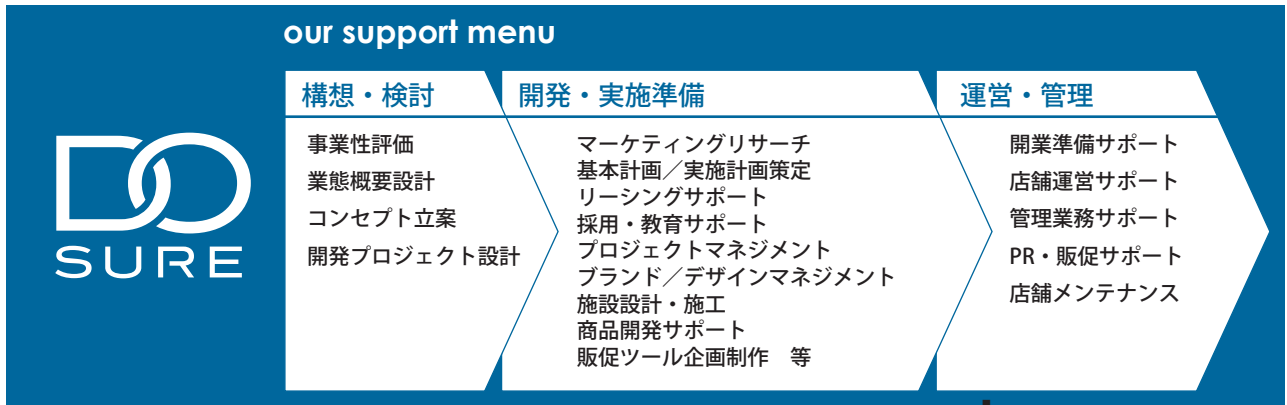


開業フローチャート



+

お客さまの事業段階、ご希望に合わせて、コンサルティングの項目や期間、必要なサポートメニューをアレンジしてご提案させていただきます。

**フランチャイズ (FC)
本部構築支援**



初回お打ち合わせで、お客さまのご要望、事業段階やマンパワー等、今後プロジェクトを進めていくうえでの与件となる要素をじっくりお伺いさせていただきます。
 お客さまのご相談内容によっては、当社ネットワークの中から、最適なパートナーをご紹介させていただいたり、優良FCのご紹介もさせていただきます。

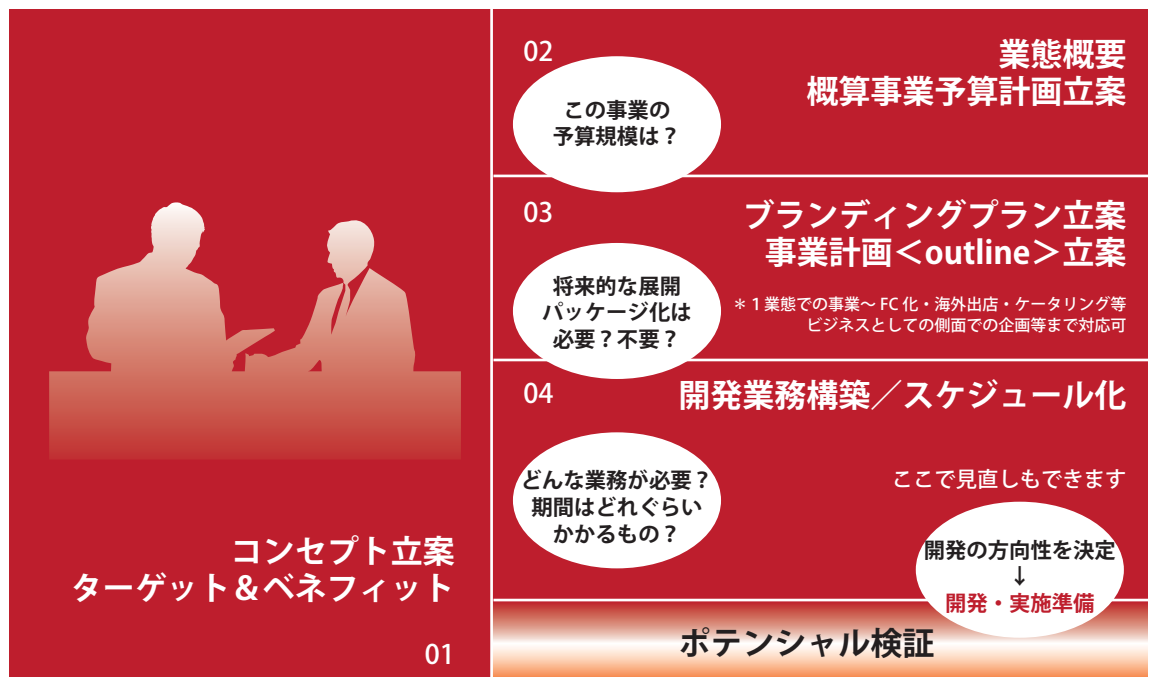
初回お打ち合わせ
無料



何屋をやるのか決めたけど、どう始めたらいいのか…

それをお手伝いするのがコンサルタントです

このフェーズはアイデアや思いを形にするためのファーストステップです。資金準備や外部の業者への発注の前にヒト・モノ・コトをどうすべきか、必要な予算は、売上げはいくらなのか、を組み立てていきます。
 頭の中にあったものを明文化していくことで、客観的に事業を見ることができ、そのポテンシャルを検証することが可能になります。



開業フローチャート

構想・検討

開発・実施準備

運営・管理

本を読んでもぴんと来ない、準備はどこからしたらいい？

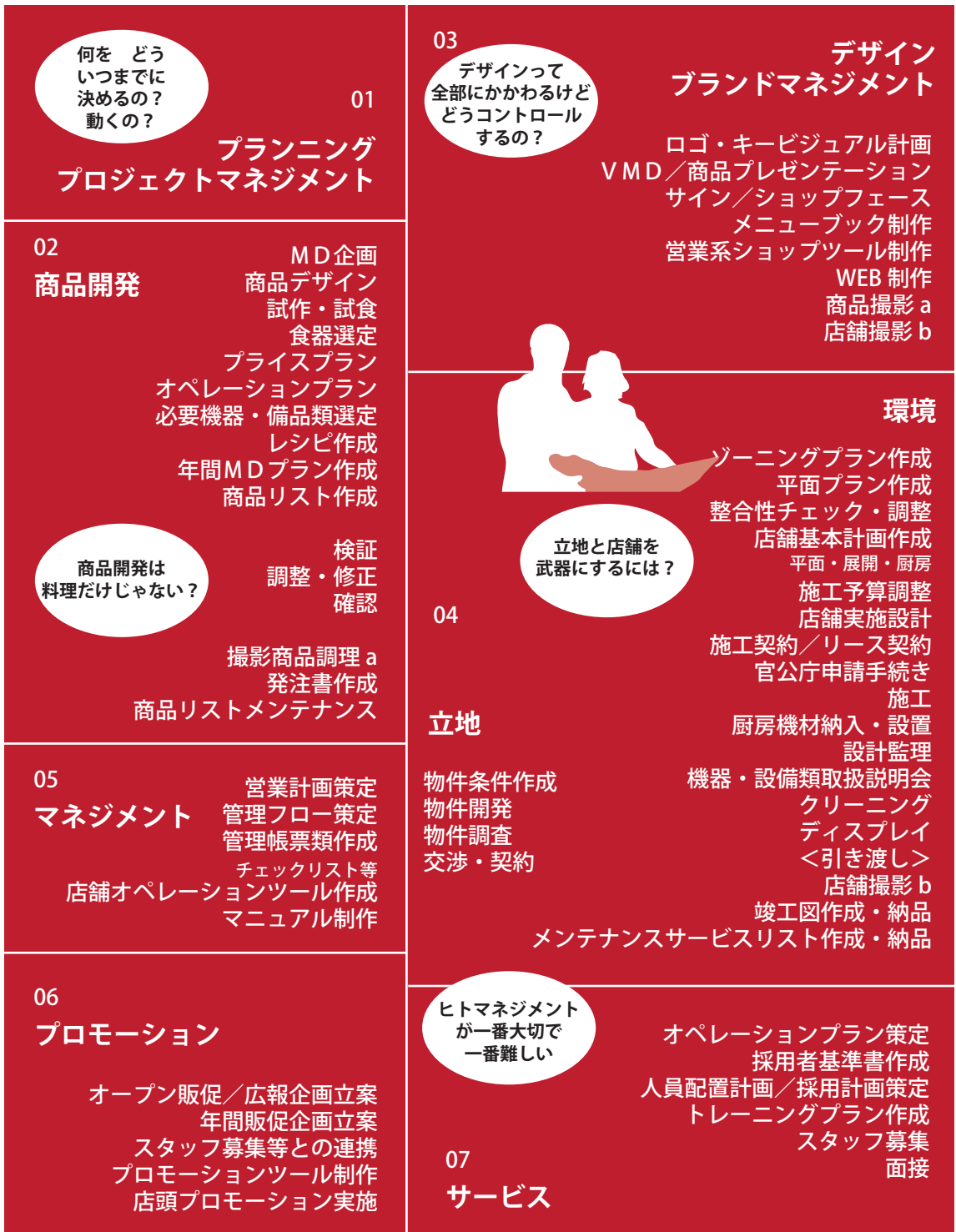
多彩なメニューでお客さまに合ったプロジェクトを構築します

このフェーズは広範な業務が同時進行で進んでいきます。

交渉先の数も恐らく予想を超える件数で、交渉時間だけで、商品開発の時間や備品を揃える時間もとれるかどうか、「カンタン〇〇開業」にこんな面倒なこと書いてなかった…と思われる方も少なくないでしょう。

「もっと効率よくできないかな」「どういう業者さんを探したらいいのかわからないのか」「料理に自信はあるけれど、どういう構成にしたらお客さまに喜んでもらえるんだろう」

お客さまの様々な疑問や悩みに対応できるサポートメニューで、繁盛店づくりをサポートいたします。



ほか外部調整/付帯業務

サプライヤー・ベンダー調整 (食材・ドリンク等・消耗品) クリーニング レジシステム ユニフォーム 事務用品
回線契約 プロバイダ契約 クレジットカード 廃棄物処理 タイムカード (管理フローに連携) その他

開業フローチャート

構想・検討

開発・実施準備

運営・管理

開業前のバタバタ、何とかならないかな…

自分でやるべきことと任せられることを切り分ければ“何とか”なります

開業前のバタバタは当然といえば当然ですが、そのバタバタのせいで、スタッフの教育がおろそかになったり、準備不足のままオープンすることがないよう、業務をディレクションしていきましょう。

店舗の管理運営も一からつくるより、まずは基本的な方法でやってみてからカスタマイズ。できた余裕で、本当の個性づくりにマンパワーを投入できます。



全部の業務をオーダーしたら予算に合わない！

サポートメニューはお客さまのご要望、対応業務により自由にコーディネートいただけます

