

飲食トピックス

税理士法人 長谷川会計
〒733-0822 広島市西区庚午中 2-11-1
TEL 082-272-5868
URL <http://www.hasegawakaikei.com/>

消費税増税を見据えてメニューを見直しましょう

2019年10月1日から消費税が10%に引き上げられる予定です。
この機会に自店のメニューを見直してみましよう。

1、価格

飲食業の原価率は30%が理想とされています。しかし、全てのメニューの原価率を低く設定してしまうとお客様の満足度が下がる可能性があります。原価率があくまでも一つの目安として、お客様がお得感を感じてもらえるような設定にしましょう。

2、品質

他店と差別化を図るには品質が重要になります。
旬な食材を取り入れた日替わり、月替わりメニューや
こだわりの調理法は商品価値を高めることができます。



3、作業効率

提供スピードはお客様の満足度に影響します。
提供までに時間がかかりすぎるものはないか検討しましょう。

4、商品数

商品数はお店のコンセプトによって変わります。
幅広い客層やシーンを狙うのであれば商品数は多くしましょう。
また、「前菜」「メイン」「締め」などのカテゴリー別に商品数を
決めることでこだわりを出しましょう。