

こんな方はぜひこのセミナーにお役に立てます! お越しください!

- べんべやの土井シェフの話を聞いてみたい方
- べんべやの経営改革の取り組みを知りたい方
- もっと利益が出る洋菓子店になりたい方
- 「働き方改革」への対策がまだできていないと感じている方
- 製造スタッフの労働環境を変えて離職率を下げたい方
- 製造スタッフの残業時間を減らしたい方
- 売上・利益を高める焼き菓子のヒット商品をつくりたい方
- 生菓子ばかりが売れてギフト(焼き菓子)比率が低い方
- 材料原価の高騰で利益率が下がっている方
- 業績アップのため新しいことにチャレンジしたい方



働き方改革を乗り越える洋菓子店緊急セミナー



大阪会場
特別開催 2019年10月21日月

オーナーシェフ型
**年商5億円 洋菓子店が
年間休日105日・脱残業の
働き方改革を実施して
収益UPを実現する秘訣**

～年商5億・2代目オーナーパティシェベんべやの成功ストーリー～

焼き菓子
比率60%化

スタッフ
意識改革

アイテム数
削減

パート
有効活用

値上げ
etc



べんべや
オーナー
土井 大輔氏

**年商5億円の洋菓子店
べんべやの働き方改革とは!?**

- ① 「残業時間」を大幅削減させた取り組みの肝は!?
- ② 生産効率を改善するための製造機械の選び方・活用法とは!?
- ③ 自発的に改善に取り組む組織の作り方とは!?

■ 特別ゲスト講演 技術講習会では聞けない経営のポイントを解説



2店舗年商5億

3年で生産効率、収益率を大改革

今注目の洋菓子店

べんべや働き方改革のポイント

Profile

1990年10月
… 札幌市西区山の手にて創業
1995年11月
… 札幌市手稲区星置に移転
2007年10月
… 丸井今井本店に出店
2010年10月
… 札幌市手稲区星置にて
新店舗へ移転

Point 1 経営改革でべんべやは(年商変わらず)どう変わったのか!?

- ✓ 残業時間ほぼゼロ
(12月でも月間45時間以内)へ
- ✓ 年間休日数年間105日へ
- ✓ 製造人員数5人~6人減へ
- ✓ MAX71人~72人が54人へ

Point 2 年商5億円・圧倒的地域一番店への成長ストーリー!!

- ✓ パティシエの道へ
- ✓ 2代目として事業承継へ
- ✓ 転機となった百貨店出店で2億店舗開発へ
- ✓ 本店移転で年商5億洋菓子店へ

Point 3 製造効率を激変させる製造機械の超効果的活用方法とは!?

- ✓ 製造機械投資を行うワケ
- ✓ 製造機械投資ストーリー
- ✓ 今、おススメな洋菓子店の製造機械とは!?
- ✓ 製造機械を有効活用する秘訣とは!?

Point 4 高生産性と高収益を実現する「ギフト比率60%」の秘訣

- ✓ ギフトが売れるギフト訴求・陳列のポイントとは!?
- ✓ べんべやのギフト商品構成
- ✓ 生菓子原価30%・焼き菓子原価20%の原価管理法

Point 5 べんべやの働き方改革具体的施策とポイント解説!!

- ①商品数を削減
 - ✓ 影響を最小限にするペース設定とポイントとは!?
- ②営業時間を短縮 ③毎月の棚卸実施
 - ✓ 短縮の影響は!?
 - ✓ 毎月棚卸実施の効果は!?
- ④クリスマス対応
 - ✓ クリスマスの効率化の取り組みとは!?
- ⑤OEM商品の活用
 - ✓ OEM商品の効果的な使い方とは!?

Point 6 スタッフを巻き込みながら経営改革!べんべやの「スタッフ意識改」とは!?

- ✓ 毎月1回の「全体ミーティング」の活用法!
- ✓ 部署ごと・個人ごとに分かれた役割分担設定とは!?
- ✓ 人事計画・採用計画・製造計画もスタッフに任せられる組織の作り方!

Point 7 売上目標から利益目標へ!べんべやが行っている「粗利目標管理」とは!?

- ✓ 目標設定は「粗利」で設定!
- ✓ 売上だけに頼らない目標管理方法とは!?

Point 8 スケジュールがポイント! 値上げで意識すべきこと

Point 9 年商1億円でも導入できる? ウォーターカッターで現場はこんなに変わる

セミナーでは、誰でも取り組めて短期間で成果が上がる、低投資でもできる洋菓子店の具体的「生産効率UP」「収益UP」手法をお伝えします!

Point 1 「生産効率」の数値管理がポイント! 洋菓子店の収益アップ法とは!?

- 生産効率を数値化できる「人時生産高計算シート」とは!?
- 生産効率改善が実現できる「人時生産高計算シート」の使い方!
- 「生産効率」×「原価率」で立てる、販売戦略とは!?

Point 2 ギフトの売り方を変えて焼き菓子比率40%を実現させる方法とは!?

- 「売上アップグラフ」で全スタッフをやる気にさせる!
- 「一番立地法」「ボリューム陳列法」「陳列構成比法」で話題のヒット商品をつくる!
- 「全購入動機対応法」で単品売上を倍増させる!
- 短期間でギフト主力単品をヒット商品にする繁忙期の販売手法!

Point 3 パート・アルバイトを有効活用して、生産効率を上げる方法とは!?

- パート・アルバイトがやるべき仕事、そうでない仕事とは!?
- 「5つの法則」で女性スタッフを気持ちよく動かす
- パート・アルバイトの管理にオススメな「生産タイムシート」の使い方

Point 4 消費税増税前に取り組んでおきたい値上げ法

- 値上げすべき商品の選び方、値上げ幅の設定のしかた
- 値上げ時のお客様への告知対策
- 税込価格?or税別価格? プライスカードづくりの注意点

その他、こんなこともお伝えします

- 2019年洋菓子業界の時流と対策
- 誰でもわかる洋菓子店経営の基礎知識
- 消費税UPの前に取り組んでおきたいこと

スケジュール

第一講座 はじめに 田中 渉

第二講座 ゲスト講座 土井 大輔氏

第三講座 実践講座 田中 渉

第四講座 まとめ講座 中野 靖識

講師プロフィール

(株)船井総合研究所
中野 靖識

住生活関連業界を起点として、食品業界、自動車業界、電機業界とコンサルティングフィールドを拡げ、「大手、中小の規模を問わない」「メーカー、卸、小売の業態を問わない」あらゆるニーズにきめ細かく対応している。国内企業を支援することで、「強い日本の再生」を自らの志とし、がんばる地域、経営者、現場責任者のサポートとして幅広く活動している。

(株)船井総合研究所
田中 渉

10年以上にわたり菓子業界専門コンサルタントとして活動。経営計画、商品開発、販売促進、売場づくり、接客、店舗開発など多岐にわたる経営課題に対するコンサルティングを行っている。日々のコンサルティング活動での実績、そこから得られた数々の具体的なノウハウに対する顧客の信頼は厚い。

開催要項

日時・会場

2019年 10月21日(月)

(株)船井総合研究所 大阪本社

〒541-0041

大阪市中央区北浜4-4-10 船井総研 大阪本社ビル

地下鉄御堂筋線「淀屋橋駅」⑩番出口より徒歩2分

開催時間

開始

13:00 ▶ 16:30

終了

(受付12:30より)

諸事情により、やむを得ず会場を変更する場合がございますので、会場は受講票にてご確認ください。
また最少催行人数に満たない場合、中止させていただくことがあります。尚、中止の際、交通費の払戻し手数料等のお支払いはいたしかねますので、ご了承ください。

一般企業 税抜 30,000円 (税込 33,000円) /一名様

会員企業 税抜 24,000円 (税込 26,400円) /一名様

※ご入金の際は、税込金額でのお振込をお願いいたします。

●受講料のお振込みは、お申込み後速やかにお願いいたします。 ●ご入金確認後、受講票の案内をもってセミナー受付とさせていただきます。

●万一、開催4営業日前までに受講票の案内が届かない場合や、セミナー開催4営業日前までにお振込みできない場合は、下記へご連絡ください。なお、ご入金が確認できない場合は、お申込みを取り消させていただきます。 ●ご参加を取り消される場合は、開催日より3営業日(土・日・祝除く)前の17時迄にお電話にて下記申し込み担当者までご連絡くださいます。それ以後のお取消しの場合は、受講料の50%、当日および無断欠席の場合は、100%をキャンセル料として申し受けますのでご注意ください。

●会員企業様とはFUNAIメンバーズPlus、各業種別研究会にご入会中の企業様です。

WEBからのお申込み

下記QRコードよりお申込みください。クレジット決済が可能です。

受講票はWEB上でご確認いただけます。

FAXからのお申込み

入金確認後、受講票と地図を郵送いたします。

お振込いただいたにも関わらずお手元に届かない場合は、下記担当者までご連絡ください。

お申込方法

下記口座に直接お振込ください。

お振込先 三井住友銀行(0009)近畿第一支店(974)普通 No.5785540 口座名義:カ)フナイソウゴウケンキュウショ セミナーグチ

お振込口座は当セミナー専用の振込口座でございます。※お振込手数料はお客様のご負担とさせていただきます。



明日のグレートカンパニーを創る

株式会社 船井総合研究所

TEL 0120-964-000 (平日9:30~17:30)

お申込専用

FAX 0120-964-111

(24時間対応)

●申込みに関するお問合せ:中田 ●内容に関するお問合せ:田中

ご入金確認後、受講票の案内をもってセミナー受付とさせていただきます。

お問合せNo. S051986

担当

中田 宛

洋菓子店収益改革セミナー

FAX:0120-964-111

フリガナ		業種	フリガナ		役職	年齢
会社名			代表者名			
会社住所	〒		フリガナ		役職	
TEL	()	E-mail		@		
FAX	()	HP	http://			
ご参加者 氏名	1 フリガナ	役職	年齢	2 フリガナ	役職	年齢
	3 フリガナ	役職	年齢	4 フリガナ	役職	年齢
	5 フリガナ	役職	年齢	6 フリガナ	役職	年齢

今、このお申し込み用紙を手にされている方は、間違いなく業績アップに真剣に取り組んでいる数少ない方々の1人だと思います。

そんな勉強熱心なあなた様は今現在、経営状況等にどのようなお悩みをお持ちでしょうか?下記に現状の課題をできるだけ具体的に整理してください。

上記の課題解決に向け、今回のセミナーにご参加される方に限り、無料個別経営相談を行います。(どちらかに☑をお付けください。)

セミナー当日、無料個別経営相談を希望する。セミナー後日、無料個別経営相談を希望する。(希望日 月 日頃)

ご入会中の弊社研究会があれば☑をお付けください。

FUNAIメンバーズPlusその他各種研究会(

研究会)

【個人情報に関する取り扱いについて】

1.申込用紙に記載されたお客様の情報は、セミナーのご案内といった船井総研グループ各社の営業活動やアンケート等に使用することがあります。(ご案内は代表者様宛にお送りすることがあります)法令で定める場合は、お客様の承諾なしに他の目的に使用いたしません。

2.お客様の情報管理につきましては船井総研グループ全体で管理いたします。詳しくはホームページをご確認ください。

3.セミナーのご案内時に、いただきました住所・貴社名・部署・役職・ご担当者氏名を船井総研グループが個人情報の管理について事前に調査した上で契約しましたダイレクトメール発送代行

会社に発送データとして預託することがございます。

4.必要となる情報(会社名・氏名・電話番号)をご提供いただけない場合は、お申込のご連絡や受講票の発送等ができない等、お手続きができない場合がございます。

5.お客様の個人情報に関する開示、訂正、追加、停止又は削除につきましては、船井総研コールポートリレーションズ・顧客データ管理チーム(TEL06-6204-4666)までご連絡ください。

株式会社船井総研ホールディングス 総務部法務課(TEL03-6212-2924)



お申込みはこちらから

※ご提供いただいた住所宛のダイレクトメールの発送を希望されないときは、☑を入れて当社宛にご連絡ください。 ダイレクトメールの発送を希望しません ☐

