

ONE to ONE



お客様に最高の一杯を。

近年コーヒーの飲用シーンが増え、消費者ニーズは「高くても他で飲めないもの」や、「安くても安心して普段使いできるもの」といった形で『嗜好』が多様化しております。この多様化した消費者の「一人ひとりの価値観や要望に応じていく」ことは外食店にとって今後もっとも必要になっていくと考えられます。

そこでWHO'S FOODS 2018では、ご来場頂く皆様のお店にあわせたご提案をすることによって、来店されるお客様へ最高の一杯を提供出来るご提案を致します。

ご来場頂く皆様の繁盛の一助になれば幸いです。

スタッフ一同、ご来場を心よりお待ちしております。

ユージーシーフーズ スタッフ一同

WHO'S FOODS 2018の見どころ

様々な嗜好をもった来店されるお客様を意識し、
お店が繁盛できる内容で展示会を構成しております！

COFFEE

業態パッケージ

■様々なシーンでのコーヒー提供のご提案

- ・運営オペレーションを主軸におき、無人から複数名のパッケージまでをご提案
- ・コーヒーの提供をすでに行っているお店から検討中のお店まで幅広くご提案 (提案業種: カフェ・スーパー・ホテル・社食・オフィス等)

■パッケージ提案を支えるトータルソリューションのご提案

- ・店舗クリニック (商圈調査・競合店調査等)、物件紹介、従業員教育、販促支援等様々な角度でお店の繁盛のお手伝い

UCC製品全品試飲

■お店のコンセプトにあわせたUCC製品のご提案

- ・コーヒーをはじめ、紅茶・ジュース類ありとあらゆるドリンクを試飲いただけます！
- ・UCC一押し! 春夏新製品のご提案

付加価値製品

■アイスブリューのご提案

- ・コーヒーだけでなく紅茶を使った新しい抽出方法のご提案

■エスプレッソのご提案

- ・こだわりのコーヒー豆と、進化させたエスプレッソのご提案

■フレッシュオーダーブレンドのご提案

- ・UCC独自のシステムを使ってお店オリジナルのブレンドをご提案

アレンジドリンクメニュー

■ミルクメニューのご提案

- ・豆乳やアーモンドミルクといったヘルシー色の強いミルクを使ったメニューのご提案

■春夏メニューのご提案

- ・フォトジェニックを意識した彩鮮やかなアレンジドリンクメニューのご提案

FOOD

朝食バイキング

■すぐに導入できる朝食バイキングのご提案

- ・定番の和食や洋食だけでなく地産地消を切り口にした商品のご提案
- ・新たに朝食バイキングの導入を検討されているお客様が、簡単に導入できるパッケージでのご提案
- ・バイキングに最適! スピード抽出が可能なマシンでコーヒー提供を!

スイーツ

■和/洋/多国籍をベースにありとあらゆるスイーツのご提案

- ・UCC独自のフードマッチングシステムで最適なコーヒーも一緒にご提案
- ・様々な料理にあうスイーツをご提案。スイーツ導入で客単価UP!

クイックオペレーション

■誰でもつくれる簡単メニューのご提案

- ・レンジ調理だけのパスタを季節に応じて簡単アレンジ
- ・焼かずに美味しく食べられるパンを簡単オープンサンドにアレンジ
- ・デザートベースを使って簡単本格デザートにアレンジ

UF製品ランキング

■UFが誇る各ブランド商品についてランキングでご紹介

- ・ロングセラーから売れ筋カテゴリーまで様々な角度でランキング!
- ・UF一押し! 春夏新製品のご提案

食品関連メーカー約100社による春夏新商品のご提案

外食店応援セミナー

イケてる店はここが違う
繁盛店の冴えてる経営術

講師

月刊食堂

編集長

通山 茂之氏

開催日時

2月6日(火)

13:00-14:30