

「もう1杯」につながる提案でご繁盛をサポート！ CHANGE the menu

必要なのはちょっとした「工夫」 お客様に喜んでいただきたい！

新型コロナウイルスにより、この数カ月で世界の状況が大きく変化しました。そして、柴田屋の大切なお客様がいる飲食業界も多大なる影響を受けました。いつもであればドリンクメニューの提案をするページですが、今回は、お客様がお店に来て楽しく食事をするシーンが戻ってきた時に、来店のご感謝と、お客様にとって“ちょっと嬉しい”を味わっていただける事例をご紹介します。必要なのは「ちょっとした工夫」のみ。“これやってみよう！”と試みていただけたら幸いです。

ご予約のお客様に

【空きボトルにメッセージ】
実施店：Bon様

お名前&ウェルカムメッセージ
“このワインに合う料理は〇〇です！”
と、マリナーージュを提案したらオーダーにつながるかも？



【コースターでウェルカム】
実施店：KNOCK（ノック）様

予約されたお客様に関する
ひと言メッセージをコースターに。心遣いが伝わって、嬉しくなります！



ドリンク提供法



【セルフサービス】
実施店：今日どう？様

自分でビールを注いでもらう。サーバーから注いでみたい、と思っているお客様は実は多く、その体験を提供されています。スタッフさんが少ない時にも助かりますね！

【語るメニュー】
実施店：ICHIWA様

ワインの味わいがイメージしやすいコメントを大きく表示。メニューがお店のスタッフさんの代わりになって、わかりやすく説明してくれるので、ワイン初心者のお客様でも選びやすい！

※メニュー作成承ります。
担当営業までご相談ください。
(規定デザイン、納期など条件があります)



【ちょっと味見できる】
実施店：フェーヴ様

グラスワインご注文時に、気になるワインを少し味見させてあげることで、イメージと違って、ということが無くなり、お客様の満足度がUP！ワインの本場イタリアでも行われているサービスです。



※イメージ