランチ、ディナータイム共に稼げる時間が短い。
- ・土日が効かない。

#### 《例3》そば・うどん店



- ・夜の集客が厳しい。

#### 《例4》カフェ



- ・客単価が低いうえに回転しない。

【曜日・時間帯別 売上計画】

|        |        |        |        |
|--------|--------|--------|--------|
| 総卓数: 卓 | 内訳     |        |        |
| 総席数: 席 | 人席 × 卓 | 人席 × 卓 | 人席 × 卓 |

#### A. 曜日( )

| 営業時間                      | 客単価 | 客数/日 | 売上/日 |
|---------------------------|-----|------|------|
| (イ)                       | 円   | 人    | 円    |
| (ロ)                       | 円   | 人    | 円    |
| (ハ)                       | 円   | 人    | 円    |
| A曜日売上/日 小計 (イ+ロ+ハ)        |     |      | 円    |
| A曜日売上/月 小計 (A曜日売上/日×営業日数) |     |      | 円    |

#### B. 曜日( )

| 営業時間                      | 客単価 | 客数/日 | 売上/日 |
|---------------------------|-----|------|------|
| (イ)                       | 円   | 人    | 円    |
| (ロ)                       | 円   | 人    | 円    |
| (ハ)                       | 円   | 人    | 円    |
| B曜日売上/日 小計 (イ+ロ+ハ)        |     |      | 円    |
| B曜日売上/月 小計 (B曜日売上/日×営業日数) |     |      | 円    |

#### C. 曜日( )

| 営業時間                      | 客単価 | 客数/日 | 売上/日 |
|---------------------------|-----|------|------|
| (イ)                       | 円   | 人    | 円    |
| (ロ)                       | 円   | 人    | 円    |
| (ハ)                       | 円   | 人    | 円    |
| C曜日売上/日 小計 (イ+ロ+ハ)        |     |      | 円    |
| C曜日売上/月 小計 (C曜日売上/日×営業日数) |     |      | 円    |

売上合計/月 (A+B+C) 円

## お客様繁盛サポート！

当事務所のお客様には無料にて、売上・利益UPのご提案から販促物等の企画・デザイン作成までお手伝いを致します。お気軽にご相談ください！

※印刷費用実費はご負担ください

一般社団法人 フードアカウンティング協会  
大阪支部会員  
税理士法人KJグループ

〒536-0006 大阪市城東区野江 4-11-6  
TEL : 06-6930-6388 FAX : 06-6930-6389  
E-mail : contact@kubokaikei.com  
http://www.kubokaikei.com/