

/	大項目	中項目	小項目1	小項目2	小項目3	小項目4	小項目5	小項目6	小項目7	小項目8	小項目9	小項目10
マニュアル系統図	開業準備資料	開業までのスケジュール	目次	本部総合案内	ガントチャート							
		資金関係	基本事業計画	作業割り当てシフト	ランニングコスト	開業費支払い時期	開業後の支払い一覧	リース				
		諸手続き	保健所消防	ごみ業者	おしぼり業者	有線放送						
		保険	店舗保険フロー	本部指定保険案内	加入確認書ひな形							
		レジ&システム関係	レジシステム一式	レジシステム見積り	受発注システム	売上管理システム						
		備品関係	什器備品	什器備品発注書	消耗品発注書	ユニフォーム発注書	協賛グラス発注書	地元調達一覧				
		食材	オープン食材	初回パッケージ（食材、酒）	納品サイクル	納品検品マニュアル	FAX発注マニュアル	決済マニュアル	食材業者一覧			
		販促	売上アップP（別紙）	オープン販促発注	売上アップシステム申込書	開業販促申込書						
		クルー採用	クルー採用フォーマット									
		SV支援	スタートアップ日程表	SVフロー								
		その他	出店連絡票	その他提出書類								
	店舗運営マニュアル	序章	店長業務とは	ハウスルール								
		オペレーションマニュアル	オペレーションM目次	QSC苦情フォーム	開閉店作業	Qマニュアル	サービスマニュアル1, 2	クレンジングマニュアル	苦情クレームマニュアル	発注業務	1ヶ月の店舗運営	入金票
		計数管理マニュアル	数値報告関係マニュアル	数値報告資料	月次報告資料マニュアル	月次報告資料	人件費管理マニュアル	日報、週報フォーム	棚卸しフォーム			
		人材育成	人材育成マニュアルフォーム	目次	面接と採用	アルバイトトレーニング	アルバイトの戦力化	シフト管理	時給、賄い、交通費			
		経営マニュアル	経営マニュアルフォーマット	目次	店舗マネジメント	プロフィットツリーより店舗確認	販売促進マニュアル					
		接客術	ムービー	顧客満足度向上接客術	顧客満足度向上接客術スキルチェック表							
	自信店長育成メソッド	表紙	ステップ1	ステップ2	ステップ3	ステップ4	ツール集	接客事例集	PBミーティング事例集	口コミ事例集	顧客アプローチ事例集	
	研修関係	店長研修カリキュラム	新人クルー教育カリキュラム	サービスハンドブック（ホール分）								
	調理基準書（マニュアル）	Gメニュー（サービスマニュアル）	Gメニュー調理基準書（アイテム別）	メニュー整理資料一式	商品・仕込み早見表							