

くすなたん[®]

長月号

Vol.15

2005年9月

毎月10日発行

発行人 藤本高司

発行所 フジモト株式会社

飲食店向け情報満載かわら版
毎月発行



Photo by (c)Tomo.Yun

飲食店舗さま向けにかわら版を毎月発行します

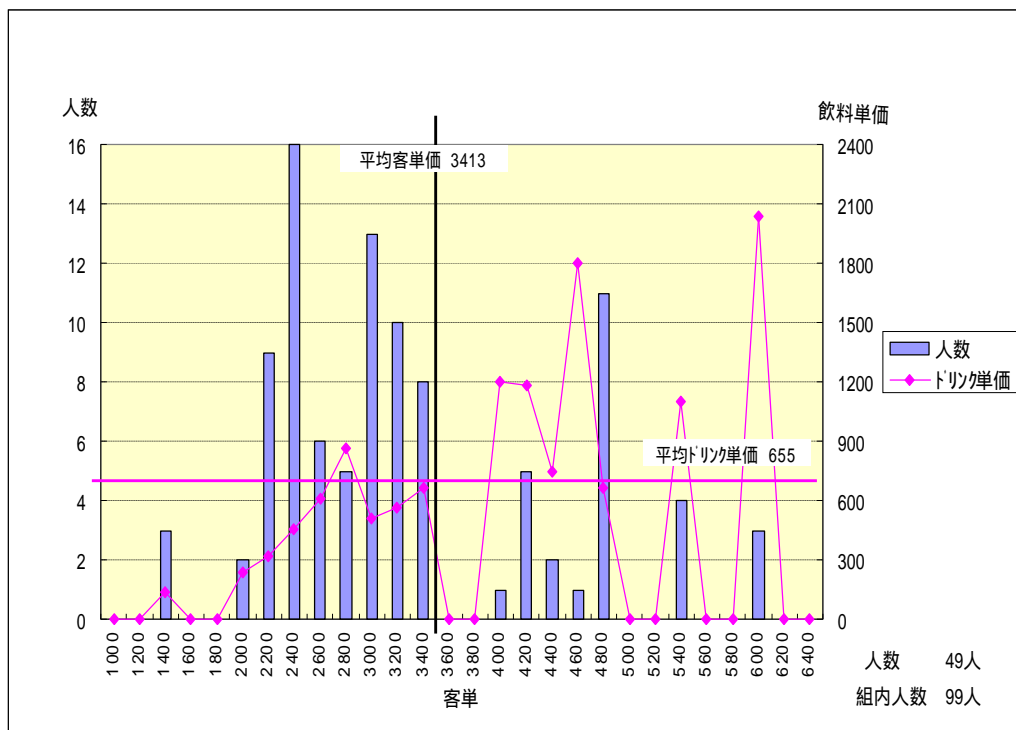
■ 初秋の候

夏休み商戦は如何でしたでしょうか？台風の上陸や集中豪雨により被害に遭われた皆様には、心よりお見舞い申し上げます。自然災害なのか人災なのか、『想定を超えた』という言葉をよく耳にしました。想定という基準も有るのでありますが、飲食店舗においては、日々、その場、その時、そのお客様との想定を超えた真剣勝負が繰り返されています。想定を超えるサービスには、訓練と知識と知恵が必要です。適切な臨機応変な対応は、お客様への信頼と信用を育んでいきます。爽やかな秋は、もうそこまで来ています。旬な素材と心あるサービスと美味しいお料理とお飲み物で秋の夜長を演出しましょう。イベントも多くなります。パーティーメニューやテイクアウトも充実させてお迎えしましょう。

飲食店舗の算数学校

客単価の見極め方！編

コンサルタント 藤本 高司



客単価は、店舗のポテンシャルを見ていく上で、とても大切な数字の一つです。

売上予算の試算『客数 × 客単価 = 売上』にて客数と客単価を予算化して事業計画を立てていきます。イートイン飲食は、店舗のキャパ(席数)に限りがあります。時間帯別の席回転率を計画して曜日動向に合わせて日々の来店人数から月の来店人数を求めます。この人数に各々の客単価を乗じて月の売上予算を算出します。売上数値予算としての客単価の利用では、この算出数字で問題ありません。しかし、営業戦略的な見方(特にメニュー戦略)では、もっと違う見識が必要です。客単価の中身を細分化していく必要があります。客単価は、あくまでも平均の単価です。最頻値を求める方がより現実的ですが、客単価から前後の単価構成を見ていく必要が有ります。

例えば、左表の客単価は3413円です。3413円の客単人数は0人です。2400円が一番多く次に3000円です。この2400円客単の構成は、フードで1900円、ドリンクで500円です。おそらく2品ぐらいのつまみとビール一杯といった感じでしょうか。着目点は、この左表のお店では、客単4800円の高ゾーンの支持も頂けているところ。フード4000円、ドリンク800円というところでしょうか。このフード支持の構成とメニュー内容を良く分析する必要があります。高付加な季節限定メニューなど売れていませんか。このゾーンのお客様も来店頂けていることを認知下さい。

数字の幅は有りますが、平均客単価の前後に支持プライスの山があります。この山には、利用動機や曜日属性、時間属性に起因しますがそれぞれのお客様の動向が隠されています。自店を理解しお客様に満足して頂ける店舗作りにはとても大切な数値管理です。

カラーのお話

すぐに役立つ 色彩基礎知識 ~ 第7回 色の見え方・見せ方 ~

今回の色彩基礎知識は少し視点を変えて、色の見え方のあれこれをお話します。何故色が見えるのか？どうして感じるのか？同じ色でも見え方が変わるのは何故？などをお話しますがなが〜い話になりますので2~3回に分けて説明致します。今回は「目(網膜の特徴)」によるものです。

貴店のメニューブックや店内POPは大丈夫ですか？

あと少しでクリスマスの準備がはじまりますね。クリスマスのメインカラーは「赤と緑」。でも実はこの二つの色の使い方には要注意です。

何故、要注意なのかといえますと2点あります。

まずは同じトーンでの「赤と緑」は同じ明度(明るさの度合い)なので隣接する部分がちらついて見えてしまいます。(グレア現象、ハレーションなどと言います)

もう一つは日本人男性の場合、色覚に特性の有る割合は5%(20人に1人)位と言われます。(女性はかなり少ない)

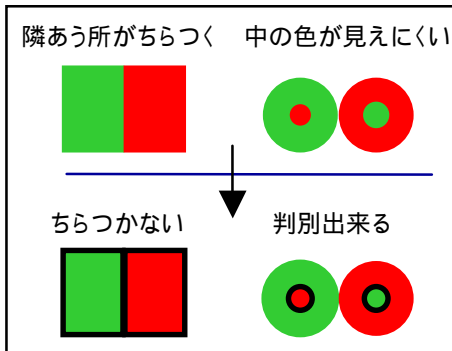
右下の図に有るような周りを囲まれた緑、赤の組合せ場合はとても知覚しにくいそうです。(勿論個人はありますが)

【改善策】

下段のように基本的には無彩色(黒、白、グレー等)で線を入れることで見易く出来ます。これをセパレーション効果(=境界線の効果)といいます。

この効果を使うと「赤と緑」だけでなく、色あいははっきりとしないお料理などの見栄えアップも期待出来ますね！

セパレーション効果は色をはっきり見やすくできれば何色を使っても大丈夫です。オムライスのようにオレンジのチキンライスの上に黄色の卵、そして赤いケチャップはケチャップがその役目をしています。



ワインのお話

おすすめは カンパーニア

ナポリで知られる南イタリアンのカンパーニア州は、古代ローマ時代からワイン造りの盛んな土地です。独自の品種が豊富なこの地域は、伝統的なDOC Gワインから、フレッシュジュシーなワイン、しっかりしたボディから果実風味豊かでエレガントなワイン等々...

陽気な土地柄に合った個性豊かなワインの宝庫です。

とてもリーズナブルなことも魅力の一つです。

アリアニコのタウラージやラクリマ・クリスティが有名ですが、

手頃なVINO DA TAVOLAもたくさん輸入できますよ。

私も先日、数種類の試飲???を堪能してきました。

ご希望の方は、発行人までお問合せ下さい。



フレッシュNEWS

'StarBorad Shop'が機能UP!

ご好評頂いています「店長支援システム Star Borad Shop」が機能UPしました。

勤怠打刻をサポート!! (出退勤の打刻が出来る様になりました。)

予約機能をUP!! (予約状況の共有と決済管理も充実しました。)

イーラーニングをサポート!! (調理方法からホールサービス接客講習などをインターネットを用いての社員、スタッフの教育履修管理をお手伝いします。)

Fujimoto

発行所 フジモト株式会社

http://www.fujimoto.co.jp

〒166-0011

東京都杉並区梅里1-7-7SKTビル2F TEL03-5378-6830 FAX03-5378-6823