

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、何時までに消化出来ますか。
- 敬老の日を含め、秋らしいPOP・ディスプレイ、いつ切り替えますか。
- おでんの品揃え早々に、バラ販売・容器入り販売共にチャレンジしていますか。
- お赤飯を含め、炊込みご飯・おこわのアイテム数は増やしていますか。
- 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なっていますか。
- 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していますか。
- シルバーウィークに向けて売り込みたいアイテムにPOPはついていますか。
- シルバーウィークに向けて売りたいアイテムを毎週月曜日、販促していますか。
- 日々の米飯類製造量、週末を含め30%増以上にチャレンジしていますか。
- 新米に変わったら白おにぎりを安価に提供、アピールは十分にされていますか。
- お弁当に、さんま・きのこ類を含めた季節のおかずは必ず一品入っていますか。
- 気温低下と共に揚げ物では、フライ類のアイテム数、売場を広げていますか。
- 気温低下と共に、出来立て・作り立てのアピール方法は分かりやすいですか。
- 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を増やしていますか。
- 手数が足りない時は単品量販、バリエーションづくりに徹底していますか。