

飲食店開業準備 /

Q & A

私たちがご提案するオープンリストとは飲食店の開業時に必要な厨房用品、
卓上備品、清掃用品を業態別に選定したリストです。
Q&Aではよくあるご質問にお答えします。



Q どんな業種・業態のリストがあるの？

A P4に掲載のラーメン店・カフェ・中華などを含め、多数のリストを揃えています。お気軽にお問い合わせください。

Q 何を伝えればオープンリストを作成してもらえるの？

A どんな業態なのか、席数はどのくらいか、IH仕様なのかガス仕様なのか。業態、席数、床数、熱源などの情報を教えてください。

Q どんな内容のオープンリストがもらえるの？

A 商品が確認しやすいように商品画像付きのリストでご提案いたします。

Q 何がどのくらい必要なかわからないときは？

A おまかせください。選び忘れの無い様に、必要な商品をピックアップし、お店の大きさに合わせたご提案をいたします。

Q 厨房の中で使う以外の商品も提案してもらえるの？

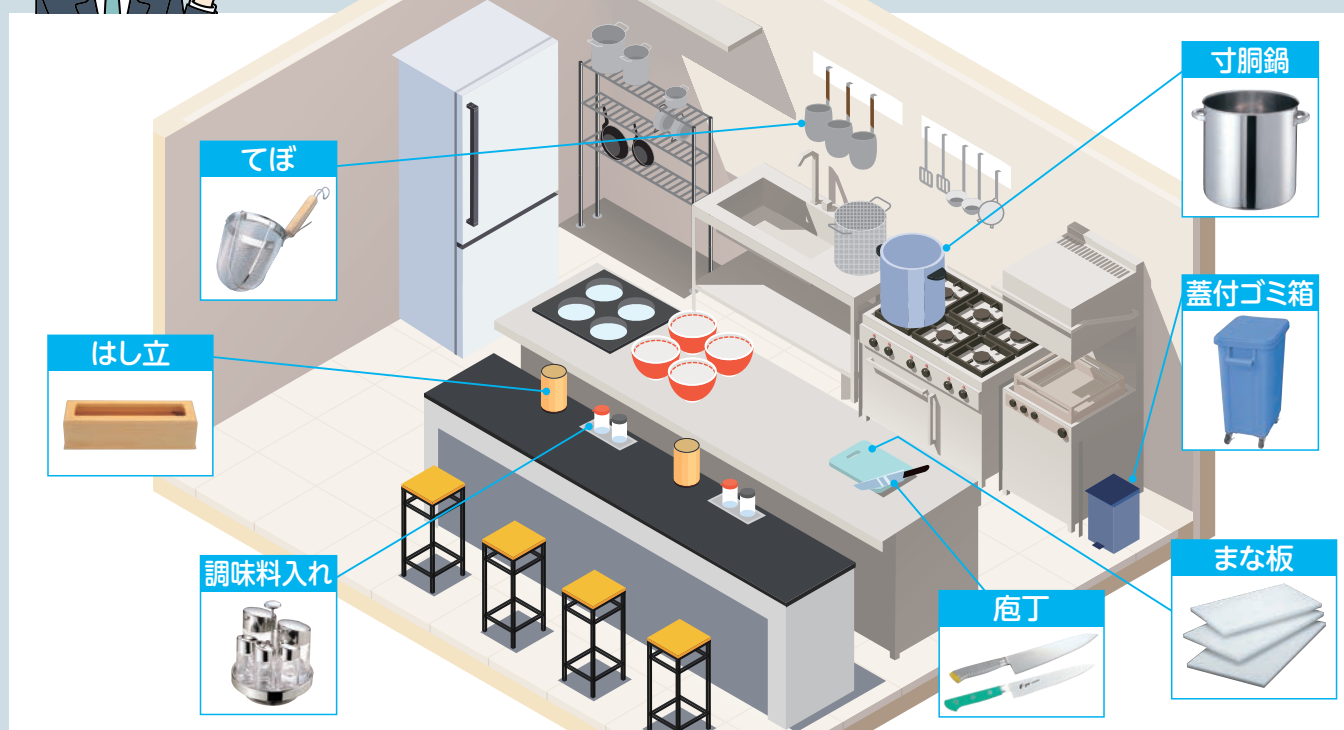
A 鍋などの調理道具はもちろん、スプーン、フォークなどの卓上用品、清掃備品、食器類などまとめてご提案いたします。

Q オープンリストに商品の詳細も入っているの？

A リストの内容にはカタログページもございますのでスムーズに詳細の確認ができます。



ラーメン店を例にしたガイドマップでオープンリストの商品を一部ピックアップしてみました。



様々な業態に合わせ、**EBM** がコーディネートします!