

5月確認・チェック事項

- ①ゴールデンウィーク、1～2日平日、3～5日子供の日、6～7日刈りつけていますか。
- ②ゴールデンウィーク、一人分・多人数分共、出来るだけ同じおかずで対応していますか。
- ③母の日に向けて、お母さん用ご馳走と家族団欒メニュー提案は出来ていますか。
- ④母の日翌日から父の日に向けて、イメージPOPの設置をしていますか。
- ⑤父の日に向けておつまみメニューアイテムにPOPはついていますか。
- ⑥気温上昇と共に、麺セットを含め、冷やし麺類の品揃えは充実していますか。
- ⑦お弁当コーナーにプレートタイプの容器で、洋風ランチメニューはありますか。
- ⑧焼きそば、チャーハン、野菜炒めを含め、炒め物アイテムは売場で目立ちますか。
- ⑨鶏の唐揚げはもちろん、魚介類の唐揚げの品揃えは充実していますか。
- ⑩おつまみとして、魚・肉共に、焼き物メニューの品揃えは充実していますか。
- ⑪季節野菜のアスパラ・なす・豆類の食材アイテムは売場で目立ちますか。
- ⑫肉・魚メニューに季節野菜を出来るだけ使い、ボリューム感に配慮していますか。
- ⑬おつまみとしての枝豆はよりリーズナブルな価格で、いつも青々としていますか。
- ⑭お弁当を作る際冷蔵食材を出来るだけ常温に放置しない気配りはされていますか。
- ⑮異物混入防止に、盛付が始まったら蓋を閉める迄容器から目を離していませんか。