

消費増税・人手不足・オリンピックと3重苦の地方の飲食店に 月額1万円で飲食店コンサルティングの提供開始

飲食店コンサルティングを仕組化してオンラインにて提供する
『飲食店繁盛会 会員制コンサルティング』

飲食店コンサルティング会社の株式会社飲食店繁盛会（東京都渋谷区／代表取締役 笠岡はじめ）は、飲食店コンサルティングをオンラインで提供するサービス『飲食店繁盛会 会員制コンサルティング』を1月6日より開始しました。本サービスは、飲食店の売上と利益を上げるために、飲食店繁盛会の1,000を超える事例やノウハウの共有、売上アップのためのデザインテンプレートや数字管理等の各種ツールの提供、そして、経営コンサルティングをオンラインで実施するサービスです。

▼本サービスのホームページ → <https://hanjoukai.com/member-1p/>



■消費増税・人手不足・オリンピックと3重苦の地方飲食店の課題を解決

今、多くの飲食店は、昨年の消費増税や昨今の慢性的人手不足、そして、今後、特に地方の飲食店は、オリンピックと言った3重苦で売上や利益を始めとした多くの悩みを抱えています。同時に、地方の飲食店は、首都圏にいる飲食店コンサルタントを依頼することは、コンサルティング費用だけでなく、交通費や宿泊費なども負担になり、今抱えている多くの課題を解決することが首都圏に比べ難しいのが現状で、これらの悩みは、増々大きくなると予想できます。

飲食店繁盛会は、数年前からオンラインコンサルティングで日本だけでなく、海外でも実績を積み重ね、今回、地方の飲食店にも安心してコンサルティングを利用してもらえるように、オンラインで飲食店コンサルティングを提供するサービス『飲食店繁盛会 会員制コンサルティング』を新しくリリースしました。

■10年以上、国内外で1000を超える実績のコンサルティングを仕組化

本サービスは、飲食店繁盛会が10年以上かけて国内外で1,000を超える実績を重ねたコンサルティングをオンラインで実現できるように仕組化しています。本サービスによるコンサルティングの大きな流れは以下の通りです。

会員制コンサルティングの大きな流れ（主なサービス内容）

1. お店のセルフ診断

現状の課題がわかるチェックシートの提供（コンサルティング付き）

2. コンサルティング

電話や ZOOM・会員コミュニティグループによるコンサルティング

3. 売上・利益アップ実践サポート

随時追加されるチラシや POP 等の販促ツールデザインテンプレートや、年間予算計画・販促計画・損益分岐点計算シートなどのテンプレートを提供

4. 経営者・店長・新人向け教育コンテンツ

随時追加される豊富な動画コンテンツやノウハウや事例のレポートで、人手不足でなかなかできない飲食店のスタッフ教育にも、そのまま活用できる

5. 会員コミュニティグループによる事例・情報共有

売上につながる販促事例の共有や毎月の他店舗の売上や昨年対比、坪売上、客単価の数字の共有、その他、トレンド等、各種役立つ新しい情報の共有

他にもサービスがありますが、これらすべて、月額会費の範囲で利用できます。

■今後の展開

今後は、動画コンテンツやデザインテンプレートを更に充実させ、2020 年末までに 500 店舗への導入を目指し、2022 年までに海外含め 1000 店舗を目指します。

■その他詳細情報は、下記をご覧ください

・会員制コンサルティング 詳細ページ

→ <https://hanjoukai.com/member-lp/>

・飲食店繁盛会の実績・制作事例

→ https://hanjoukai.com/works_b/

→ <https://hanjoukai.com/case-design/>

飲食店繁盛会 会社案内

→ <https://hanjoukai.com/about/>

■本件に関するお問い合わせ先

株式会社 飲食店繁盛会

公式サイト <https://hanjoukai.com/>

東京都渋谷区笹塚 1-60-2 エスティ 21-5F

担当：飲食店繁盛会 事務局 小幡玲子（オバタレイコ）までお願い致します。

TEL：03-5302-9841 Fax：03-5302-9842 Email：omise@hanjoukai.com

参考画像

●動画一覧ページ

<p>リピーター、ファンを「科学的」に増やす 飲食店サービス向上セミナー</p> <p>第5回 中興～ビジネス会計 ～お見送り L&A Restaurant Agent 代表 村上 崇</p>	<p>リピーター、ファンを「科学的」に増やす 飲食店サービス向上セミナー</p> <p>第4回 営業～オーダーテイカー～料理持ち ～料理提供 L&A Restaurant Agent 代表 村上 崇</p>	<p>売上アップセミナー</p> <p>お客様心算 店舗経営の基礎 顧客満足度の向上 集客 (株)フロンティア・ネットワークス 代表取締役 中島 孝吉</p>
s020 【セミナー】飲食店サービス向上セミナー第5回	s019 【セミナー】飲食店サービス向上セミナー第4回	s018 【セミナー】売上アップセミナー
再生時間 0:28:08	再生時間 0:29:53	再生時間 1:45:07
経営者向け <input type="radio"/>	経営者向け <input type="radio"/>	経営者向け <input type="radio"/>
店長向け <input type="radio"/>	店長向け <input type="radio"/>	店長向け <input type="radio"/>
社員向け <input type="radio"/>	社員向け <input type="radio"/>	社員向け <input type="radio"/>
新人・PA向け <input type="radio"/>	新人・PA向け <input type="radio"/>	新人・PA向け <input type="radio"/>
動画を見る (要ID/パスワード) delivers.jp/event/vi...	動画を見る (要ID/パスワード) delivers.jp/event/vi...	動画を見る (要ID/パスワード) delivers.jp/event/vi...
動画マニュアル 4.人材・接客, 7.セミナー	動画マニュアル 4.人材・接客, 7.セミナー	動画マニュアル 1.基本の数字, 2.集客・販売, 3.売上アップ, 4.人材・接客, 5.予算計画, 7.セミナー
役職別おすすめマニュアル a.経営者向け, b.店長向け, c.社員向け, d.新人・PA向け	役職別おすすめマニュアル a.経営者向け, b.店長向け, c.社員向け, d.新人・PA向け	役職別おすすめマニュアル a.経営者向け, b.店長向け, c.社員向け, d.新人・PA向け

<p>飲食店の人手不足対策セミナー 人不足の時代を乗り切る 強い会社になるための5つのステップ ～経営者向け～ ～社員向け～ 高橋 隆雄 代表取締役 代表取締役 高橋 隆雄</p>	<p>メニューブックでお店が変わる！ 居酒屋のメニューブック 解説Before & After</p> <p>代表取締役 高橋 隆雄 代表取締役 高橋 隆雄</p>	<p>メニューブックでお店が変わる！ 中華料理店のメニューブック 解説Before & After</p> <p>代表取締役 高橋 隆雄 代表取締役 高橋 隆雄</p>
s017 【セミナー】飲食店の人手不足対策 2	s015 【セミナー】居酒屋のメニューブック解説Before & After	s014 【セミナー】中華料理店のメニューブック解説Before & After
再生時間 1:29:36	再生時間 0:29:38	再生時間 0:31:48
経営者向け <input type="radio"/>	経営者向け <input type="radio"/>	経営者向け <input type="radio"/>
店長向け <input type="radio"/>	店長向け <input type="radio"/>	店長向け <input type="radio"/>
社員向け <input type="radio"/>	社員向け <input type="radio"/>	社員向け <input type="radio"/>

●テンプレート例

一品訴求ポスターテンプレート



一品訴求ポスター
テンプレート

解説付き一品訴求のポスター。自
あるメニューなどを食べてもらえ
ントを抑えて制作しましょう。