



くすいなたん

弥生号

Vol. 45

2008年3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

飲食店舗さま向けにかわら版を毎月発行します

春陽の候

寒かった冬も季節のかわり目を迎えています。ビールをはじめ原価の高騰に頭を悩まされていると思います。値上の出来るメニュー出来ないメニューとどこまで吸収出来るのか検討に入っているお店も多いと思います。ポーションを抑えれば敏感な消費者はお店離れをしてしまうでしょう。顧客のニーズを的確に掌握した上で正直な対応が必要ではないでしょうか。走りの素材を使いたいところでも流通されている旬な素材を活かしたり仕入とシェフの腕のみせどころです。大手資本に勝っていくには実績経験を積んだノウハウが必要です。自店の勝どころを活かして戦える土俵で勝負して行きたいですね。さあ、今日も新しいお客さまの来店です。素晴らしい笑顔でお迎えしましょう！！



広告社ブレイン 竹田清人

次回からはやっと、moodle の活用方法になります。その準備のために、今回は退屈ですがmoodle をインストールしてみましょ。テスト稼働の為のインストールはWindowsのPCがあれば十分なので、この方法を解説します。2月号の「くすいなたん」には moodle のダウンロードの方法が書いてあります。さて、そのダウンロードしたファイル、

”MoodleWindowsInstaller-latest-18.zip”を解凍しましょう。使っているPCによって解凍方法が違いますが、多くの場合、ファイルを選んでクリックすれば、自動的に解凍される筈です。解凍して出来上がった

”MoodleWindowsInstaller-latest-18”というフォルダーの中に”moodle”と言うフォルダーが入っています。このフォルダをC:¥に移動します。

次に、C:¥moodleフォルダーを開いて、¥setup_xampp.bat を起動します。これもファイルをマウスでクリックすれば起動します。その後、xampp_start.exe を起動します。この状態で、今使っているPCがWebのサーバーになりました。Webサーバーの機能を停止するためには、xampp_stop.exe を起動します。

さて、xampp_start.exe を起動したままの状態、IEやFirefox等のブラウザを立ち上げてhttp://localhost/ を表示して見ましょ。moodle のインストール画面が表示されるでしょう。ここで言語の選択を日本語にしてから画面の指示に従います。途中で、日本語言語パックのダウンロードを選択する画面が出ますので、ダウンロードを選びましょ。その後、インストールを「自動操作」にするかどうかの確認画面が出ますので、自動操作を選びましょ。

管理者パスワードの設定までは何も意識しないで構いませんが、管理者パスワードは、忘れてしまうと後で困ることになるので、控えておきましょう。また、管理者のメールアドレスと都道府県の入力は必須です。次がフロントページの設定画面です。「長いサイト名」は自由に書き込んでよいでしょう。「短いサイト名」数文字の英語にしておくほうが分かり易いはずですが、「フロントページの説明」以下は省略できますし、後で直すことも可能です。「カテゴリーにコースがありません」と表示されたらインストールは終わりです。ブラウザを閉じて構いません。

自分のPCにmoodleをインストールして自分だけで使ってみるのはこれで十分ですが、本格的に活用するためのインストールについての詳細は、”http://docs.moodle.org/ja/Moodleのインストール”を参考にしてください。2月号でも書きましたが、システムに自信のない方は、この記事を読み替えて、得意な方にインストールは頼んでしましましょう。

食器なんでも豆知識

食器研究家 ケイ・大勝

十七豆 消え行く食器 ~イチゴスプーン~

まだまだ寒いですが、暦ではもう春の予感を告げています。早春にふさわしい、イチゴに関連付けて今回は「イチゴスプーン」についてです。

皆様はイチゴスプーン、ご存知ですか？スプーンの底が平らで、その底面がイチゴのようにでこぼこしています。ガラス容器に真っ赤なイチゴを並べ、練乳や牛乳をたっぷりかけて食べる...

そんな時に、多く用いられるのが「イチゴスプーン」です。

「イチゴスプーン」でイチゴをつぶして、練乳や牛乳とともに食べるのは、ちょっと昔ならば、よく見る光景でした。ふと気づくと、このような食べ方をする機会が減り、お店でも「イチゴスプーン」を見かけなくなりました。それには、こんな事情があるようです。

『とよのか』が生まれた現在の九州沖縄農業研究センター野菜花き研究部野菜育種研究室(同県久留米市)の沖村誠室長はこう説明する。「とよのかは、甘味と酸味のバランスがよく、そのまま食べてもおいしい。それまでの品種が春先に果肉が柔らかくなっていったのに比べ、果実が大きく日持ちがいい...」(引用サイト タイトル:イチゴスプーンはどこに URL: http://www.nishinippon.co.jp/hensyu/tojyou/contents/r_contents/ichi.go.html)

品種改良を経て甘味が強くなったイチゴは、練乳や牛乳で甘みを補わなくても、そのまま美味しく食べられるようになったということですね。美味しくイチゴが食べられるようになったのは良いことですが、それにより「イチゴスプーン」が消え行く食器となりつつある事はちょっと寂しいです。

普段そのままイチゴを召し上がる方は、気分を変えて練乳をたっぷりかけて召し上がってはいかがでしょう。

もちろん、その時は「イチゴスプーン」の出番です。



飲食店舗の算数学校

店離れ顧客を作らないフォローの秘策

コンサルタント 藤本 高司

顧客管理システムを稼働させていて客離れを作らない一番効果のある戦術をお話します。お客様は一人一人利用動機にあわせてお店を選定しています。当り前の事ですが、一番大事なことです。その選定に入らなければ、二度とそのお店を訪れることはありません。来店のパターンとして 何かの広告や媒体で聞いたことがある。通りすがりの看板などです。これは90%は来店してくれませんが、知っているお店。一度は行った事があるお店です。機会があれば来店します。 良く行くお店。適度に通う選択肢の一つです。

この 選定に入れるかどうかで決まります。右表は一人一人の来店間隔を集計した表です。この紫の部分自己間隔より来店が遠のいてるお客様です。このお客様向けにDM等でアプローチをすることが大事なんです。特に赤字のお客様は一番危険です。優待などつけなくてもDM効果は間違いなくあります。顧客稼働率を上げる事が売上アップの近道です。

ランク種別	概略イメージ
ロイヤル	毎週来店
A	毎月来店
B	隔月来店
C	季節毎来店
D	半年来店

抽出日	経過日数	ロイヤル	A	B	C	D	計(人)
	~7日	68	165	410	135	128	906
	8日~14日	25	188	558	153	167	1,091
	15日~30日	9	131	632	237	294	1,303
	31日~60日	2	40	814	443	595	1,894
	61日~90日	1	8	262	278	492	1,041
	91日~120日		2	134	199	522	857
	121日~180日		3	69	195	739	1,006
	181日~360日			2	35	315	352
	計(人)	105	537	2,881	1,675	3,252	8,450
		1.2%	6.4%	34.1%	19.8%	38.5%	
			37	53	467	230	315
					1,102	13.0%	

Fujimoto

発行所 フジモト株式会社
〒166-0011 東京都杉並区梅里1-7-7SKTビル2F

http://www.fujimoto.co.jp

TEL03-5378-6830 FAX03-5378-6823