

## SCF社における企画一覧

焼き立てパン メニュー概要

高付加価値

焼き立てパンメニュー

« 店舗運営イメージ »沖縄以外実施可

**\*導入のご要望・詳細確認はMDCSチームへ相談ください**

認可業者登録はMDCSで行いますのでご連絡ください

前提：**パン導入で人員増員はしないこと（既存人数で実施）**

精算方法：既存の精算方法（カードリーダー、カウンター食券、レジ精算等）

販売価格：140円～180円（税込）参考価格

※均一価格にすると混乱を抑えることができます。

運営方法をご検討下さい。

パン原価：平均71円／個

商品リスト（リンク）

パン種類：資料 3～5頁参照

※参考・・・パンの種類を増やさないと販売が伸びない（5±2種類程度）

納品業者：認可業者（ヴィ・ド・フランス）

**1回納品15箱以上（30cm×20cm×20cm／箱）＊月額納品金額10万円以上**

必要備品：①冷凍庫：10箱以上ストックできるスペース

→在庫アイテムと納品分を収納できるスペースが必要

②ホテルパン

③冷蔵庫スペース（前日解凍実施の場合）

④作業スペース（解凍や焼きあがりのホテルパンを置くスペース）

⑤スチームコンベクション



# 焼き立てパン

## メニュー概要

## 高付加価値

## 焼き立てパンメニュー

**\*詳細はMDCSチームへ相談ください** 認可業者登録はMDCSで行います

ライス・焼き立てパンからお選びいただくことでマンネリ防止・CS向上が狙えます  
商品はヴィドフランス（認可業者）より納品

### 納品ルール（リンク）



### 作業工程表（リンク）

WEEKLY MENU				
	MON 5月24日	TUE 5月25日	WED 5月26日	
Aセット	豚肉のパイタン醤油	鯖のカレー南蛮	大判アジフライ	赤
選べる日になります				
Sセット	三元豚のメンチカツ デミソース	ポークソテー グリル野菜	焼肉豆腐ステーキ	白



本日の焼き立てパン  
プチパン(プレーン)  
&  
くるみパン

### ルール

- ・洋食の日（パンの合う料理）に現場が設定
- ・実施回数は現場判断

週1回「選べるDAY」を設定し週間メニュー表にマークを記載  
ライスor焼き立てパンからお選びいただけます。

\*焼き立てパンは別添資料に6種ございますので9パターンからお選びください

## 焼き立てパン

## メニュー概要

## 高付加価値

## 焼き立てパンメニュー

\*詳細はMDCSチームへ相談ください 認可業者登録はMDCSで行います

## 販促物

## ①案内ポスター

焼きたてパン or 炊きたてご飯

本日の  
焼きたてパン  
プチパン(プレーン)  
&  
くるみパン

**焼き立てパンとどうぞ**

焼きたてパンまたは炊きたてご飯をお選びいただける日を設定致します。  
お好きな方をお選びください

提供日は週間メニュー表をご確認ください！

WEEKLY 選べる日になります

※ 元膳のメンチカツデミース or

## ②当日POP

焼きたてパン or 炊きたてご飯

**本日選べる日です！**

## ③プライスカード（本日のパン）9種

本日の  
焼きたてパン

プチパン(プレーン)  
&  
くるみパン

本日の  
焼きたてパン

プチパン プレーン  
&  
コーンパン

## 焼き立てパン

メニュー概要

高付加価値

焼き立てパンメニュー

**\*詳細はMDCSチームへ相談ください** 認可業者登録はM D C Sで行います

## 当日のサンプル台

料理（現物）

焼き立てパン  
（現物）

プライスカード

本日の焼き立てパン  
プライスカード