

ベーカリー



袋から容器へ包装形態が変化 容器活用で顔を変える

コロナ禍で販売手法が激変のベーカリーコーナー



赤字が続く不調のベーカリー部門

バイキング形式から個包装へ



個包装なので
センターレジでの
購入可



専用レジ禁止



浮いた人員を製造に配属



商品の幅を広げて売上げアップ

容器活用で売り場・見せ方を大きく変えるご提案



ベーカリーで容器を使うことのメリット



袋だと段積みができず、
陳列数が限られる

売り場

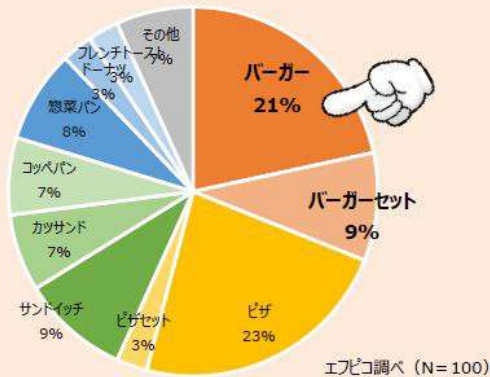


容器だと段積みして、たく
さん陳列できる。売り場
にボリュームが出し易い

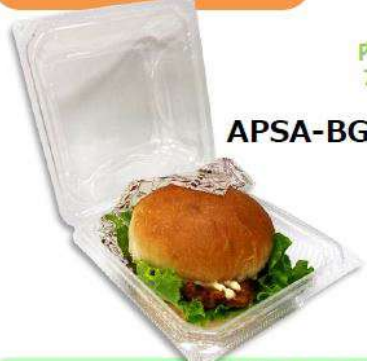


直近の新店ではハンバーガー導入に注目が高まる

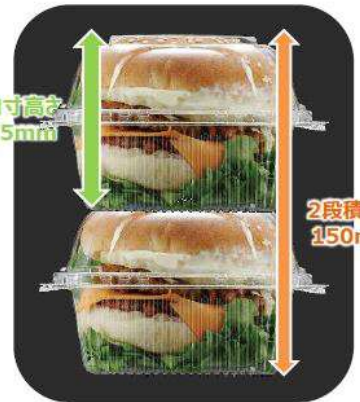
新店・改装店で導入が多いのは**ハンバーガー**



単品におすすめ容器



内寸高を75mm



2段積みで150mm

深さ・高さがあるので中身が入り易く、売り場で目立つ

外食と比較した際に**割安**に感じ易い



セット品平均売価 **500~800円**
↑
ファストフードも値上げ



セット品平均売価 **300~500円**
エビコ調べ (N=30)

セットにおすすめ容器



RC-10



MFPプレート丸



MSD半月丼



68mm



48mm



48mm

蓋の高さ+ポテトやナゲットの入るサイズがポイント



容器だけでまるごとベーカリー売り場コーディネート

FPCO BAKERY

あえて中身を見せず、柄で目立たせる

いちごタルト APSAK15-12(38)

天面がスッキリ形状で中身が見え易い

スイートポテト SAK15-10(38)

クロワッサン詰合せ MFPコンテナ28-21(40)

耐熱容器なので軽くレンジをかければ更に美味しく!

フレンチトースト DLVポー19-15 ジョイW

販売代理店 **OZEKI PACKAGE**