

事例 5

調理工程の最適化により販売体制を構築し、 新たな販路を拡大！

転換前

老舗レストランで、看板メニューがある。コロナ禍でテイクアウトは増加したが、店内飲食の売上が激減。



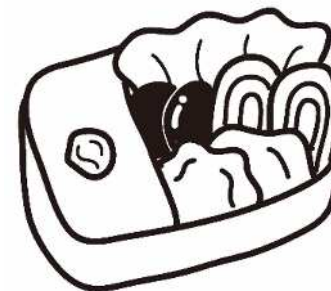
強み
人気の看板メニュー



需要の変化
店内飲食の減少

転換後

調理工程の一部を外部委託し、店舗内調理を効率化。看板メニューを外販化し、地元企業等への販路拡大を目指す。



経費の例 : 業務用冷凍庫等の厨房設備を増設して、大量生産したメニューの管理を行う。