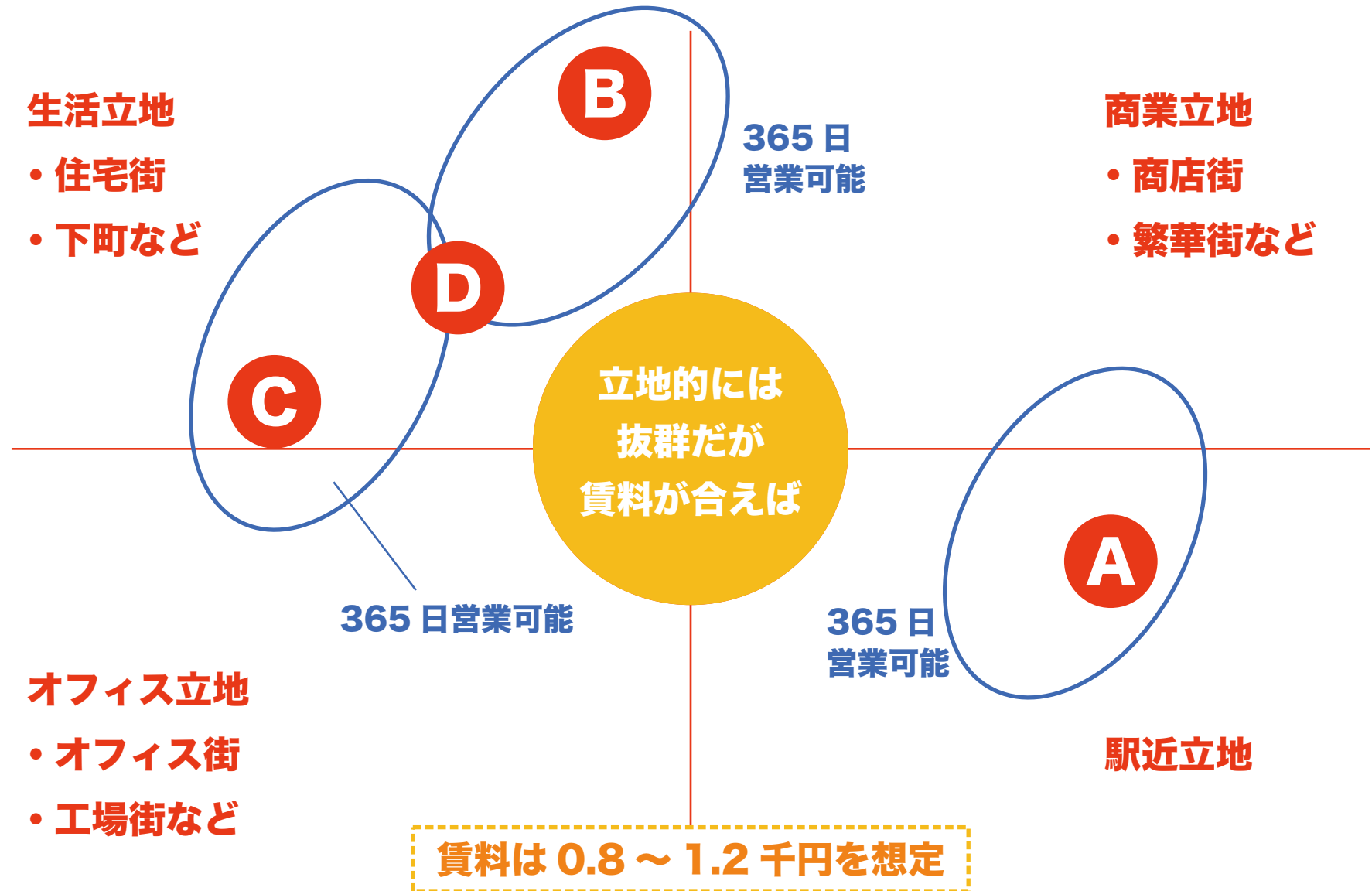


「シェフのパン」が求める立地

※実際には調査員が立地調査を致します。



店舗の大きさ・種類・構造

A 5坪～10坪	対面販売型店舗 本部から毎日焼成パン（出来上がっている）を配送 店舗ではショーケースに並べて販売
B 10～15坪	棚割販売型店舗 本部から毎日焼成パン（出来上がっている）を配送 店舗ではショーケースに並べて販売
C 15～25坪 スタンダード	しずる型店舗（調理場5坪程付） 本部からはパン生地・具材（真空調理済）を配送 店舗では2次加工し販売
D 25～40坪	ベーカリー CAFÉ 型店舗 食材流通は上記と同じで、CAFÉ 併設

■ いずれの店舗も前面道路がすっきりしており、視認性が重要。

※1・2階等の多層階も可 ※民家・古民家でも可

■ 建物構造は特にこだわらないが、ベーカリーオープンを設置する際
約2.5tの重量がかかる為、地下階がある場合は要注意。

パン屋の開業に必要な資格

店舗を構えてパン屋を開業するために必要な資格は、食品衛生責任者と防火責任者の2つです。

食品衛生責任者

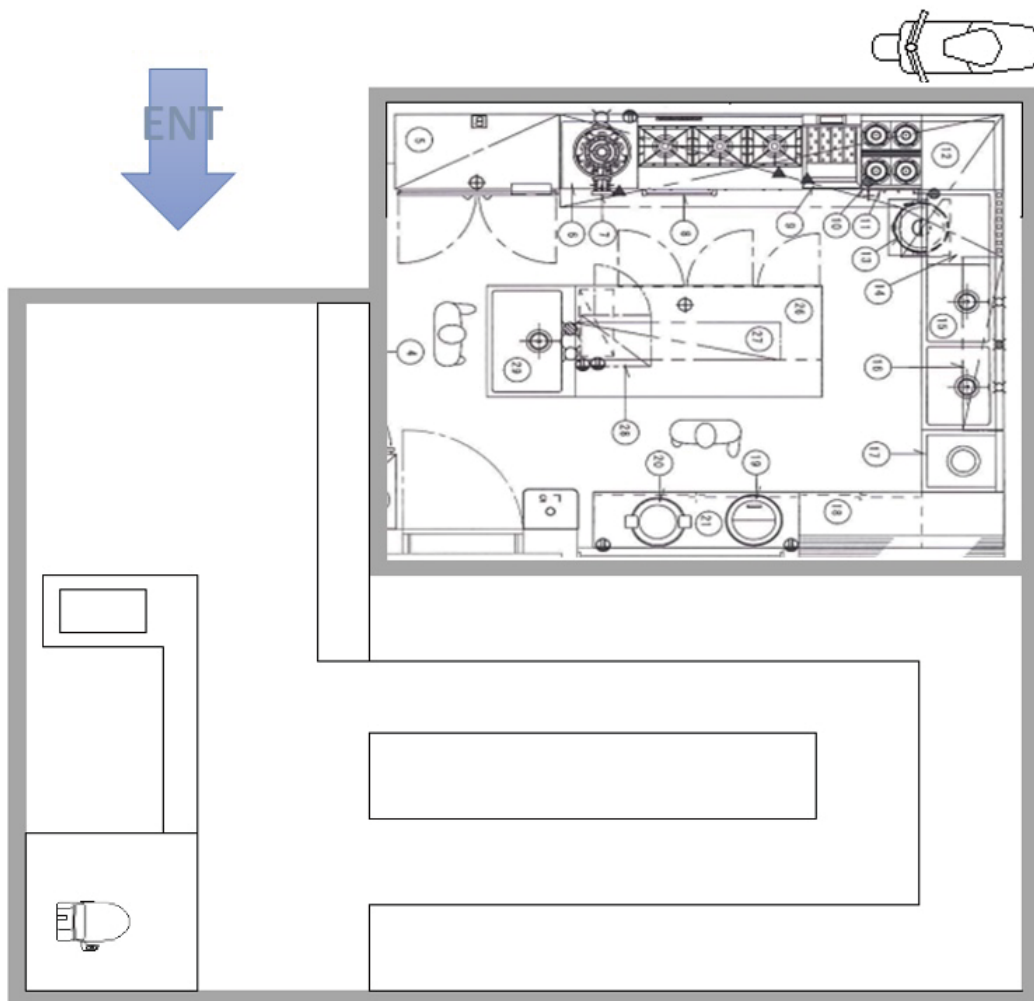
食品衛生責任者の有資格者は、食品を取り扱う施設には最低1名が必要です。大学で医学や水産学など所定の課程を修めている、あるいは調理師など所定の資格を持っている場合を除き、食品衛生責任者の養成講習を受けることが必要になります。似たような名前の資格に食品衛生管理者がありますが、これは食肉製品や食用油脂など食品衛生法で定められた食品の製造をする施設でのみ、必要とされる資格ですので、町のパン屋を開業するうえでは必要ありません。

防火管理者

防火管理者とは、火災による被害を防止することを目的として消防計画を作成し、防火管理のうえで必要となる施策を行う責任者です。ただし、防火管理者資格が必要なのは、収容人数（店員とお客の合計）が30人以上の店舗です。そのため、規模の小さい町のパン屋であれば必要ないこともあります。



MODEL KICHIN レイアウト図 (©の変化を想定)



- BAKERY/ ホイロ
- 大型ガスレンジ
- オープンレンジ 3口
- フライヤー (一層)
- 小口ガスレンジ 4口
- 調理台
- 2層シンク
- スープレンジ
- 調理台
- 温在庫
- シェルフラック
- 台下冷凍冷蔵庫
- 縦型 4枚冷凍冷蔵庫
- スチームコンベクション

GOURMET BREAD

準備

加盟店様でご用意頂くもの

<input type="checkbox"/> FC 加盟金	1,500,000 円
<input type="checkbox"/> 食材保証金	1,000,000 円
<input type="checkbox"/> 加盟研修費 (1 人)	150,000 円
<input type="checkbox"/> 立地診断費用	150,000 円
<input type="checkbox"/> 店舗設計費用	500,000 円
初期費用小計	3,300,000 円

※以降 (その他) の費用については
法定開示書にてご確認ください。

FC 本部にて用意するもの

- 看板
- POS レジ (I PAD)
- 各種マニュアル
- オーナー様研修費用

開店までの流れ

