

## 9月確認・チェック事項

- 夏メニューとして販売していた容器、食材、早めに消化すること。
- 残暑はあるものの、秋らしいPOP・ディスプレイに切り替えること。
- おでんの品揃えを早々に、バラ販売・容器入り販売共にチャレンジを。
- お赤飯を含め、炊込みご飯・おこわアイテムの品揃えを増やすこと。
- お弁当のご飯スペース、炊込みご飯・寿司類を含めバラエティにすること。
- 季節のさんまメニュー、塩焼き優先他各カテゴリーでチャレンジすること。
- シルバーウィークに向けて売りたいアイテムに即日POPを設置すること。
- シルバーウィークに向けて売りたいアイテムを随時販促にかけること。
- 10月末日まで、日々のお弁当製造量、週末を含めた平均値で30%増し。
- 新米に変わったら白おにぎりを安価に提供、試食会をするとイメージアップ。
- お弁当にきのこ類・さんまを含めた季節おかずを必ず一品入れること。
- 気温低下と共に揚げ物では、とんかつ、カキフライなどのフライ類拡販体制を。
- 気温低下と共に、出来立て・作り立てのアピール方法を早急に徹底すること。
- 和惣菜では和え物を減らし、魚・肉を含めた煮物系アイテム増。肉じゃがが必須。
- 手数が足りない場合は単品量販に徹底、無造作な品揃えはしないこと。