

ご自分のお店をFC化するまでの流れ一例

ご自分のお店は以下のどの業態ですか？		
路面店型	ビル・イン型(客席あり)	ビル・イン型(客席なし)
単独・独立店舗	一般的テナント	フードコートなど



下記のマニュアルを作成しなければなりません					
商圈調査	出店条件	内外装設計	内外装施工	サイン工事	厨房機器
マニュアル	マニュアル	マニュアル	マニュアル	設計マニュアル	マニュアル
食器・調理器具	調理	サービス	衛生管理	ユニフォーム	販売促進
マニュアル	マニュアル	マニュアル	マニュアル	マニュアル	マニュアル
レジ管理	雇用管理	マネージャー	危機管理	その他	スタッフ
マニュアル	マニュアル	マニュアル	マニュアル	マニュアル	研修制度



FC契約書ベースを作成する前の本部体制の基本構築
設計・施工・サイン工事・厨房機器などは本部経由となるのか？各個店での発注なのか？
食材や消耗品は本部経由での供給となるのか？各個店で発注するのか？
このFCに入るための加盟金は？毎月のロイヤルティは？研修費用は何日間で1名いくら？



FC加盟社の募集を開始します