サポート内容

> Conservoのベイクオフシステムなら、初心者でも簡単にベーカリーを始めることができます。

安心サポート 01

事前教育 / 研修システム



「パンについての知識がない」という方でもご安心下さい。パン作りの基本技術 (解凍・発酵のポイント、焼成の基本技術等)、オーブンなどの設備の使用方法、作業能率向上のテクニック等店舗を 運営していくのに必要なノウハウを、丁 寧に指導させて頂いてお ります。

安心サポート 02

開店前後サポート



マネジメント(販売計画、発注、シフト表、 売場づくり、日々の運営等)、QSC活動、 パート教育(接客、技術指導)のご指導 をさせて頂きます。

安心サポート 03

開店後サポート



マニュアル、サンプル商品による新商品の紹介。スーパーバイザーの定期的訪問による運営、指導。季節や行事などに合わせた様々な販売活動のご支援。定期的なオーナー会による情報交換。

安心サポート 04

冷凍生地と豊富なマニュアル



豊富な冷凍生地、豊富な商品マニュアルの中からお店にあった商品や、毎月の新商品を提案させて頂きます。