

新鮮なノウハウが 生み出す提案力。

実績から培われた様々な業態の店舗の新鮮なノウハウが生み出す提案力が特徴です。

利用シーンを徹底的に追求した高級な空間と経験価値を最大にする料理・ドリンクのラインナップ。

そして、コストパフォーマンスの高い価格設定が織り成す業態は全てにおいて上質な空間を演出します。

さらに、業態企画から開業後の運営までワンストップでサポートする体制は、様々な飲食店を総合的にコンサルタント、プロデュースする弊社の魅力です。



実績から生まれる
業態企画開発

経験価値を重視した
空間デザイン開発

差別化された
新しい飲食店

システム化された
収益改善ノウハウ

オリジナルブランドのプロデュース・収益改善コンサルティング



サービス・オペレーション開発

スタッフの定着率が悪い。人件費が思ったよりかかっている。など



メニュー開発

料理人がいないので新しいメニューができない。原価率が高くて困っている。など



顧問コンサルティング

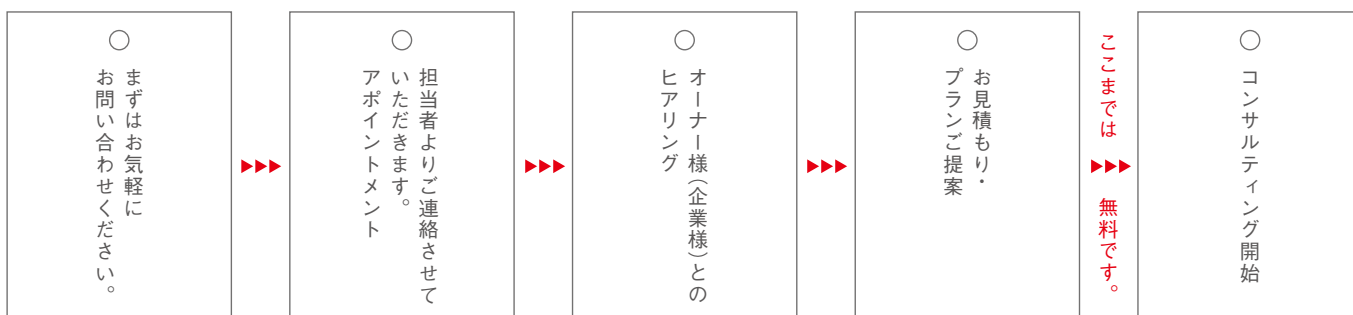
赤字が続く。親から経営を引き継いだがどうして良いかわからない。など



店舗運営委託

改善をしてきたがアイデアが出てこない。飲食以外の業種へトライしてみたい。など

コンサルティングの流れ



BEELINE

〒939-8211 富山県富山市二口町1丁目7番地14
WEB <http://www.beeline-e.com>

TEL 076-422-3222