



# ケーススタディから学ぶ！ VOL.96

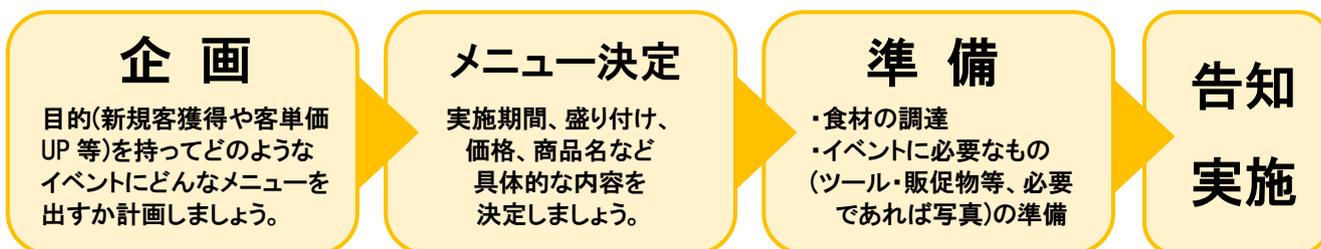
## 集客・売上・利益アップ対策イロイロ

### イベントを味方に！ 季節メニュー・イベントメニュー 特別メニューで売上・利益アップ！

季節メニューや特別メニュー、イベントメニューは、前もって計画することが大切です。イベントの度に売上UP、休眠客の掘り起こし、新規客獲得のチャンス。しっかり計画・準備をして成果を出し、お店の活性化に繋げていきましょう！



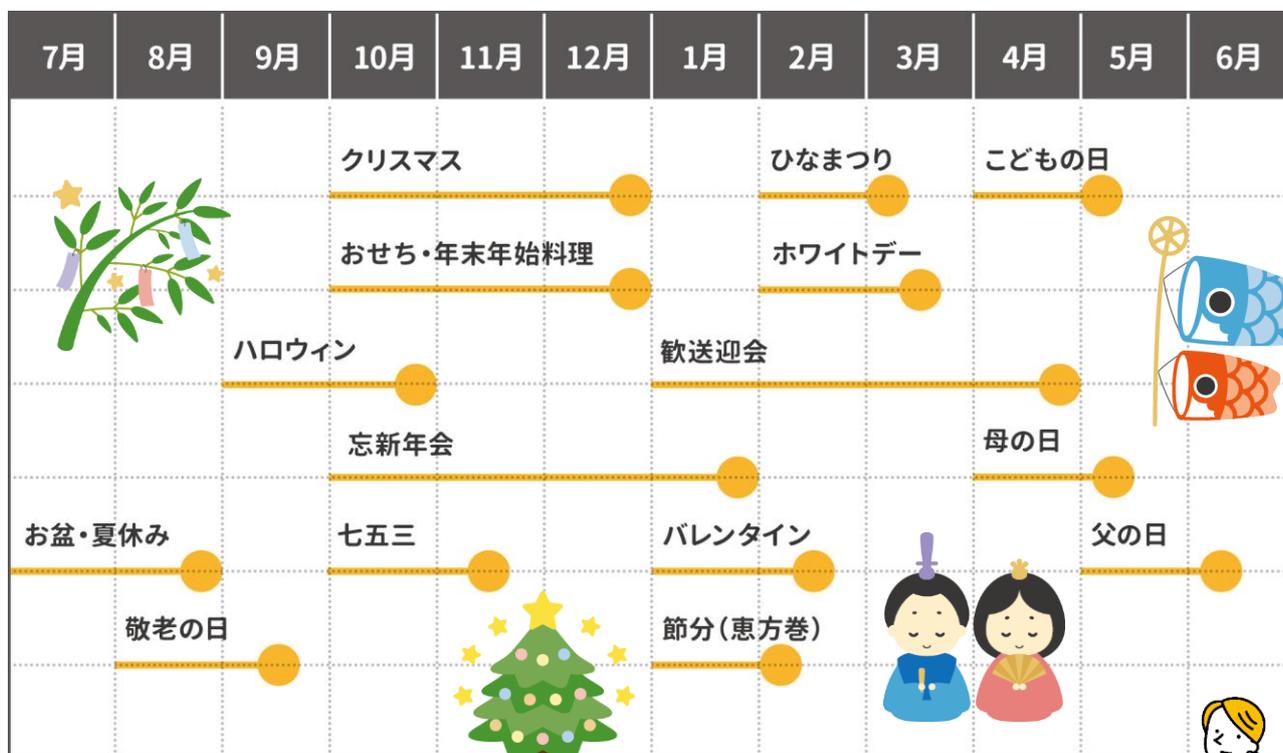
#### ▶▶▶ イベント実施までの流れ



#### 告知からイベント開始までの目安



イベントによってお客様に告知する期間が変わってきます。



必要ツールを協会へ依頼する場合

1次案ご提案まで1か月程度いただいております関係で、校正・印刷期間を含め、**イベント告知開始の1ヶ月前**には事務局へ必要データをお送りください。



## 春季イベント販促ツール事例



【チーズ専門店】チラシ



【お茶カフェ】メニュー



【パン屋】店頭看板



【ケーキ店】ポスター



【居酒屋】POP

## 夏季イベント販促ツール事例



【お茶カフェ】メニュー



【お好み焼き店】メニュー



【洋食店】POP



【パン屋】店頭看板



【お茶カフェ】メニュー



【パン屋】店頭看板

## 秋季イベント販促ツール事例



【和食店】チラシ



【ハン・ソーセージ店】ポスター



【洋食店】POP



【イタリアン】メニュー



【お茶カフェ】メニュー

## 冬季イベント販促ツール事例



【和食店】チラシ



【パン屋】POP



【居酒屋】POP



【フルーツ店】チラシ



【ちゃんこ店】ポスター



【ケーキ店】リーフレット

## お客様繁盛サポート！

当事務所のお客様には無料にて、売上・利益UPのご提案から販促物等の企画・デザイン作成までお手伝いを致します。お気軽にご相談ください！

※印刷費用実費はご負担ください

フードアカウンティング協会サービス  
大阪支部会員  
税理士法人KJグループ

〒536-0006 大阪府大阪市城東区野江4丁目11番6号

TEL : 06-6930-6388 FAX : 06-6930-6389

E-mail: contact@kubokaikei.com <https://www.kubokaikei.com/>