

事業のグランドデザイン



業態開発プランニング

商品構成・サービススタイル
販売価格・主要客層
インテリア・グラフィックイメージ
競合店状況調査
業態の将来性予測
業態の派生展開(縦方向・横方向)

事業のプランニング

事業計画作成(内部用)
事業計画作成(金融機関用)

資金繰り計画

金融機関交渉
ノンバンク交渉
個人・法人投資家交渉

人員計画

適正人員プランニング
人員紹介(店長・厨房・サービス)
人員派遣(店長・厨房・サービス)

商圈(市場)調査

同一業態
同一価格帯
同一客層
同一来店動機

物件探し

近隣物件条件調査
賃貸条件交渉

各種官庁関連

保健所・消防署届出
各種助成金申請(労働局ほか)
日本年金機構(旧社会保険事務所)
労働基準監督署・職業安定所
所轄税務署・区役所

ハード構築



サイン・プランニング

店名ロゴ
店外サインデザイン(看板含む)
店内サイン(誘導サイン・販促サイン)

インテリア・プランニング

インテリアデザイン(基本設計)
インテリアデザイン(実施設計)
設備設計(給排気・電気・給排水・ガス・冷暖房)
施工監理

厨房プランニング

基本厨房レイアウト
新品・中古併用ガイドライン
取引先リストアップ
取引品目リストアップ
納入価格交渉

什器・備品プランニング

食器(新品・中古・ネット)
調理器具(新品・中古・ネット)
包装資材(新品・ネット)

各種グラフィックツール

デザイン・撮影・制作

POSレジプランニング

基本システム
取引先リストアップ
納入価格交渉

ユニフォームプランニング

店長・料理長・サービス&厨房スタッフ
完全オリジナル・既製品改造・チョイス

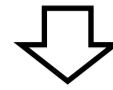
BGMプランニング

オリジナルBGM制作
オリジナルBGM制作
有線放送オンリー

各種販売促進

開店時販促活動プランニング
WEB・電波・ペーパー販促制作

事業本体プランニング



運営オペレーション

お客様の開店から退店までのフロー

管理者(店長・料理長)マネジメント研修

店舗管理者の責任範囲(役割分担)

メニュー開発

盛り付け・味付け・量
レシピ構築・原価率管理

サービススタイル開発

接客サービス研修(基本編)
接客サービス研修(応用編)
サービスマニュアル作成

食材取引先

取引先リストアップ
取引品目リストアップ
納入価格交渉

消耗品取引先

取引先リストアップ
取引品目リストアップ
納入価格交渉

衛生管理

日次清掃
週間清掃
衛生商材取引先関連

売上・仕入・発注・棚卸し管理

管理帳票ファイル

総務的ルール作成

就業規則・ハウスルールの作成
雇用契約書・制服貸与覚え書き
スタッフシフト管理

リピーター囲い込み

顧客管理システム(買い取り・レンタル)

開店後の運営に関するサポート

※オプション