



飲食総合コンサルティング会社
コロンブスのたまご

<http://www.columbus-egg.co.jp/>

宇井義行

日本一の指導実績(3000店舗以上)飲食専門著書35冊(60万人以上が読んだ)

赤字店で困っている人の

飲食店 再生 サポートパック

(黒字店に向けた各手順をサポート)

再生
への
最短距離

黒字店への再生の手順は **自店の課題** を客観的に明確にして
その課題を正しい専門ノウハウを基に **順次に解決する** ことです。

飲食店の黒字化に向けて

“課題抽出と解決までのお悩み”を解消します！

日本一の指導実績(3000店舗以上)飲食専門著書35冊(60万人以上が読んだ)

赤字店で困っている人の

飲食店 再生 サポートパック

(黒字店に向けた各手順をサポート)

再生
への
最短距離

黒字店への再生の手順は **自店の課題** を明確にして
その課題を **順次に解決する** ことです。

飲食店の黒字店づくり

“課題の抽出と解決のお悩み”解消します！

経営者は自己責任の下で自分ですべての最終意思決定をしなければなりません。黒字店再生への条件は**正しいノウハウと正しい情報**を基に、**機会損失**(本来得られる売上・利益を見逃すこと)をしないための正しい判断力と行動力を必要とします。

『再生サポートパック』は、既存の飲食店経営者が**自力で自店舗を黒字店へ再生**するために、私たち専門家が寄り添って最短ルートの道すじを示してサポートしていくプランです。

2

飲食店一筋！今までお世話になってきた飲食業界への恩返しの気持ちを込めて今まで培ってきた繁盛・繁盛継続店を生み出す！
唯一無二のスーパーノウハウを伝授します。成功への近道をとともに進みませんか！

宇井 義行【商標登録第5208461号】プロフィール

実績日本一の飲食ビジネス総合コンサルタント

(指導実績3000店舗以上、著書35冊・海外翻訳本多数)株式会社コロンブスのたまご 創始者
日本政策金融公庫「飲食店開業 勉強会」講師 (52地区61会場)



一般社団法人 日本フードアドバイザー協会 創始者・代表理事

学業のかたわら、18歳から飲食店で働き実践的な飲食業を学びました。26歳にてフードビジネスコンサルタントとして起業、全国の飲食店3000店舗以上を指導してきました。指導実績日本一のフードコンサルタントとして、数多くの難問を解決。開業成功の指導はもちろん不振店を繁盛店へと生まれ変わらせる手腕も業界屈指です。実践から成る具体的なコンサルティング手法は信頼も厚く、多くの飲食店経営者を魅了してきました。

2011年に、今までお世話になってきた飲食業界に対する恩返しをしたいという思いから、(株)コロンブスのたまごとは別に、(一社)日本フードアドバイザー協会を設立しました。420万人が働いていると言われる飲食業界から日本の活性化と食文化の発展を目指し活動しています。著書は35冊を数え、60万人以上の飲食店経営者、店長に飲食ビジネスの教科書として愛読されています。近年は、土業やフードアドバイザー(フードコンサルタント)希望者に対して指導方法の教育、活躍の場の提供と支援に力を注いでいます。

飲食部門
No.1
ロングセラー



【著書】35冊(一部抜粋)

『初めての人の飲食店・こうすれば成功できる』『飲食店運営・経営のパーフェクトバイブル』『小さな飲食店・業種別大繁盛のコツ』『飲食店の店長&経営者これができなければ務まらない』『居抜き店舗経営の教科書』『飲食店経営 負けないための新常識』『フランチャイズの飲食店・こうすれば成功できる』『小さな飲食店で成功する法』『小さな飲食店・もっと儲かる77のヒント』ほか多数。中国語版、韓国語版など海外でも翻訳本多数。

これまで45年以上、飲食店専門に黒字化のご相談を承り、数多くのお店を黒字店へと再生させて頂きました。赤字店でお困りのお店は一刻の猶予も許されません。早急に黒字化に取り組むことです。黒字店への再生に取り組む方法は、**自店の課題を明確にして、その課題を順次に解決**することです。

経営者が自力で改善に取り組めるように私たち専門家が寄り添って**課題解決のアドバイス**を提供いたします。個店生業店向けに主幹の宇井先生がまとめたパッケージです。

指導実績日本一の先生が考え抜かれたプランですので、どうぞ安心してお任せください。

飲食店 = **個店(生業店)**
開業 (+) **運営(営業)**
(繁盛) (繁盛継続)

黒字店経営のスタートは、

まず“自分”すべてがここから始まります！

“自分が商品” 経営者意識 経営者自覚

飲食店経営者は

プレイヤー 兼 カントク

開業4万7千店舗！ 廃業5万2千店舗！

2年以内の廃業率**約50%**！ 5年生存率**約30%**！ 10年生存率**10%以下**！

と言われている、約9割が敗者となる厳しい業界です。

経営の最終目的はお店を**繁盛・繁盛継続**させることです。飲食業界は圧倒的に個店生業店の割合が多いですが、統計に表されている通り、**営業を長く続けることが難しい**と言われています。

私たちは多くの既存店経営者の皆様から経営上のご相談を受けるケースがたくさんありますが、**正しい経営のやり方を知らない**方があまりにも多いことに驚かされます。経営はすべて自分、つまり**自己責任**です。経営者として**自覚**し、**経営意識**を持たなければなりません。真の“経営者”にならなければなりません。個店生業店はプレイヤー＝店舗責任者として**売上**を追求するのと同時に、カントク＝経営者として**利益**を追求することです。そのためにも、**間違ったお店づくり、誤った経営のやり方**を早期に発見して早期に治療・改善していくように、私たち専門家がフォローさせていただきます。

プレイヤーは売上高をつくります！

- ① 美味しい料理を作ります
- ② 優れた接客サービスを提供します
- ③ 雰囲気の良いお店を作ります



それだけでは経営は成り立ちません！

経営最終目的は利益です！

「売上」-「経費」=「利益」⇒「利益」=「売上」-「経費」



目標利益を設定し、目標利益を実現するために必要な必要売上高を算出し経費をコントロールして目標利益を実現化することが経営です。

カントクは日々の運営(営業)能力と

数値管理能力で利益を作ります！

**プレイヤー(売上)兼カントク(利益)
になりましょう！！**



当たり前のことですが、経営は売上が無ければ始まりません。プレイヤーとして売上高をつくるには、料理・接客サービス・店の雰囲気の3つの顧客満足度で自店のお客様に支持されるお店づくりをしなければなりません。そのためにはお客様を意識したお店づくりをすることが重要であって、飲食店経営の正しいノウハウと正しい情報を知らなければそれは実践できません！また、例え高い売上を計上しても、最終的に利益が残らなければ意味がありません。カントクとして利益を追求すること、それには日々の運営管理、数値管理を徹底することが大前提です。経営の最終目的は利益追求だと認識して取り組みます。これがプレイヤー兼カントクの考え方の基本です。飲食店の専門家だからこそ、経営者の足りない部分を補うことが私たちの役目です！

飲食店 再生 サポートパック内容

飲食店が黒字店に蘇るための課題の抽出と解決への手順をサポート。
安心の低価格で黒字店再生のバックアップをします。

＜再生の流れ＞

STEP1 【お店の出張健康診断】

プロのお客様目線の客観的診断が必要です！

お店の健康診断士【商標登録番号第5664195号】の資格を持つフードコンサルタントが、
各問題点を認識し、改善点をアドバイス致します。

お店の目線(都合)ではなくお客様の目線を大切にしていますか。赤字のお店は自分たちがやっていることは正しいと思っているのですが、お客様は満足していません。お客様がどう思っているのを知りましょう。お客様の求めているサービス(商品・サービス・雰囲気)を提供しなければお客様に愛されません。お客様が求めている愛を知りましょう。プロの視点でお店を客観的に評価させて頂きます。病気(赤字)になったら原因を早期発見・早期改善して黒字店にしなければなりません。

『飲食店再生サポートパック』は、お店を黒字店へ復活させるためのサポートプランです。既存店**経営者が主体**となって、黒字店への再生に向けて安心の低価格で**私たち専門家がバックアップ**いたします。
まず1つ目のサポート内容が、「**お店の出張健康診断**」を受けて頂くことから始めます。改善に向けて取り組む上で、**自店の課題をお客様目線で客観的**に捉えることが重要です。繁盛店にするには、自店のお客様に満足してもらうお店、愛され支持されるお店にならなければいけません。そこで、「お店の健康診断士」の資格を持つフードコンサルタントの先生が黒字店に絶対不可欠な3つの要素【**料理・接客サービス・店の雰囲気**】の各項目に基づいて出張診断を行います。この診断に基づいて店舗再生プランを一緒に考えていきます。

飲食店 再生 サポートパック内容

● STEP2 【お店のコンセプト(お店づくり)】

飲食ビジネスの成功の70%はお店のコンセプトで決まります。

(1)再生店の“業種、業態”を明確にします！

どのようなお店に再生したいのか経営者の要望を詳細にヒアリングし明確にします。

飲食店は立地商売です。飲食店成功の道は大きく分けて2つしかありません。商圈に合う業態なのか！業態に合う商圈立地を探すのか！お店のコンセプトは経営者自身の希望をより確実なものにするために絶対にはずせない重要な項目です。私たちが3000店舗以上の指導実績から得た実践的理論をもとに一緒に考えさせていただきます。

(2)お店のコンセプト(お店づくり)作成

『コンセプトシート』を提供し、お店のコンセプト(お店づくり)を明確にします。

“飲食店の5W2H”というコンセプトシートをもとに現在の状況を整理・把握し書き込みながら思考を深め再構築していきます。このコンセプトシートを活用する事でどのような流れで繁盛・繁盛継続店を作り上げていくのか！その設計図として最適な答えを導き出すことが可能となりもう間違った方向に進むリスクがなくなります。

2つ目は「**お店のコンセプト**」を整理いたします。お店のコンセプトは**お店づくり・店舗運営の根幹**となるもので重要です。「お店の出張健康診断」から得られた自店の特徴をベースにして、経営者のお店づくりへの思い・お考えをヒアリングしながら**コンセプトシート**に具現化します。お店のコンセプトを作成する際に重要なことは、**店舗力=ビジネスモデルが飲食ビジネス成功の70%**だということを踏まえなければなりません。

自店の**売り・魅力**を明確にして**繁盛する要素**が備わっていなければ、**いくら努力をしても成果が得られません**。さらに**他店との差別化**も備えてお客様に表現できなければなりません。

長年の経験から私たちが専門家としての見解をお店のコンセプトにプラスしてご提案いたします。

飲食店 再生 サポートパック内容

STEP3 【儲かる仕組み 目標損益モデル設定アドバイス】

飲食店の収益構造と損益モデルの標準値を知っていますか！

儲かる仕組み設定アドバイス

あなたのお店に適した利益が出る収益構造をアドバイスします。

繁盛していないお店の多くは利益を生み出すための数値的根拠をもっていません。儲け(利益)をだす仕組みを備えることが大切です！現在のお店の収益構造を様々な視点から徹底的に分析し、お店にとって最適な目標損益モデル構築への的確なアドバイスを行い本来あるべき方向へと導きます。

STEP4 【繁盛・繁盛継続の販売促進】

売上がなければ始まりません！お店の魅力を確実に伝えるように表現していますか！

販促物選定アドバイス

紙媒体、WEB媒体の中で利用すべき販促物についてアドバイスします。

売上が厳しくなると多くの経営者が経費削減のために販促費を削ってしまいがちですが、その手法ではかえって訴求力が弱まり更に売り上げを落とす結果に陥ってしまいます。宣伝広告は運営するうえで一番大事なことの一つです。お金を掛ければ良いというものではありません。自分のお店のコンセプトに合わせたような販促物を利用すべきなのかチラシやポスターなどの媒体紙、ホームページやグルメサイト(ぐるなび・食べログ)などのWEB媒体の中であなたのお店にとって最も効果的なものをアドバイスいたします。

3つ目が「**儲かる仕組み = 目標損益モデル設定**」のアドバイスです。経営はいくら売上を高く計上できたとしても、**最終的に利益が残らなければ意味がありません**。これは勘や適当に経営をするのでは実現不可能だということです。正しくは目標利益を設定して、必要売上高を算出し、売上と経費を管理コントロールしながら目標利益に到達させることが重要です。そのためにも、「お店のコンセプト」で**儲かる仕組み**をつくり、それに沿って**目標損益モデル**を作成します。このサポート項目では単に目標設定するだけでなく、日々の売上・経費との差を把握して早期に対策を立てること、予算実績管理のやり方を学びます。

4つ目が「**販売促進**」のアドバイスです。自店のお客様に支持されるビジネスモデルを構築しても、自店のことを知らなければ来店してもらえません。立地に最適な販促方法・ツールをアドバイスします。

飲食店 再生 サポートパック内容

STEP5 【管理資料提供】

料理はお金を生み出す源泉です！今まで通りでは決して望む利益は得られません。

(1)メニュー管理方法アドバイス

『仕込み基準表』、『メニュー基準表』を提供しメニューの管理方法のアドバイスを行います。

“無償の愛”である家庭料理と違い“有償の愛”であるお店の料理は万人に対して平等でなければいけません。仕込から調理手順、材料、分量、盛り付けに至るまで細部に渡りしっかりと計算・記録し季節ごとに見直していかなければなりません。提供するツールを活用することで誰が見ても一目で分かる内容に整理でき、更に共有できるようになります。

(2)日次店舗管理アドバイス

『日報フォーマット』を提供し日次の売上げや人件費の管理方法をアドバイスします。

当たり前ですが1日は24時間1年は365日しかありません。大切な一日に起きたことを記録することはとても重要です。日々の変化の判断基準のもとになる日報を記録・整理しておきましょう。私たちのフォーマットを活用すると必須項目を簡単に網羅することができます。

5つ目が「**店舗管理資料**」の提供と活用方法のアドバイスです。まず、料理は売上の源泉であって飲食ビジネスの根幹となるもので非常に重要です。飲食店の経費項目の中で一番高い割合を占めるものの一つが材料費だからです。この**材料費を徹底管理することが黒字店への再生の第一歩**です。逆に材料費を管理していないお店は飲食店を経営していると言えません！私たちが材料費の管理ツールとして調理マニュアルのフォーマット＝「**仕込み基準表**」・「**メニュー基準表**」を提供させていただきます。このマニュアルは**誰が作っても同じ品質の料理が提供できるようにする**もので、材料の分量・使用材料費・原価率・粗利益率・調理手順・料理の盛り付け写真などが表記されます。基準表を的確に作成し順守することで**材料費維持**に繋がります。

次に、その他の「**店舗管理フォーマット**」を提供いたします。代表的なものの一つで「日報フォーマット」は日々の売上・経費を管理し、毎日どれだけ儲かったか？損したか？を把握するのに役に立ちます。

よくある質問

Q.「通常のコンサルティングと比べて、何か違いがありますか？」

「本サービスは再生までの流れをパッケージ化することで、通常よりも低価格で再生までのサポートをさせて頂けるようになっております。通常のコンサルティングと大きく異なる点は、基本的に動いて頂くのはお客様自身という点です。たとえば書類作成などは、方法のアドバイスやチェックはコンサルタントが行いますが、あくまで実際に作成するのはお客様自身となります。また、マニュアル作成やメニュー開発、スタッフ研修といった実務が本パッケージには含まれておりません。」

Q.「専任の担当者がつきますか？」

「基本的には、数名のコンサルタントチームが組んでサポートさせて頂きますが、その中でメイン担当を決めます。メイン担当のコンサルタントが進行を管理し、また質問や相談などに随時対応いたします。」

Q.「まず相談してから申し込むかどうか決めたいのですが？」

「初回の相談は無料です。まずは担当者とお会いして、お客様の状況に応じてどのようなサポートが受けられるかを聞いた上で、ご納得頂ければお申し込みください。」

Q.「メールや電話での相談は何度でもできますか？」

「はい！メールや電話での相談に回数制限はございません。不安に思った点や疑問点などは、お気軽にメイン担当のコンサルタントへご相談ください。」

Q.「どの程度自分の希望を聞いてもらえますか？」

「基本にお客様がこんなお店に再生したいという要望に沿って進めます。ただしビジネスとして成り立たせるために、プロの視点からこのような考え方もありますとアドバイスさせて頂きます。」

Q.「再生後のサポートはありますか？」

「本サービスは再生までをサポートさせて頂く内容です。再生後も継続して支援をご希望される方は別途ご相談ください。」

よくあるご質問で、通常のコンサルティングとの違いを尋ねられます。『再生サポートパック』は、**経営者が主役**で主導し、私たちは脇役に徹してアドバイザーとなって進行するプランです。いわゆる各種マニュアル作成やメニュー開発、スタッフ研修といった実務がこのサービスには含まれていません。但し、経営者ご自身で実務をやってみようとして、できない場合は私たちがお手伝いさせて頂きますので、その時はどうぞ頼ってください！このプランは**経営者自身で黒字店への再生に取り組みたい方や、改善するのに何から手を付けたら良いのか分からない方**、自分一人で進めるのには心細いと思われる方向けのプランです。

お困りの時はご相談ください！

飲食店の開業・運営をトータルでサポートする、日本で唯一の飲食ビジネス支援プラットフォームで地域密着、顧客密着、顧客重視のフードサポートプロジェクトチームです。飲食店経営者の身近なブレンとしてご活用ください。

フードサポートプロジェクトチームメンバー (飲食店の専門ノウハウ+専門分野+人柄良好)

※各専門家、専門業者の選別・選定に当たっては、自己判断、自己責任の下でご決断ください。

経営計画・資金調達

フードコンサルタント・士業(中小企業診断士・税理士・会計士・社会保険労務士・行政書士)・フード関連資格者など

物件

物件の仲介・管理会社

施工

設計・店舗デザイン・看板サイン施工・厨房設備・内装業

販売促進

広告・チラシ・メニュー・HP・販売促進・印刷業・カメラマンなど

食器・食材

食器・備品・消耗品・食材・飲料業など

その他

清掃・害虫駆除・保険など飲食に関わる業種

経営者一人での黒字店への再生は大変難しいことです。そこで、優秀で信頼のおける各業種の専門家といかに出会い、上手に活用するかが重要となってきます。主幹の宇井先生が全国5拠点に飲食店を支えるプロの専門家チーム『**フードアドバイザークラブ**』を組織していますので、私たちは経営者の優秀なブレンをご紹介しますことができます。フードアドバイザークラブは地域密着型で地元の飲食店に貢献したいという志の高い専門分野のプロの方が集まり、毎月の勉強会で宇井先生の飲食ビジネスノウハウを学んでいますので、安心・万全に店舗改善に向けて取り組むことができます。

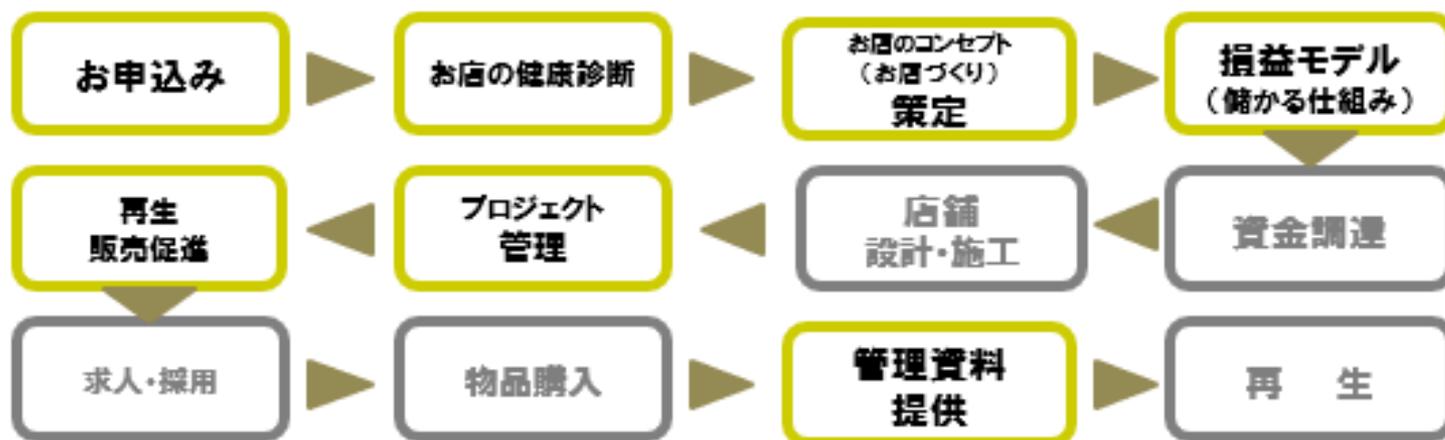
お困りのパートがございましたらご相談ください。優秀なブレンをご紹介します。

飲食店 再生 サポートパック内容

再生サポート価格

330,000円(消費税含む)

再生までの流れ



ご不明な点などございましたらお気軽にお問合せください。
03-5413-6122 月～金 10:00～17:00

ここまでお伝えしました通り、『再生サポートパック』は、黒字店への再生に向けて『お店の出張健康診断』・『お店のコンセプト策定』・『目標損益モデル設定』・『販売促進アドバイス』・『店舗管理資料の提供』がサポート内容です。黒字店へ再生するために最低限押さえておくべき項目に絞っていますので、経営者の方で自分主体で店舗改善に取り組みたい方に最適のプランです。是非私たち専門家のアドバイスにお任せください！もちろん、『マニュアル作成』や『メニュー開発』、『スタッフ研修』などの実務指導についてもご相談を承りますので、どうぞご安心ください。

オプション付きサポートプラン①

飲食店経営のノウハウ教育とのセットプラン

おすすめ

飲食店再生サポートパック

330,000円 (消費税含む)



日本で唯一の

● 飲食店経営を学ぶための講座



飲食店経営の勉強をするか否かによって、経営上のムリ・ムラ・ムダに気づくことができ、売上・利益に大きく影響します！
経営で失敗しないためには、**飲食店経営の正しいノウハウと正しい情報を学ぶ**ことです。

開業プランナー講座 | 経営プランナー講座 | レシピプランナー講座

各講座 66,000円 (消費税含む)

3講座セット

パーフェクト講座 209,000円 (消費税含む)

※各講座のカリキュラムにつきましては、別途資料をご確認ください。

(パーフェクト講座の場合)トータルサポート価格 539,000円 (消費税含む)

今回のプランは、経営者が黒字店への再生に向けた道すじを立てるサポートですが、それとは別に**飲食店経営の勉強**を強く推奨しております。私たちは**日本で唯一の飲食店経営者向けの集中講座**を開講しております。書籍などでは得ることができない**飲食店経営の実学**を学ぶことができます。講座で習得したことは日々の経営でも活かし続けられます。飲食ビジネスで成功するには**飲食店経営の正しいノウハウと正しい情報**を学ぶこと、そして経営上の**機会損失**をいかに起こさないようにするかです。基本のマネジメント能力が身に付きますので、自分自身への投資として真剣に受講することを考えてください。

オプション付きサポートプラン②

看板メニュー開発とのセットプラン

飲食店再生サポートパック

330,000円 (消費税含む)



「あなたのお店の看板メニュー開発します！」



繁盛メニューサポートパック

調理指導&レシピ付き

550,000円 (消費税含む)



料理は・・・

①初回のお客様の来店動機です。

&

②売上・利益に直結します。

“売れる”“儲かる”メニューを
開発することが求められます！

- ▶ 開発メニューは1カテゴリーです。
- ▶ 調理指導は1日で集中して習得できます！

※『繁盛メニューサポートパック』のサービス内容につきましては、別途資料をご確認ください。

トータルサポート価格 **880,000円** (消費税含む)

オプションで、お店の**看板メニュー**を開発いたします。**料理は初回のお客様の来店動機**で、売上・利益に直結します。**料理はビジネスの根幹**ですから、非常に重要です。競合店がひしめき合う飲食業界の中で、永くお客様に支持されるお店にするには、特に看板メニューが必須アイテムです！**売れて儲かる**、そして**魅力的な商品**を提供しなければなりません。

このオプションはレシピに基づいて**調理指導**を提供いたします。調理指導は**一日で習得することができるコンパクトプラン**です。

お申し込みはこちら

『再生サポートパック』のお申し込みは
こちらを **click!**

【お問い合わせ】



株式会社コロンブスのたまご



03-5413-6122



info@columbus-egg.co.jp



(月)~(金)10:00~17:00

*土日・祝日 定休