

## 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	木
 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
 Sセット	選べる日になります			
	エキスパート 255kcal 収穫相当量 1.1g	エキスパート 380kcal 収穫相当量 1.0g	エキスパート 282kcal 収穫相当量 0.7g	エキスパート
	 三元豚のメンチカツ デミソース  or  ポークソテー グリル野菜	 焼肉豆腐ステーキ		

週間メニュー表に記載ください



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きます。

\*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

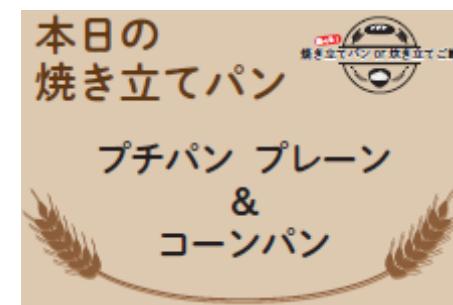
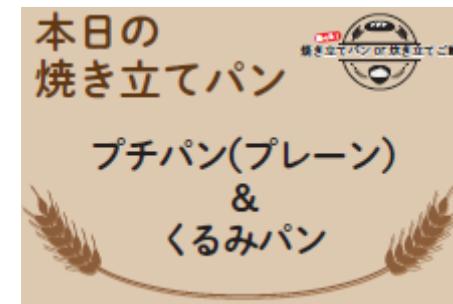
#### ①案内ポスター



#### ②当日POP



#### ③プライスカード (本日のパン) 9種



# 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

### 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

