

LEADBRAIN TIMES

[JUNE 2020]

会社経営に必要なひと、お金、目標を相談できるパートナーでありたい

vol. 001

MONTHLY COLUMN

今月のお役立ちブレイン

[新型コロナ資金繰り対策]
結局どの融資制度を利用すれば良いのか分からないとき

MONTHLY PICKUP

今月のピックアップ

UBER EATS
導入のススメ

LB 広報部による

勝手に分析コラム

UBER EATS の成功ヒントは
Youtube 動画にあり？

MONTHLY FAVORITE

今月のお気に入り飲食店

ベスカデリア銀座店
オイスターバー

今月のごあいさつ

”アフターコロナ”と向き合う
中小企業に対していま思うこと。
経営者は何をすべきか？

リードブレイン代表・皆川知幸

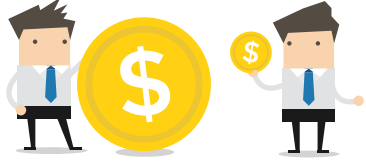
皆さん、こんにちは。リードブレイングループ代表の皆川です。
未曾有のコロナショックの影響によりほぼ全産業が打撃を受けている中、難しい経営の舵取りにご苦労されている日々だと思います。
本日現在(2020年6月1日)において今後の日本経済がどうなっていくのかを占うことは不可能ですが、今年1年は辛抱する1年であることは容易に予想がつきます。

そのような中、いま経営者として何を考えるべきか...それは未来を考えることです。未来を描き、そこに対して財務的な計画、労務的な対策を落とし込んでいくことが今後の会社経営を支えていきます。

もちろん未来が全く見えない世の中ではありますが、このような時こそ、積極的に未来を描き、素早く実行していく企業が今後のアフターコロナの時代に飛躍していくのではないかと考えます。

| 今月のお役立ちブレイン |

[新型コロナ資金繰り対策]

結局どの融資制度を利用すれば
良いのか分からないとき

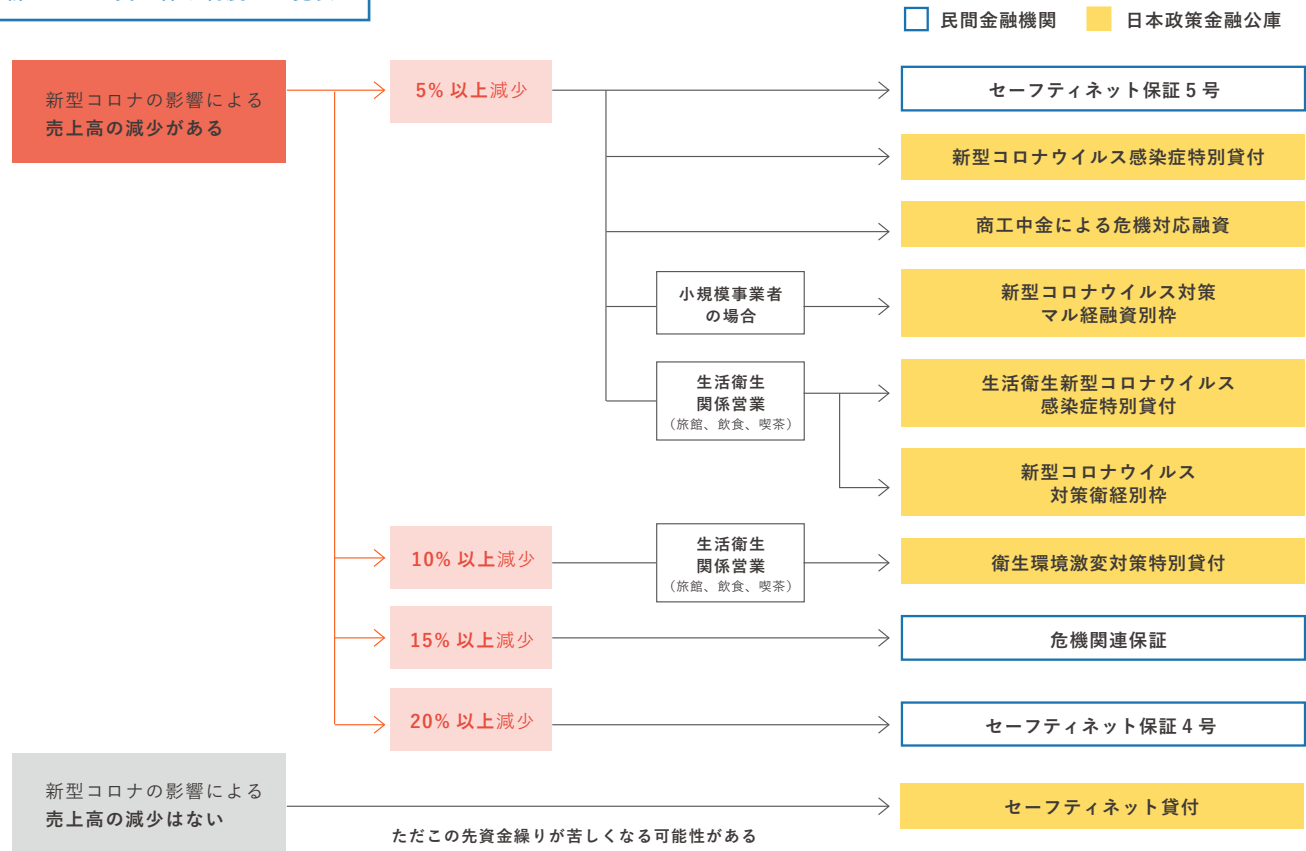
新型コロナの感染拡大による外出自粛などの影響で、引き続き資金繰りに困っている事業者様は多くいらっしゃると思います。皆さんもご存知の通り、政府は様々な資金繰り制度を打ち出していますが、あまりにもその種類が多く、日々制度も更新されているため、どの融資制度を利用すれば良いのか分からないとお悩みの方も多いのではないのでしょうか。

情報は必ず経済産業省の特設ページで確認する

今新型コロナに関する資金繰り制度の情報はネット上で錯綜しており、何から見れば良いのか、どう調べれば良いのか、混乱されている方も多いのではないのでしょうか。

弊社では施策発表元である経済産業省の新型コロナ関連の特設ページに掲載されている「新型コロナウイルス感染症で影響を受ける事業者の皆様へ」というPDFパンフレットを常に確認するようにしています。なぜならそこに国から打ち出されている支援策が全て網羅されており、政策内容なども変更される度に 随時更新されているからです。グーグルなどで検索してしまうと、SEO対策だけのために、知識のない人が勝手に解釈したものが2次情報として出回っているので注意が必要です。

新型コロナ資金繰り制度の一覧表

MONTHLY PICKUP
今月のピックアップ by LB広報部

Uber Eatsを導入するには？

どんなお店でも気軽に導入できる Uber Eats を
活用するときの流れと注意点は？

今年に入ってUber Eatsエリア拡大で加入するレストラン、飲食店が全国的に増えていた最中、今回のコロナの一件でUber Eatsの導入に踏み切った飲食店の数がさらに増えたかと思います。Uber Eatsの導入の流れや注意点など簡単に解説していきます。



導入の流れ

Uber Eatsのレストランパートナーとして出店するためには公式サイトから申し込むだけでOKです。ここで注意点としては**レストランパートナー申請をしてから開店まで約2ヶ月程度かかる**ということです。事務的な登録手続きに加え、料理写真の撮影などもあるので、少し余裕を持ったスケジュール調整を前提に導入を進めましょう。

導入費用不要。必要なものはたった2つのみ！

申込み後、無事加盟店となりUber Eatsのサービスを開始するにあたって新たに必要なのはたったの2つ。タブレットとテイクアウト用のパックです。タブレットが無い場合は月額1,700円でのレンタルもできます。

手数料は35%

Uber Eatsには**売上総額の35%を支払う**必要があります。例えば、2,000円/件の注文を受ければ、そこからUber Eatsに700円(2,000円×0.35%)を支払う必要があります。この手数料から配達員の給料とUber Eatsの機能利用料が支払われます。デリバリースタッフの人員確保は不要ですので、この手数料35%のみで新たな販路開拓が可能となります。売上金は、この手数料35%を引いた分をUber Eatsがまとめて入金してくれる仕組みです。

\ LB広報部の /
勝手に分析コラム

LB 広報部のスタッフが今注目のモノ・コトについて独自目線で勝手に分析するコーナーです！(あくまで個人的な見解です)

Uber Eats成功のヒントは
Youtube動画にある？

今月の担当: H.Y



4 鶏と野菜の黒酢あん丼 Fried Chicken And Vegetables With Original Vinegar Sauce

ご飯の種類 Rice Type (1にする)

白米 White Rice

もちもち五穀ご飯 Gokoku Brown Rice

ご飯トッピング Rice Toppings (1までお選びください)

しそひきご飯 Rice Cooked With Shiso and Hijiki ¥800

¥1,700 送料 ¥100 手数料 ¥100 合計 ¥1,900

カートに入つて追加する ¥870

皆さま、こんにちは。今月の”勝手に分析コラム”担当のH.Yです。私は30代前半の独身ですが、Uber Eatsの注文頻度は週1〜2回ほど。仕事が忙しい時はもっと頻繁に頼むことも。そんな私がUber EatsにハマったきっかけはYoutubeでUber Eatsを好きにだけ頼んで食べ放題する、という企画を見たのがきっかけでした。

Uber Eats食べ放題の動画を見ていて感じたことは、やはりUber Eatsはおひとりさまにとっては強い味方であること。自分の好きなものを少量でも注文することができる所がとても便利です。実際多くのYoutuberさんも、好きなものを少しずつ色々なところから頼んでいるケースが多いです。ここで私の個人的な見解になり恐縮ですが、実体験

とYoutubeの動画を通して感じた、“消費者目線”で注文するときになる3つのポイントについて下にまとめてみました。

1 とにかく早く届く

Uber Eatsで食べたいものを選ぶ時、どうしても配送時間が短いところを選びがちです。個人的には長くても30分以内に配送してくれるところから選びます。お腹ぺこぺこなので(笑)

2 あの店の”あれ”が食べたい、で選ぶ

動画を見てみるとやはり各店舗の”王道”もしくは”看板”メニューが人気だなと感じます。チェーン店の強さは言うまでもないですが、特にケンタッキーは登場頻度がかかなり多い印象です。”餃子の王将”の餃子、ケンタッキーの”クリスピー”、”クリスプサラダワークス”のシーザーサラダなど、そのお店が1番得意とするメニューを頼む傾向が多いなと感じます。リピートしたくなるような魅力的な目玉メニューがあったり、専門店ならではの看板商品があるお店はやはり強いと思います。逆にメニューのジャンルや種類が多すぎると、ファミレスのガストなどは例外ですが、その飲食店の強みが分かりづらく、他の専門店に流れていってしまう可能性は大です。

3 価格と量、クオリティが見合っている

Uber Eatsはある程度金銭に余裕のある人が頼むイメージですが、配送料や手数料などを加味すると決して安いものではないので、1回の注文で必ず1,300〜1,500円以上、2,000円近く使うこともあります。ですので中途半端な量とクオリティのものが届くとかかなり損した気持ちになり、2回目も注文したいという気持ちになりません。これは実際に店舗でもよくあることかと思いますが、写真のイメージとデリバリーされた実物があまりに違うとがっかりします。

Uber Eatsをこれから取り入れる飲食店さんには是非参考にして頂きたいです。以上勝手に分析コラムでした！

LB広報部チョイスの
今月のお気に入り店



今月の担当: H.Y

ペスカデリア 銀座店 (PESCADERIA)

銀座の隠れ家風オイスターバー！

美味しい牡蠣とホスピタリティあふれる接客

ペスカデリアは落ち着いたお洒落な店内で美味しい牡蠣が楽しめる銀座のお店。リーズナブルなお味も良く、知り合いにもついおすすめしたくなる、お気に入りのお店です。お食事でもデザートもどれを頼んでもハズレがないのですが、私の個人的なお気に入りにはイカスミのバリエーション。そしてタルタルソースのついた王道のカキフライは絶品！



お店のスタッフさんもみなさんフレンドリーで丁寧に接客してくださるので居心地もとても良いです。美味しい牡蠣をカジュアルに楽しめるお店なのでぜひ一度訪れてみてください！人気店なので平日夜でも予約必須のお店です！

ペスカデリア 銀座店 (PESCADERIA) TEL: 03-5537-3599
東京都中央区銀座7-7-11 第一菅原ビル B1F

MONTHLY NEWS 今月のお知らせ



Amazonでの購入は
こちらのQRコードから！



最新の販促ツールやサロン開業
成功例を充実させた最新版！

代表の皆川が監修した 書籍が出版されました！

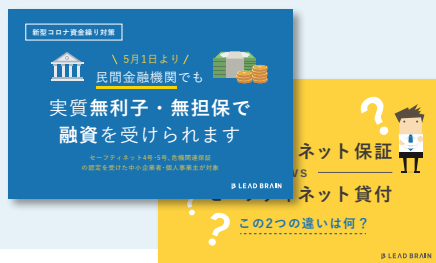


弊社代表の皆川が監修した「コンセプトの作り方から資金調達、店舗デザイン、集客まで失敗しない美容室開業 BOOK」が、2020年2月20日に日本実業出版社より発行されました！

ローリスクで美容室を開業して他店との厳しい競争のなかでも経営を軌道に乗せるための秘訣を、実例をふまえて紹介しております。是非、書店等にてお手に取っていただければと存じます。

弊社サイトにてお役立ちコラムを
毎日更新中です！新型コロナ関連
の情報などを日々発信してます。

<https://leadbrain.co.jp/contents/>



お役立ちコラムへの
アクセスはこちら！

