

たべる
食

aider カラダに良いこと Check 10

ヘルシーメニューのプロデュースを
検討される企業様・店舗様向け



- 01. 2ヶ月以上メニューが変わっていない
- 02. お客様のオーダーが偏っている
- 03. 年齢層が定まらない
- 04. 何料理かわからない
- 05. お肉が含まれているメニューが目立つ
- 06. 常連のお客様がメニューを選ぶ時間が長くなっている
- 07. 従業員の仕込みや準備の時間が早まり時間を持て余している
- 08. 料理の色が全体的に茶色っぽい
- 09. 既製品が増えている
- 10. 「本日のおまかせ」や「本日のおすすめ」などその日料理が毎日3品以上ある
- 11. 来客時間にムラがある
- 12. 従業員に覇気がない
- 13. 開店時間なのに「本日完売」という商品がよくある
- 14. お客様に食材の産地を良く聞かれる
- 15. 料理を残すお客様が目立つ
- 16. 食材の仕入業者が5つ以上ある
- 17. 賄いが豪華になってきている

3つ以上、該当したら「健康経営」導入予備軍 5つ以上、該当したら「健康経営」導入をお勧めします

10つ以上、該当したら「健康経営」即導入！！

【会社名】

【担当者名】

相談したい事など自由にご記入ください

【住 所】

【電話番号】

- -

【メール】

@

【業 種】

【従業員数】

人

株式会社 aider

〒486-0817 愛知県春日井市東野町4-12-6

Tel: 0568-86-5770 Fax: 0568-81-3031

E-Mail: info@aider-el.jp