

コロナに負けない会社が、いま取り組んでいることを大公開!

こんな方はぜひこのセミナーにお越しください! お役に立てます!

- ✓ コロナの影響で、売上・利益が激減している
- ✓ 非常時ならではの経営のあり方を知りたい
- ✓ 経営状況が悪化し、危機感と不安を抱えている
- ✓ コロナ終息後を見据えた動き方を今から準備しておきたい
- ✓ これからどうやって売上を回復していくか考えている
- ✓ これからに備えて高付加価値の新商品を作りたい
- ✓ 従業員のモチベーションが下がっている
- ✓ この危機に立ち向かえる店長・マネージャーを育てたい
- ✓ 会社を変えるために、新しいことにチャレンジしたい

CHECK!

...とお考えの飲食店の経営者の方

講座内容&スケジュール	大阪 2020年8月4日(火) 13:00~16:30(受付12:30~)	東京 2020年8月19日(水) 13:00~16:30(受付12:30~)	オンライン受講 2020年8月26日(水) 13:00~16:30(ログイン開始12:30~)
-------------	--	---	--

セミナー内容	
第1講座	コロナショックを乗り越えるための飲食店経営 ~非常時に強い組織づくり~ 株式会社船井総合研究所 HRD支援部 HRDグループ 採用・育成チーム 原 康雄
第2講座	ゲスト講座 生産性300%UPを実現する 仕組みづくりと環境整備 株式会社 大和製作所 株式会社 讃匠 代表取締役 藤井 薫氏
第3講座	非常時に負けない、組織成長のための 人財定着・育成・評価の仕組み構築 株式会社船井総合研究所 HRD支援部 HRDグループ 採用・育成チーム 原 康雄
第4講座	本日のまとめ ~明日から取り組んでいただきたいこと~ 株式会社船井総合研究所 HRD支援部 HRDグループ マネージャー 田井 哲弥

WEBからのお申し込み



OPEN!

右記のQRコードを読み取り頂きWEBページのお申し込みフォームよりお申し込みくださいませ。
セミナー情報をWEBページからもご覧いただけます!
<https://www.funaisoken.co.jp/seminar/062552>



新型コロナウイルス感染症に罹患された皆さま、および関係者の皆さまに心よりお見舞い申し上げます。
新型コロナウイルスの感染拡大の状況によっては、録画等によるウェブ開催へ移行させていただく可能性がありますので、何卒ご理解をいただきますようお願い申し上げます。
また、会場にてご参加される際は、ご案内時に注意点がございますので必ずご確認ください。

飲食店
経営者
向け

業界の第一人者がズバリ提言!

飲食店 Afterコロナを が乗り越えるための 時流予測 セミナー

飲食店が、コロナ危機を乗り越え永続するための
生産性向上事例を大公開!

- Point その1** 小型製麺機の業界ではシェアNo.1、麺専門店繁盛支援会社として、商品力アップと人財育成を支援し、数多くの繁盛店を輩出する、「行列の仕掛け人」として注目の経営者。
- Point その2** 他のセミナーでは聞けない!飲食店がAfterコロナに向けて取り組むべき①新業態開発、②新商品開発、③店舗づくり、④組織づくりをズバリ提言!
- Point その3** 同社の製麺機を導入した店舗では、6坪でなんと月商1,500万円(月坪売上300万円)を達成できるほどの驚異的繁盛店に!



株式会社 大和製作所 株式会社 讃匠 代表取締役 藤井 薫氏

をはじめ、
カンブリア宮殿
メディアに多数出演!

2時間の業務が 30分に短縮	導入店の月坪売上 300万円	時流適応の 新業態予測	これからヒットする 新商品予測
-------------------	-------------------	----------------	--------------------

主催 Funai Soken 明日のグレートカンパニーを創る
飲食店向けアフターコロナ対策セミナー お問い合わせNo.S062552
TEL.0120-964-000 平日 9:30~17:30 お申し込みに関するお問い合わせ:天野
株式会社 船井総合研究所 〒541-0041 大阪市中央区北浜4-4-10 船井総研 大阪本社ビル 内容に関するお問い合わせ:原

WEBからもお申し込みいただけます。(船井総研ホームページ[www.funaisoken.co.jp]右上検索窓に「お問い合わせNo.」を入力ください。) → 062552

飲食店がAfterコロナに向けて、今取り組むべきことは、ズバリ「生産性アップ」です!

飲食業界の時流予測と生産性向上事例を大公開!

当セミナーでしか聞けない! コロナに負けない飲食店づくり

業務改革で生産性3倍!

食品製造業・製麺機メーカーから
麺専門店繁盛支援会社へ
劇的進化を遂げる注目企業

大和製作所グループ

特別
ゲスト



カンブリア宮殿
をはじめ、メディア
に多数出演!

株式会社 大和製作所
株式会社 讃匠
代表取締役 藤井 薫氏

1948年5月、香川県坂出市生まれ。国立高松工業高等専門学校機械工学科卒業。川崎重工株式会社に入社し、航空機事業部機体設計課に配属。その後、独立し、1975年に大和製作所を創業。現在は小型製麺機の業界トップシェアを誇る。また、2000年4月にうどん学校、2004年1月にラーメン学校とそば学校を開校し、校長に就任。直営うどん店・亀城庵のさめきうどんは、インターネットでも通販され、2013年現在、未踏の楽天グルメ大賞を10年連続受賞している。過去37年以上にわたり、麺ビジネスを一筋に研究し、麺専門店の繁盛法則について全国各地で公演を行う。「麺店の影の指南役」「行列の仕掛け人」として「カンブリア宮殿」「ありえん世界」「スーパーJチャンネル」等、人気TV番組に出演するほか、メディアにも多数取り上げられる。現在も、年間200店以上の麺専門店のプロデュース・指導を行っている。



週間ベストセラー1位を
獲得した著書も多数!

point 1 大和製作所が提言する これからの飲食店経営とは?

- ✓ こんな時代でも業績を上げている飲食店の共通点とは?
- ✓ 高付加価値のメニューづくりで高く買ってもらえる商品開発を!
- ✓ コロナをきっかけに、社内の意識変革が3倍速で進む!



point 2 大和製作所が取り組んできた 繁盛企業づくり事例

- ✓ 6坪で月商1,500万円(月坪売上300万円)の超繁盛麺業態
- ✓ ゼロから麺の製造販売をスタートし、現在10億を超える規模へ成長したうどん店



point 3 「安心・安全」がキーワード Afterコロナの店舗づくり

- ✓ もう小規模店舗では生き残れない!これからあるべき店舗設計
- ✓ 設備から衛生まで、コロナ後に消費者が求める店舗環境とは?



point 4 今までのやり方ではもう売れない! Afterコロナの新しい売り方

- ✓ 助成金・融資制度と合わせて活用したいクラウドファンディング必勝法
- ✓ いま、海外でも次々と開発されている次世代の麺業態の新しい形とは?



point 5 競合「少」&ニーズ「大」の市場を狙え! Afterコロナの新商品開発

- ✓ コロナで高まる健康志向!今、消費者が求めているメニュー・ドリンクをズバリ提言!
- ✓ 他店と差別化できる高付加価値テイクアウト商品はコレ!



point 6 人財育成は今こそ最大のチャンス! Afterコロナの組織力強化

- ✓ 人手不足から人余りに!余剰な人財を活用して売上につなげる方法
- ✓ 現場の動きが2倍速になるPDCAマネジメント術、大公開!



Afterコロナ時代のキーワードは「生産性アップ」

非常時の「生産性向上事例」をお伝えします!

今、飲食店経営者に最も伝えたい 経営参画人財の育て方

- 情報をオープン化し、考える機会を創出!自ら考え、行動する社員の育成法
- 従業員の数値意識を向上!数字を分析できる社員の育て方



OJTツールを使って生産性UP! Afterコロナの人材育成法

- 生産性を上げる「多能工育成プログラム」の考え方と実践法
- 新人を短期間で戦力化する「スキルマップ活用術」



非常時の今、「人件費の最適化」を! Afterコロナの賃金制度

- 人件費の最適化のための賃金の見直し、できていますか?
- 労働時間に基づく賃金制度から、成果に基づく賃金制度へシフト



非常時の従業員教育の進め方 Afterコロナのマネジメント

- 通常時のKPIと非常時のKPIの違いとは?
- PDCAを高速回転するための仕組みと制度づくり



人財育成には人財開発部門の設置が不可欠 はじめての業務オンライン化

- 人事関連業務こそオンライン化の第一歩!間接費の圧縮を
- 時間のかかる工程を最短で!教育カリキュラムの作り方



★★★セミナー参加特典★★★

飲食店向け 明日から実践できる! 生産性向上ガイド2020

- いま、なぜ生産性向上なのか?
- 生産性向上のための2つの戦略
- 多能工化で生産性は向上するか?
- 従業員育成ツールなど大公開!



30名限定

講師プロフィール



株式会社 船井総合研究所
HRD支援部 HRDグループ
採用・育成チーム

原 康雄

日本の大手FCチェーンの人事部を経て、船井総合研究所入社。食品製造業・飲食業向けのコンサルティングを専門とし、なかでも人財開発分野を得意とする。人財の定着化・育成・評価の仕組みづくりなど、マネジメント支援において高い評価を得ている。



株式会社 船井総合研究所
HRD支援部 HRDグループ
マネージャー

田井 哲弥

人材採用・組織開発を専門とする。コンサルティングモットーは「採用・育成プロジェクトの熱い灯台となり組織を持続的に盛り上げる」である。支援先は、年商10億円前後を中心に200億の企業まで幅広く、全国で年間200日以上コンサルティングに従事している。

ご入金確認後、マイページの案内をもってセミナー受付とさせていただきます。

飲食店向けアフターコロナ対策セミナー

お問合せNo. S062552

開催要項

大阪会場にてご参加

2020年 **8月4日(火)** 開始 13:00 ▶ 終了 16:30 (受付12:30より)

お申込期限: 7月31日(金)

(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

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場合がございます。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。

東京会場にてご参加

2020年 **8月19日(水)** 開始 13:00 ▶ 終了 16:30 (受付12:30より)

お申込期限: 8月15日(土)

(株)船井総合研究所 五反田オフィス

〒141-8527 東京都品川区西五反田6-12-1

JR「五反田駅」西口より徒歩15分

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場合がございます。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。

オンラインにてご参加

2020年 **8月26日(水)** 開始 13:00 ▶ 終了 16:30 (ログイン開始12:30より)

お申込期限: 8月22日(土)

本講座はオンライン受講が可能となっております。

オンライン受講の方に限り、諸事情により受講いただけない場合がございます。ご了承ください。

日時・会場

受講料

一般価格 税抜 20,000円 (税込 **22,000円**) / 一名様

会員価格 税抜 16,000円 (税込 **17,600円**) / 一名様

●お支払いが、クレジットの場合はお申込み手続き完了後の案内(メール)をもって、セミナー受付とさせていただきます。銀行振込の場合はご入金確認後、お送りする案内(メール)をもってセミナー受付とさせていただきます。●銀行振込の方は、税込金額でのお振込みをお願いいたします。お振込みいただいたにも関わらずメールがお手元に届かない場合や、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、下記お申込み担当者へご連絡ください。なお、ご入金を確認できない場合は、お申込みを取消させていただく場合がございます。●ご参加を取り消される場合は、開催3営業日(土・日・祝除く)前まではマイページよりキャンセルをお願い致します。それ以降は下記事務局宛にメールまたはお電話にてご連絡ください。尚、ご参加料金の50%を、当日の欠席は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。

●会員価格は、各種経営研究会・経営フォーラム、および社長onlineプレミアムプラン(旧:FUNAIメンバーズPlus)へご入会中のお客様のお申込に適用となります。

お申込方法

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上でご確認ください。

または、船井総研ホームページ(www.funaisoken.co.jp)、右上検索窓にお問い合わせNo.062552を入力、検索ください。

お問合せ

明日のグレートカンパニーを創る
Funai Soken 株式会社 船井総合研究所

TEL 0120-964-000 (平日9:30~17:30)

●申込みに関するお問合せ: 天野

●内容に関するお問合せ: 原

検

お申込みはこちらからお願いいたします

大阪会場

8月4日(火)

お申込期限 7月31日(金)まで

東京会場

8月19日(水)

お申込期限 8月15日(土)まで

オンライン受講

8月26日(水)

お申込期限 8月22日(土)まで

