



ケーススタディから学ぶ！ VOL.50

集客・売上・利益アップ対策イロイロ

うどん・定食店 A店（大阪府）

飲食店を4業態9店舗展開中の企業。
 温浴施設内にて営業のうどん・定食店。
 温浴施設リニューアルに伴い、店舗業態リニューアル。
 【うどん店 → うどん・定食店】

《メニュー表作成支援の活用》

費用合計 75,600円

大判パウチ三つ折りメニュー表 50部

【成果】
 ・経費大幅削減
 ・出食コントロール、客単価共に順調に推移

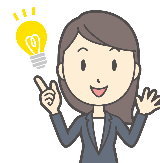


ご希望

- ・ページ構成やレイアウトなど全てお任せして、効果的なメニュー表を作成して欲しい。
- ・老若男女、全てのお客様が見やすくわかりやすいメニュー表にしたい。
- ・おすすめの料理を明確にして出食コントロールをしていきたい。
- ・リニューアル後は、定食をメインにして客単価を上げていきたい。

メニュー表作成のポイント

- ウリの定食をメインである中面最初の目に入りやすい所に大きく配置。
- うどんとどんぶりの単品ページにミニ丼とミニうどんを配置。（客単価UP）
- 安いイメージにならないように、和の温かみのあるイメージのデザインに。



【中面：メインページ】



【外面】



【大判パウチ巻き三つ折りメニュー】

展開サイズ：347×726mm

50部…75,600円

巻き三つ折りメニュー
展開イメージ



オーナー様の声

今までは、経費を削減するために、全店舗分のショップツールを自分で作成していたので、手間や時間がかかって大変でした。顧問税理士と飲食店オーナーの仲間に勧められ、FA事務局に依頼して本当に助かりました。出食コントロールも客単価も希望通りに推移していて、想像以上に驚いています。これから、他の店舗もお願いする予定です。



