今期の方針と重点具体策の実行スケジュールとチェック経過　　会社名（イタリアンキッチンレストラン）

※「済み」と書かれているのは、チェックじ既に済んだ事項。

	重点具体策を実行する為に必要な準備、段取り、詳細内容〈具体的に行動内容が見えるような表現。誰がいつまでにどのようにと言える様な具体的な行動項目〉	誰が行う又は担当部門	いつまでに形にする	5月第1週	5月第2週	5月第3週	5月第4週	5月第5週	6月第1週	6月第2週	6月第3週	6月第4週	6月第5週	7月第1週	7月第2週	7月第3週	7月第4週
1	メニューの絞りこみ(単品メニュー中心に40%削減)	店長	済み														
2	メニューの入れ替え(新メニューと新単価でメニュー表の設置)	店長	5月20日～			●メニュー撮影14日 ●18日までにメニュー作成 ●5月20日から新メニュー配置後スタート　済み											
3	A3　4ページのメニュー表の作成（英字新聞の上にトレーシングペーパーでメニューを手書きと料理写真をスキャンして印刷後に、パウチ）15部	デザインが店長 スキャン・パウチ本部部長				●メニューデザイン18日までに作成して、本部部長部長へ提出 ●スキャン・パウチを本部部長Bが、19日までに作成　済み											
4	新メニューの写真取り（デジカメ1000万画素=オーナー調達）	店長	5月14日まで			●5月14日に写真撮り　済み											
5	アイドルタイム用デザートセット（コーヒー付きで350円）を提供・・新メニューに掲載	店長				●14日の写真撮影時に作る ●テーブルメニューに気まぐれデザート、ヘルシーデザートを掲示して設置　済み											
6	毎日11:30にはカレーのにおいを店舗に出す・・店内カレーの名前は「シェフのお奨め　まかないカレー」	店長	毎日	→		カレーは設置しているが、匂わない。別途対策の検討											
7	テイクアウトメニュー表（テーブルメニューとレジ際のPOPにカレーとドレッシング持ち帰り案内）・・ドレッシング（定番和風と毎月の洋風）	店長	5月18日まで			●5月18日までに黒板記載やテーブルメニュー（写真盾）仕上げ ●17日までにテイクアウトカレー、ドレッシングの名前決定　現在2日に1個売れる		●カレー名・ドレッシング名とイタリアンキッチンロゴ、電話、シェフ名のシールを作成（原案データはK、シール作成：本部部長B）シール作成、テーブルメニューは未実施									
8	真空パック機械19800円（ドレッシングは透明袋で脱気。カレーはアルミ袋のジッパー式で脱気せず。）の購入と消耗品購入	本部部長B	5月7日まで	●5月7日までに購入済み		済み											
9	新看板の手配	本部部長B				●看板は18. 19日まで設置完了予定　済み											
10	開店用造花(1本1万円、5本）の手配（イタリアンキッチンの開店が分かるように1ヶ月間配置）・・・13日までは祝開店のみの掲示、イタリアンキッチンさんと掲示	オーナー		●手配は4月末で、設置は4月29日済み		●5月19日からイタリアンキッチンと書いて造花掲示（造花の書き直し）　未実施で決定											
11	フリーペーパーへの掲載(6月号に31500円で掲載）・・・リニュアルオープン＆サマーキャンペーンで『デザートサービス券』をPR	店長				●5月18日までに入稿		●EN掲載は6月1日　済み									
12	冷蔵庫の棚作成と冷蔵庫の購入	作成は本部部長B 購入は店長		●4月30日の納品済み		●5月10日までに冷蔵庫購入済み											
13	グループ他飲食店等に設置するリニュアルオープンチラシの作成と配布(オープンサービスはプチデザートを多数用意）	作成は本部部長B				●14日までにチラシ作成 ●17日から配布(スパ、会社関係、の配布とポスティング）　済み											
14	GW中のホールスタッフ確保（グループ内派遣で募集） ・社員又は家族に声かけし、勤務時間帯を調整して配置（臨時時給を650～700円で交渉）	本部部長	4月30日までに確定	済み													
15	土日スタッフの募集(ハローワーク時給750円でAL募集。悪ければ入れ替える）	本部部長・面接店長	5月6日までのAL確定	●土日1名ALを確定させる		●Kさんがいる内に、ALの募集継続　いったん採用したが退職したので、再度募集中											
16	テーブルの呼び出しブザーの購入（HIヒロセで混線しない商品）	店長	4月29日に購入	済み													
17	スポットクーラー（店外に出せる排熱ダクト付きで3～5万円）を通販で購入・・・ダクト孔も作る	本部部長B				●5月15日まで通販サイトで調査し、購入（ホームワイド、モノタロー等）		ホームワイドの49000円の予定＋追加ダクト工事　購入済み									
18	表のプラ板の印字を消し、花を引っ掛ける	本部部長B、奥さん				●印字消しは看板屋に依頼 ●引っ掛ける花器の購入（奥さん）　済み											
19	メニュー黒板の塗り替えか購入かの決定（看板屋へ依頼するか購入か）	社長				●14日までに塗り替え依頼か購入か決める		新たに購入（4700円）予定									
20	LED（2Fの小部屋）は買取で、白色。他の部屋の買取かリースかの決定と設置	本部部長B				●13日までに決めて、14日までに発注 ●19日までに工事完了		見積が出た（25万円で電気代削減で1.2年で回収）購入　済み									
21	水曜日定休日をなくす・・他店のALを相互に融通しあう（KさんがOKなら出来る）	店長、店舗スタッフ				●Kさんの他店従事の可能性があるか聴く。OKなら他店とイタリアンキッチン併用で働いてもらう			6月23日から実施済み								
22	土日祝の昼間(4時間）1名の臨時ALをシフトで募集・・・〇〇グループの社員と家族知り合いから募集	経営幹部が個別の説得				●13日から若い男性、一般女性でグループ内募集（AL可で）			継続								
23	16～17時に学校前でデザート＆ハーフパスタのチラシ配布	店長、A君が手分けして										7月20日までにチラシ作成（おやつセット、デザート＆パスタ）	7月21日から配布				
24	テイクアウトドレッシング、カレーのPOPを、アンケート用紙入れに円形で入れる。 スタッフがデザート、コーヒーを出すときに、テイクアウト商品を一声PRするのを決まりにする	店長							6月23日まで円形POP作成して配置			6月28日から冷凍テイクアウト商品の販売開始（月間140袋目標）　実施中					