



ケーススタディから学ぶ！ VOL.96

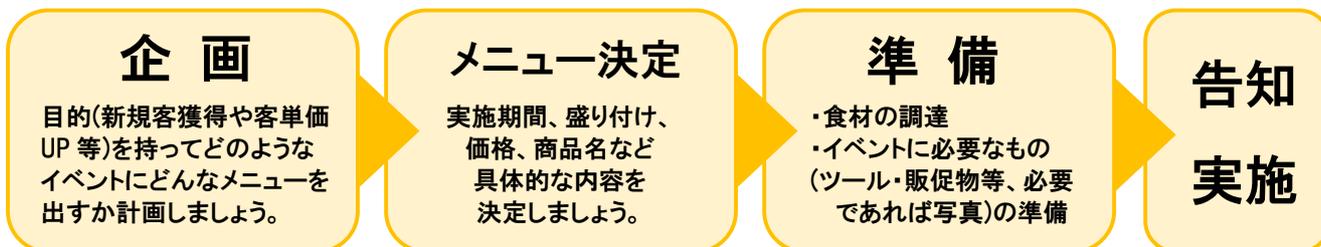
集客・売上・利益アップ対策イロイロ

イベントを味方に！ 季節メニュー・イベントメニュー 特別メニューで売上・利益アップ！

季節メニューや特別メニュー、イベントメニューは、前もって計画することが大切です。イベントの度に売上UP、休眠客の掘り起こし、新規客獲得のチャンス。しっかり計画・準備をして成果を出し、お店の活性化に繋げていきましょう！



▶▶▶ イベント実施までの流れ



企画

目的(新規客獲得や客単価UP等)を持ってどのようなイベントにどんなメニューを出すか計画しましょう。

メニュー決定

実施期間、盛り付け、価格、商品名など具体的な内容を決定しましょう。

準備

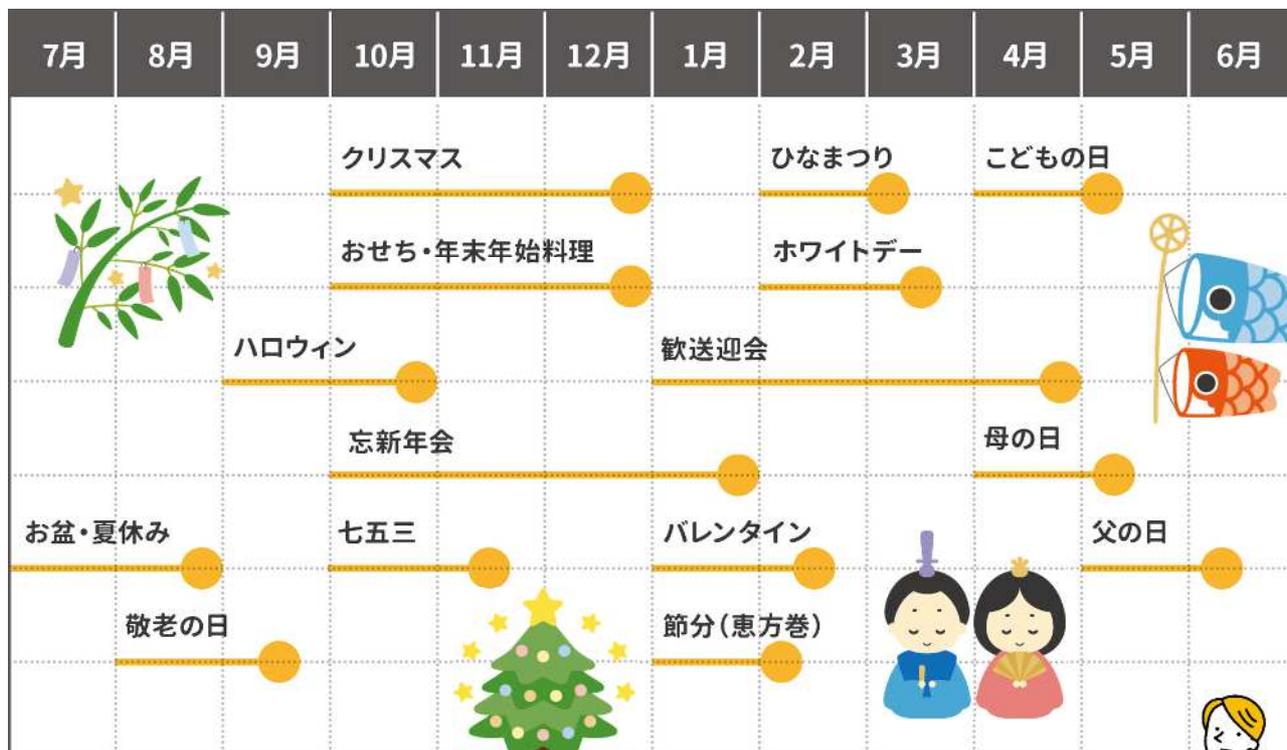
・食材の調達
・イベントに必要なもの(ツール・販促物等、必要であれば写真)の準備

告知実施

告知からイベント開始までの目安



イベントによってお客様に告知する期間が変わってきます。



必要ツールを協会へ依頼する場合

1次案ご提案まで1か月程度いただいております関係で、校正・印刷期間を含め、**イベント告知開始の1ヶ月前**には事務局へ必要データをお送りください。



春季イベント販促ツール事例



【チーズ専門店】チラシ



【お茶カフェ】メニュー



【パン屋】店頭看板



【ケーキ店】ポスター



【居酒屋】POP

夏季イベント販促ツール事例



【お茶カフェ】メニュー



【お好み焼き店】メニュー



【洋食店】POP



【パン屋】店頭看板



【お茶カフェ】メニュー

秋季イベント販促ツール事例



【和食店】チラシ



【ハム・ソーセージ店】ポスター



【洋食店】POP



【イタリアン】メニュー



【お茶カフェ】メニュー

冬季イベント販促ツール事例



【和食店】チラシ



【パン屋】POP



【居酒屋】POP



【フルーツ店】チラシ



【ちゃんこ店】ポスター



【ケーキ店】リーフレット

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

〒116-0001 東京都荒川区町屋 8-8-7
TEL : 03-3892-4426 FAX : 03-3895-7330
E-mail: info@okpartner.co.jp http://www.okpartner.co.jp

