

# ウィークリーニュースレター26号 2023

## <暑い期間は秋に向けての準備期間>

7月に入りたい焼・たこ焼・クレープの売上が落ち込む季節がやってきました。毎年この暑い期間に秋に向けての新商品の開発、メニューの見直し、お店の内外装の掃除など裏方の業務に注力する人もいます。そこで今月のニュースレターは目に見えない部分を磨き上げる事にフォーカスします。秋、冬へ向けて力を蓄えてみませんか？

## <同じ店舗で同じ材料でも人が変わると何故か売上は落ちる>

先週の40年同じ人が守り続けた個人商店のお店の話の続きです。今回は弊社のお客様の例をご紹介します。このお店は駅の構内にあるたい焼と大判焼を販売するお店でした。駅の乗り換え客が利用するお店で冬になると材料の購入金額も100万円を超えることもありました。駅なので朝から夜までの営業時間。スタッフも時間や曜日によって変わります。運営は個人でなく会社組織です。店長さんは人当たりがよいのですが特別販売力があるような人でもない。でもこの店舗、売れました。販売テクニックもあるわけではないのに売れました。私も場所がいいから売れると思っていました。

そして駅の改装工事の計画がありその会社は撤退。改装工事までの期間中、別の会社が運営を受け持つ事になります。同じ材料で同じ価格、同じ営業時間。違うのは運営する会社とスタッフが変わっただけ。でも場所がいいから売上は大きく変わらないだろう。そう私は予想していました。

しかし蓋を開けてみると売上は半分以下。改装工事までの期間での運営でしたが信じられないほどの売上の落ち込みです。結果としてやはり会社組織でも現場で働く人でした。中身のあるこやクリームの量など原価率にもシビアだったため商品力の低下も売上を落とす要因としてはありましたが、最終的には人です。人にお客様が知らず知らず付いていたのだと痛感させられるお話です。夏の暑い今購入してくれるお客様は上得意様です。冬に向けての接客は今こそ大事な要素だと思います。

## <ラブレ乳酸菌あん発売決定！！>

**ラブレ乳酸菌あん 1kg/6入 5,600円【税別】絶賛発売中！！**

『暑くなってきてドリンク系統が売れる季節になりました。暑さで免疫力が低下するので是非このあんこで腸活して暑い夏を乗り切りましょう！』というアプローチはいかがでしょう？

## <7月はこの番号です！>

今一度、ルールのご説明。この納品書番号で納品された場合はアタリです！納品書の金額から10%オフします。自動的にオフはしません。お客様から「当選しました！」とメールか電話、LINEでご連絡をいただくと確定です。締切は翌月の1日までです。メール、電話、今回紹介したLINEのアカウントでもいいのでご連絡ください！6月の番号は「47217」と「47260」です。値上げが多い昨今、こんな形での値引きしかできませんが奮ってご参加ください。もし当選したときはSNSで喜びを発散してくれると嬉しいです。値上げが続くため当面このおみくじは継続していく予定です。



売る美学®



キッチンカー開業セミナー



豊吉公式 Twitter



株式会社豊吉ホームページ