

【月刊食堂 2017年10月号】目次

《特集》収益力を左右する二大コストを考える F L コスト考察

誌上実験大公開

フード一品一品にかかる原価と人件費を全品計測！単品 F L を出してみよう

《実験協力店》 骨付鳥、からあげ、ハイボール がブリチキン。

まるまさ家 姫路本店

狙ってつくった F L 発想の高収益 7 モデル

タイ屋台 999 新宿店

自家製生麺専門 POTA PASTA CAFE STATION 京急鶴見店

沖縄キッチン てりとりー

裏天満 こばち屋

神田たまごけん 東池袋店

肉井専門店 道頓堀肉劇場

ローマ軒 大阪駅前第3ビル店

おいしいものをスピーディに出す 仕込みと直前調理 カ点と抜き点

食堂とだか／ル コントワ

細かすぎる F L 削減ネタ 20 連発

《定期連載》

世界に示そうニッポンの外食力 アジアの巨大胃袋を掴め!!

繁盛店研究で読み解く業界ジャンル最新動向リサーチ 回転ずし

《短期集中連載》

唯一無二の理念経営企業 物語コーポレーションの物語 道なき道に行く

【連載】

覆面店舗チェック

事業継続と人材救済のための M&A 照井ゼミ

Copyright © 株式会社柴田書店

東京都文京区湯島 3-26-9 イヤサカビル 3 階

強い店づくりと企業成長の要 エリアマネジャー育成講座（井上恵次）

やまけんの農業 × 外食ビジネス=!?（山本謙治）

サービス産業のワードパワー（松坂 健）

レストラン食べ歩記（横川 潤）

食のキラークンテンツ（島田 始）

大手・中堅 外食企業動向 2017

本のひとつまみ（松坂 健）

インフォメーションコーナー