

フードプランニングの開店サポート業務

※本案件につきましては、業態・出店場所・店名・店舗責任者等が、既に決まっておりますので、その他の部分で当社にてサポート可能な内容について一覧に致しました。

業務一覧

- | | |
|-----------|------------------------------|
| ①開店基本計画 | オープンまでの各必要事項に関する進行計画の作成 |
| ②店舗基本設計 | 業態に合わせ、営業効率の良い動線を考えたラフプランの作成 |
| ③設備機器計画 | 厨房設計、機器選定及び調達(販売) |
| ④商品化計画 | 具体的メニュー考案及び食材調達におけるサポート |
| ⑤店舗什器備品計画 | 必要什器備品等のリスト提出及び調達(販売) |
| ⑥要員計画 | P/A募集手段&面接採用サポート&研修計画のアドバイス |
| ⑦オープン販促計画 | 必要に応じて、販促計画提案&販促ツールの作成 |
| ⑧店舗運営計画 | 店舗運営に必要な各種マニュアル及び帳票の作成サポート |
| ⑨オープン立上げ | オープン前後、3~5日間の現場立上げサポート |

必要日数

- 初回打合せ ⇒ 1日(基本リサーチ・サポート内容説明等)
- 中間進行管理 ⇒ 1日(進行計画に基づいたチェック)
- オープン立上げ ⇒ 3~5日(研修サポート・オペレーション指導)

費用

- 開店サポート基本費用 ⇒ **30万円**
- 現地訪問費用 ⇒ **1日/5万円**(初回・中間・立上げ)

※別途、上記費用に消費税と交通費・宿泊費等の実費をご負担頂きます。

開店後運営指導

- 開店後(MDおよび基準の見直し)サポート基本費用 ⇒ **30万円**
- オープン後、3ヶ月までのMD分析・QSCAチェック・その他指導及び相談
- 月/1回の現地訪問。**1回につき5万円**(別途消費税・交通費・宿泊費の実費)

※(開店サポートをお受けした場合は、開店サポートと共に本件も同時に打合せする事で、必要経費を削減する事が可能です)

その他

※店長業務である、日々の売上管理・勤怠管理・受発注管理・MD分析等のデータ管理は当社システムの「ASKシステム」(※別途資料参照)を導入し活用頂ければ、本部⇄店舗間でのデータ共有や報連相強化にも役立ち、結果、経営効率の向上にも繋がります。

※又は当社の「Webカメラ活用・遠隔調査システム(覆面調査)」(※別途資料参照)を導入し活用して頂ければ、SV業務の店舗チェックも現場訪問なしで可能となり、更に費用も安く済みます。

※本業態のチェーン化(FC・DC)を前提として開店サポートする場合は、チェーン本部立上支援として200～300万円程度の費用で、トータルにサポートすることも可能です。



詳細は右記まで！お気軽
にお問い合わせください。

※分かりにくい事や御質問などあれば、気軽に御相談下さい！！
DI-HOLDING—GROUP〔お問合せは下記まで〕

2008年1月18日

株式会社フードプランニング 神戸支社

中尾 敏幸