



ケーススタディから学ぶ！ VOL.78

集客・売上・利益アップ対策イロイロ

焼肉店 A店（東京都）

海鮮居酒屋、寿司店、ラーメン店、焼肉店、その他、他業種展開の飲食企業。焼肉店リニューアル。

【ショップツール作成サポート活用】

費用合計 55,726円

・電飾パネル看板	1部	8,710円
・立て看板用ポスター(昼用・夜用)	2部	7,656円
・のぼり(2種)	各3部	9,070円
・メニュー表(昼・夜・ドリンク)	合計	12,920円
・チラシ	10,000枚	17,370円

既存店舗を焼肉店にリニューアル。自社でショップツールを作成。

ご希望

店頭掲示板…店舗コンセプト、売り(上質の和牛がお値打ちにて食べられる)が店前通行人に訴求できていない。

メニュー表…内容が伝わりにくく、注文に時間がかかったり、お客様からスタッフへの質問が多い。

集客・客単価・利益獲得につながる効果的なツールに改善したい。



① 店頭販促ツール

① 電飾パネル看板(アイキャッチ)

電飾シート(裏面糊付き)1,300mm×1,300mm…8,710円

通行人に興味を持ってもらえるよう美味しそうな、きれいなお肉の写真を大きめに使用。お店のコンセプトとアピールポイントをコメントで端的に訴求。

② 立て看板(メニュー紹介)

[ポスター]耐水紙/UVマットラミネート加工 A1サイズ(昼用・夜用) 2部…7,656円

集客メニューである「和牛カルビ」を中心に値頃感、質感ともに集客効果の高い商品を選んで掲載。時間帯でポスター変更。

③ のぼり

名物商品(集客メニュー)アピール。

④ おすすめ商品案内

日々のおすすめを手書きで案内。季節感や、レア感をアピール。



【Before】



【After】

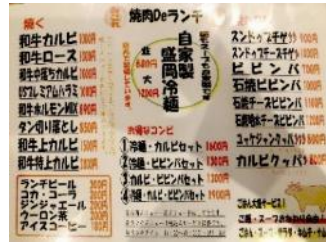


店舗が地下にあり新規入店がしにくいいため、看板商品の「和牛カルビ 690円」を強めに訴求し、気軽に利用できることをアピール。

POINT

② メニュー表

【昼メニュー表 Before】
セット内容が伝わりづらい。



【昼メニュー表 After】
ランチセットの内容をわかりやすく
情報整理し写真を使用して紹介。



昼メニュー表 Before 昼メニュー表 After パウチ加工/A3サイズ 10部...3,470円

夜メニュー表 Before



【夜メニュー表 Before】
肉の部位の説明を求められることが多くホールが対応しきれない。

夜メニュー表 After



【夜メニュー表 After】
・肉の部位ごとの内容がわかるように写真とコメントを掲載。
(料理説明等、ホールの手間削減。)
・冷麺、スンドゥブ、ビビンバの写真に掲載しアピール。
(客単価・利益率満足度UP)

[夜メニュー表]A4サイズ 全7頁×10冊分...6,720円

[ドリンクメニュー表]パウチ加工 A4サイズ/両面 10部...2,730円

③ チラシ

近隣オフィス、住宅に配布。集客効果の高いランチを表面に掲載。割引ではなく店のこだわりや売りを紹介。
(×割引目的客)



A4サイズ/両面 10,000部...17,370円

オーナー様の声

メニュー表を変えてから、オーダーがスムーズになり食べて欲しいものが出るようになりました。外観も良くなったので新規客も増え売り上げが安定してきました。他の業態店舗も改善の願いをしていてとても助かっています。



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 フードアカウントング協会
東京支部会員
株式会社オーケーサポートトゥエンティワン

〒116-0002 東京都荒川区町屋8-8-7
TEL:03-3893-4426 FAX:03-3895-7330
Email:info@okpartner.co.jp
http://www.okpartner.co.jp

お問い合わせはこちら

