

店舗のQSC評価をスコア化する顧客満足度向上プラットフォーム「ファンくる」を運営する株ROI。同社が収集するデータベースをもとに、QSCがもたらす顧客満足度の影響と再来店率が上がるメカニズムを紐解くのが本連載のテーマだ。今回は居酒屋を客単価別に分類し、再来店率を高めるポイントを考察する。

リピート率が上がる ファンづくり

現場のトップに聞く QSCAレベルの高めたかた

CS向上の最優先は不満の排除。
全店でリピート率60%をめざす株GCCP
常勤社員 水野 正樹氏

が大切」と述べ、「大変やけど、アンド、お客様」「アンド、お客様」「アンド、お客様」という言葉が繰り返されています。その結果として、店舗の満足度は50点未満で、おもてなしを実現するには自分たちの責任を負うべきだと、それを意識して、おもてなしを徹底してきました。この結果、これまでのところ、お客様からの評価が高まっています。

② 再来店指数とQSCAの

客単価3000円台の居酒屋

店舗	上位評価	再来店	利得	結果	満足度	QSCA
A店	高	4.8	4.2	2.7	2.7	1.2
B店	高	4.8	3.2	1.1	2.8	3.0
C店	高	4.2	2.3	5.7	3.0	-0.3
D店	高	4.2	1.9	3.8	3.8	2.2
E店	中	3.9	3.4	-1.1	-2.0	-1.7
F店	中	2.2	0.5	1.5	2.4	0.1
G店	中	1.8	1.1	3.8	0.1	1.8
H店	低	-0.1	0.2	3.7	3.8	-2.5
I店	低	-0.3	0.5	-4.2	-0.5	-1.0
J店	低	-0.3	1.6	-3.4	-1.0	-0.8

メカニズムと実践 を科学する

Fancrew
ファンくる基ROI
代表取締役社長 山口敬人氏

客単価で改善すべき要点は変化する

今回の調査対象を店別尾に振り、QSCAと再来店の因果関係を各客単価別に検証します。まず前回と同様に「ファンくる」のデータベースをもとに計算して、「ファンくる」の満足度と再来店率との相関性を算出しました。それを客単価2000円台と3000円台の店に分類し、その結果を、レスポンデンス分析でピジニア化したのが図①の数値図です。

「ファンくる」が収集した実データ

③ QSCAの再来店への影響度を示す散布図



※コレステンレス分析：ファンターナメントの実験結果を算出した結果



株GCCP 東京都千代田区神田佐久間町2-13-27 Kビル4F ☎03-6601-6646