



# ケーススタディから学ぶ！ 飲食店の経営力UP対策

2024年はかつてないほどの原材料費高騰、人手不足に飲食業界は悩まされてきました。また SNS の普及により集客の流れも変わってきました。2025年はさらにこの傾向が強くなると予測されます。しっかり対策をとっていきましょう！

## 1. 原材料費高騰

原材料費は更に高騰傾向にある中、消費者のデフレマインドは根強く  
安易な値上げは客離れにつながる恐れあり。

必要とされること▶▶▶ メニュー構成の見直しと売る仕組みを持つ



## 2. お客の集中傾向が強まる

SNS が主流⇒お客発信情報により集客、人気店・評判の良いお店にお客が集中する。

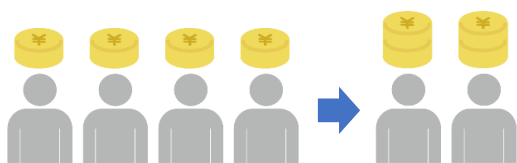


必要とされること▶▶▶ 商品の差別化、商品力の向上

## 3. 人手不足

働き手不足でお店がまわらない、賃金負担が大きくなり利益をひっ迫。

必要とされること▶▶▶ テーマは賃金 UP(雇用条件 UP)



どのようにして人を募集し育成するかより、  
大切なことは**いかにして賃金を UP するか**  
省人化を目指し 1 人当たりの給与配分増を目指す  
⇒DX化

具体的な対策についてはご相談ください。お店にあった方法をご提案いたします。  
2025年を乗り切るために思い切った経営改革にチャレンジしましょう！



2025年をのりきるためにお店の状況を診断してみましょう

業界初!! 今のお店の価値を知る「お店の価値算定サービス」

無料



お店の

# カチシル

飲食業のM&Aに特化した算定方法で貴店の企業価値を

無料で査定しレポートをお渡しいたします。飲食業界のトレンドを  
考慮した算定をすることで貴店の「今の価値」を知ることができます。

うちの店って  
〇〇〇円の価値が  
あるのか〜



## 無料

査定にかかる  
費用は一切無料。  
お気軽にご利用  
下さい。

## 簡単

必要書類は  
決算申告資料のみ。  
特別な手続きは  
ありません。

## 秘密厳守

必要書類を頂く前に  
秘密保持契約を  
交わします。外部に  
情報が漏れることは  
ありません。

## 経営目標 の明確化

自店の価値を知ること  
で経営目標の明確化や  
将来の出口戦略など  
次の一手が  
見つかります。

## 資金調達の 強みにも◎

お店の価値が数値化  
されていることで  
資金調達の強み  
にもなります。



※サービスのご利用は法人企業様に限ります。

[ お店のカチシル運営本部 ]

株式会社ウィット フードアカウンティング協会  
〒150-0022 東京都渋谷区恵比寿南 1-7-8-3F  
TEL / 03-6452-3400  
MAIL / food-accounting@wit-consul.com

### 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

フードアカウンティング協会サービス  
大阪支部会員  
税理士法人KJグループ

〒536-0006 大阪府大阪市城東区野江 4 丁目 11 番 6 号

TEL : 06-6930-6388 FAX : 06-6930-6389

E-mail: contact@kubokaikei.com <https://www.kubokaikei.com/>