

「店舗企画設計プロデュース」と「サービス業コンサルティング」、そして「IT導入支援」の3つの視点で飲食店をバックアップ！」

「これからお店を開く予定だけどコンセプトがまとまらない…」 「コンセプトはもってるが表現できない…」

「がんばっているつもりなのに結果が…」

「どうも売上が上がらないけど原因がわからない…」 「スタッフに気持ちが伝わらない…」

「お客さまのハートをつかみたい！…」

など、飲食店の運営でお悩みの皆さま。最適な解決策を私達と一緒に探していきましょう

	実施内容	店舗診断『2ハート』プラン名		
		ちよこっと診断	えらんでプラン (3ヶ月)	がっつりプラン (半年間)
		31,500円 (税み) / *2	105,000円 (税込) / 月	210,000円 (税込) / 月 *3
店舗健康診断 *1	専門の調査スタッフが気づかれないよう普通のお客様として訪問し行動します。その店舗用にカスタマイズしたチェックリストをもとにリサーチを行い、後日結果報告書を提出します。 メリット、店舗の本当の姿がみえる。関係者ではいえない客観的意見が聞ける。売上げ不振の原因分析できる。		×	×
Webサイト診断	・既存サイトのコンセプト、機能、ビジュアル診断。 ・既存サイトがない場合は新規作成の必要性を検討し、 必要最低限のコストパフォーマンスでお客様に合った提案をします。 メリット、ウェブサイト効果性、必要性の診断により費用対効果測定が出来る。ITについて素朴な質問が出来る。無駄な広告費の削減が出来る。		×	×
損益分岐点診断	損益分岐点をチェックツールにて診断します。誤った利益生産構造で運営していないかチェックします。 ・弊社オリジナル損益計画書分析ツール診断	×		
トップヒヤリング	トップの考え方が一番大事ですので確認いたします。 ・企業理念、コンセプトの確認 ・ターゲットマーケットの再確認・設定 ・コアコンピタンス(店舗の核となる強み)の確認 ・コーポレートステートメント(スローガン)の検討	×		
店舗レイアウト 診断	店舗ゾーニング、動線計画、厨房機能が適切かどうかを診断します ・現場視察 ・平面プランチェック	×		
スタッフ診断	スタッフ(店舗責任者、店長レベル)へのヒヤリングを行い意識レベルを診断し、スタッフにマッチした教育プランをオーナーと一緒に検討します。・店舗コンセプト確認 ・STAFFサービス遂行診断	×		
店舗オペレーション 診断	接客サービス、商品が「顧客視点」に基づいて行われているかどうかを確認します。・通常業務確認(ホールスタッフ業務 厨房スタッフ業務)	×		
メニューコンセプト 診断	メニュー構成が店舗理念に沿った内容、提供方法であるかをチェックします。 ・メニュー構成アドバイス ・新メニュー開発時のアドバイス	×		
店舗部ランディング 診断	ステークホルダー(来店者、従業員)が期待する価値観と、店舗が提供する価値観がマッチしているか診断し企業ブランドを固めます。マトリックス分析/ポジショニング分析により (1)セグメンテーション(2)ポジショニング(3)企業知名度、商品ブランド力(4)広告IT戦略(5)価格戦略(6)顧客サービスそれぞれの方向性を固めます。	×		

上記の表は対象店舗は1店舗の料金となっております。複数店舗がある場合は別途お見積もりさせていただきます。

*1 診断は、2回行います。初回行い結果を提出して改善されているか確認で2回目行うか、最初に2回行うことで2回のトータルで結果を報告するか、をお選びできます。

*2 飲食費の別途費用が掛かります。

*3 「成功報酬制度あり」

「 」必要とされる項目の2つをお選びいただけます