

企業経営の**末病** CHECKシート

小売業・飲食業 編



このシートでチェックすると…

- 1** 簡単な質問に答えることで
経営上の将来リスクが
わかります。
- 2** ご相談いただくと、
経営上の課題が
より明確になります。
- 3** 課題解決に向けて
専門家を無料で派遣します。

まずは中面の質問に答え、経営状況を確認しましょう!! 

経営状況について、次のI～Vの各項目の質問のうち、該当するものすべてにチェックをつけ、その合計数を①～⑤の枠内に記入してください。

I 先行き

- お客様の年齢層が高くなってきた
- 扱っている商品やメニューはずっと同じである
- 商品やメニュー、サービスは同業者並である
- 商店街や地域の取組にはあまり興味がわからない
- 後継者への引継ぎはまだ先の話だと考えている

①

点

II 店員

- 接客は特定の店員にまかせきりである
- お客様に対する対応を見ていてハラハラすることがある
- 店員のおしゃべりが気になることがある
- イベントに参加したがる店員が多い
- 10年以上店員の顔ぶれは同じだ

②

点

III 店舗

- 店の前をうろうろするお客さんをよく見かける
- ディスプレイや商品陳列はずっと一緒である
- 商品の魅力発信や情報提供に不足を感じる
- 整理・整頓・清掃が十分にできていない
- 商品や材料がなくてあわてたことがある

③

点

IV 稼ぐ力

- お客様はほとんど常連ばかりである
- ここ何年も価格を変えていない商品やメニューが多い
- 仕入れや人件費の上昇を価格に転嫁せずにながらんでいる
- 賃上げや改装を考えるほど儲かってはいない
- 売上が頭打ちで資金繰りに苦労している

④

点

V 組織

- 自分がいないと仕事がちゃんと進むか心配になる
- 臨時休業することが増えてきた
- 店員や家族が疲れた顔をしている
- 顧客情報やレシピの管理にはそれほど気をつかわない
- 商品や材料の仕入れが滞ることがある

⑤

点

