



ケーススタディから学ぶ！ 飲食店の経営力UP対策

2024年はかつてないほどの原材料費高騰、人手不足に飲食業界は悩まされてきました。また SNS の普及により集客の流れも変わってきました。2025年はさらにこの傾向が強くなると予測されます。しっかり対策をとっていきましょう！

1. 原材料費高騰

原材料費は更に高騰傾向にある中、消費者のデフレマインドは根強く安易な値上げは客離れにつながる恐れあり。

必要とされること▶▶▶ メニュー構成の見直しと売る仕組みを持つ



2. お客の集中傾向が強まる

SNS が主流⇒お客発信情報により集客、人気店・評判の良いお店にお客が集中する。

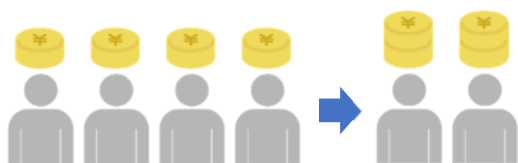


必要とされること▶▶▶ 商品の差別化、商品力の向上

3. 人手不足

働き手不足でお店がまわらない、賃金負担が大きくなり利益をひっ迫。

必要とされること▶▶▶ テーマは賃金 UP(雇用条件 UP)



どのようにして人を募集し育成するかより、大切なことはいかにして賃金をUPするか
省人化を目指し1人当たりの給与配分増を目指す
⇒DX化

具体的な対策についてはご相談ください。お店にあった方法をご提案いたします。
2025年を乗り切るために思い切った経営改革にチャレンジしましょう！



2025年をのりきるためにお店の状況を診断してみましょう

業界初!! 今のお店の価値を知る「お店の価値算定サービス」

無料



お店の

カチシル

飲食業のM&Aに特化した算定方法で貴店の企業価値を

無料で査定しレポートをお渡しいたします。飲食業界のトレンドを

考慮した算定をすることで貴店の「今の価値」を知ることができます。

うちの店って
〇〇〇円の価値が
あるのが〜



無料

査定にかかる
費用は一切無料。
お気軽にご利用
下さい。

簡単

必要書類は
決算申告資料のみ。
特別な手続きは
必要ありません。

秘密厳守

必要書類を頂く前に
秘密保持契約を
交わします。外部に
情報が漏れることは
ありません。

経営目標 の明確化

自店の価値を知ること
で経営目標の明確化や
将来の出口戦略など
次の一手が
見つかります。

資金調達の 強みにも◎

お店の価値が数値化
されていることで
資金調達の強み
にもなります。



※サービスのご利用は法人企業様に限ります。

[お店のカチシル運営本部]

株式会社ウィット フードアカウンティング協会
〒150-0022 東京都渋谷区恵比寿南 1-7-8-3F
TEL / 03-6452-3400
MAIL / food-accounting@wit-consul.com

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
東京支部会員
プロアクション会計事務所

〒157-0062 東京都世田谷区南烏山 6-3-15 iKビル 5F
TEL : 03-5314-9186 FAX : 03-5314-9187
E-mail : info@p-action.com <https://insyokuten-kaikei.com/>