

宴会申込の80%以上はインターネットを見ての申込!

BEFORE

- チラシやフリーペーパーに広告費をかけていた
- 季節毎に宴会コースが変わる度に、印刷物を作成
- 電話の申込時に、コース設定等を説明するのに手間がかかっていた
- お店のこだわりを伝えきれていなかった

AFTER

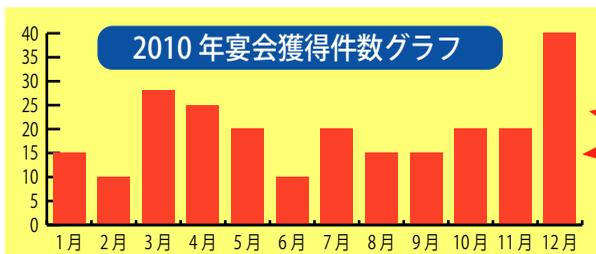
- 宴会の申込のほとんどは、「だんべー.com」を見ての申込
- 宴会獲得件数が大幅にUP
- 広告費の削減
- 季節ごとの宴会コースの詳細をHPで発信できる
- ほとんどHPをみての電話なので、説明が楽になった

年間獲得件数
238件

平均宴会単価
3,500円

平均宴会人数
20人

平均すると月間
100万円以上の
宴会獲得!!



居酒屋 桐生の台所 たけの
http://www.dan-b.com/takeno/
群馬県桐生市本町5-38
TEL.0277-44-5301
17:00~1:00(L.O.0:00) ※飲物L.O.は0:30迄
客単価【昼】- 【夜】¥2,500
定休日：月曜日 ※12月31日だけお休み 240席

新鮮な海鮮料理やこだわりの串焼などが人気の桐生の居酒屋です。100名収容可能なお座敷の大宴会場も完備。飛騨高山の民家の梁を一本構えた落ち着いた雰囲気のある店内で、一流の和食の板前が作る本格的な手料理の数々。昔懐かしい焼鳥の煙、安くて旨くて皆様満腹が店のモットー。

店長インタビュー



Q. だんべー.comを利用するきっかけは?

オープン間もない頃、インターネット広告の必要性は感じていました。そこに、タイミング良く営業の方が挨拶に来てくれて、丁寧に説明・対応してくれたので社か候補がありましたが、「だんべー.com」の利用を決めました。それから約10年のお付き合いで満足しています。

Q. インターネット広告の良いところは?

当店は、法人様の利用が多いのですが、大手企業の方々はインターネットの活用は当たり前なので、会社から料理の内容等の詳細を確認してもらって、電話申込頂けるので非常に効率が良いです。当店は年に数回、宴会コースが変わるのでコース内容の変更をスピーディーに対応できますし、それと、ホームページを持つことによりお客様からの信用度も上がります。

Q. 他のサイトの利用は?

今後も「だんべー.com」の利用だけで考えています。実際にこれだけ効果が出ていますし、他のサイトを利用しても分散して効率が悪くなるだけで意味がないと思います。沢山の会社から営業の電話・案内が来ますが、全てお断りしています。