

焼肉店が中食・通販で **年商3億円を実現する** 具体的戦略とは

オンライン開催

2021年 **7月1日(木)・5日(月)・6日(火)・7日(水)** スマホで簡単 セミナー参加!

13:00~16:30 [ログイン開始12:30~]

講座	セミナー内容
第1講座	<p>2021年の中食・通販市場の動向と事業開発のポイントとは</p> <p>セミナー内容抜粋① 2021年以降の中食・通販業界の展望 セミナー内容抜粋② コロナでも業績を伸ばす企業の取り組み セミナー内容抜粋③ 船井総研が提唱する焼肉業界で今後取り組むべき成長戦略</p> <p>株式会社 船井総合研究所 フード支援部 中食グループ マネージャー 小林 耕平</p>
第2講座 ゲスト講師	<p>3年で年商3億円を達成した中食・通販事業の成功のポイントとは</p> <p>セミナー内容抜粋① “赤裸々”にお伝えする焼肉店の中食事業化へのストーリー セミナー内容抜粋② 荒川商店が取り組んだ業績アップの具体的手法 セミナー内容抜粋③ 今後の荒川商店の中食展開の戦略と取り組み</p> <p>有限会社 荒川商店 代表取締役社長 松本 賢一氏</p>
第3講座	<p>中食で3億円を実現する中食専門店の業態開発、CK設立のポイント</p> <p>セミナー内容抜粋① 焼肉店でもできる中食専門店の業態開発手法 セミナー内容抜粋② 競争に負けない“持続可能”な店舗にするための差別化ポイント セミナー内容抜粋③ 生産性を飛躍させるセントラルキッチン開発のポイント解説</p> <p>株式会社 船井総合研究所 フード支援部 中食グループ 小林 拓人</p>
第4講座	<p>テイクアウト・デリバリー・通販などのマーケティングノウハウ大公開</p> <p>セミナー内容抜粋① 明日からできるデジタルマーケティングの取り組み セミナー内容抜粋② 行列を絶やさないブランディング手法解説 セミナー内容抜粋③ 費用対効果の高い販促戦略と媒体作りのコツ</p> <p>株式会社 船井総合研究所 フード支援部 中食グループ 林田 大碁</p>

WEBからお申し込みいただけます!



右記のQRコードを読み取りいただきWEBページのお申込みフォームよりお申込みくださいませ。

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/073220>



伸び悩んでる・停滞している中食・通販事業を次の柱に育てたい **飲食店経営者様へ**

ローカル焼肉店1店舗からでも

中食・通販事業を

3 わずか **年商** **3** **億円**

を達成するロードマップ

テイクアウト専門店・直売店併設型セントラルキッチンで



特別講師
 有限会社 荒川商店
 代表取締役社長
松本 賢一氏

テイクアウト デリバリー
 通販 冷食小売

を成功させた
ノウハウが
1日で分かる!

- Point 1 ▶ **5坪で月商700万円を稼ぐテイクアウト専門店の開発**
- Point 2 ▶ **1拠点で売上1億円を突破!デリバリー・通販事業の付加**
- Point 3 ▶ **直売店併設型セントラルキッチンの設立で事業年商は3億円に**

スマホで簡単 **セミナー参加!** ご都合の良い日時を以下よりお選びください。
 2021年 **7月1日(木)・5日(月)・6日(火)・7日(水)** 各日 13:00~16:30 [ログイン開始12:30~]

一般価格
 税込 20,000円
 (税込 22,000円/一名様)
 会員価格
 税込 16,000円
 (税込 17,600円/一名様)

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。

主催 明日のグレートカンパニーを創る **Funai Soken** TEL.0120-964-000 平日 9:30~17:30
 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
 お問い合わせNo.S073220 申込に関するお問い合わせ:星野 内容に関するお問い合わせ:林田

WEBから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。) → **073220**

時流に適した事業開発で

成長エンジンとなる

3年で年商3億円を

実現する中食・通販戦略とは

全国30社以上の企業が実践中! 中食・通販で成功する秘訣を大公開!

焼肉店1店舗からわずか3年で年商3億円へ

荒川商店が取り組んだ

中食・通販戦略の3ステップ

STEP 5坪で月商700万円を稼ぐ

1 テイクアウト専門店の設立

- 競合他社と同質化しないための業態開発手法
- 商品開発×売場づくり×集客手法のポイント
- たった5坪でも売上を達成できるオペレーション構築の秘訣



STEP デリバリー・通販を付加し

2 1店舗で年商1億円以上を突破!

- Uberだけじゃない、年商1億円を目指すデリバリービジネスモデルの構築
- 既存商品が売れる冷凍商品に変える商品開発のポイント
- 実店舗を活用して低投資でも即売上を伸ばせる通販戦略



STEP 直売店併設型セントラルキッチンで

3 事業年商は3億円へ

- セントラルキッチン併設店を成功させるブランディング×認知拡大戦略とは
- 単一商材でも複数チャネルで販売できるターゲット別商品の開発
- 肉商材で品質&生産性を向上させる設備導入×製造体制



最短最速の事業化に向けて 徹底的に 成功事例から学ぶ



特別講師
有限会社 荒川商店
代表取締役社長
松本 賢一氏

皆様と同じく、中食でポテンシャルがあると思いコロナ前から参入しましたが、まさか中食でここまで売上が伸びると思っていなかった。成功のポイントは焼肉店が一般的にやっているような中食対応ではなく、「テイクアウト専門店の設立」「実店舗を活用したデリバリー・通販事業への展開」「セントラルキッチンの設立」だったと感じています。セミナー当日はどのようにして中食・通販で3億円をつくれたのか、赤裸々にお話しさせていただきます。

業態開発ノウハウ ローカルエリアでも成功できる持続可能な業態開発のポイント解説

業態開発ノウハウ スバリ売れる! 商品開発×価格戦略のポイント

業態開発ノウハウ 全国で続々登場! “売れている”テイクアウト専門店の事例紹介

マーケティングノウハウ 広告費をかけずに集客できるデジタルマーケティング手法

マーケティングノウハウ コレでなら上手いく! 船井流デリバリー・通販モデルの解説

マーケティングノウハウ リピート率が2倍になったCRM強化手法とは?

製造ノウハウ 労働時間を減らし売上は伸ばす、生産性向上のポイント10

製造ノウハウ 顧客満足度と生産性を両立できた具体的設備とは?

製造ノウハウ 生産性が劇的に向上した事前調理体制の導入手法

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。

焼肉店が中食・外販で年商2億円を実現するためのセミナー

お問合せNO.S073220

開催要項

オンラインにてご参加

2021年 7月1日(木) 開始 13:00 ▶ 終了 16:30 (ログイン開始 12:30より)

お申込期限:6月27日(日)

2021年 7月5日(月) 開始 13:00 ▶ 終了 16:30 (ログイン開始 12:30より)

お申込期限:7月1日(木)

2021年 7月6日(火) 開始 13:00 ▶ 終了 16:30 (ログイン開始 12:30より)

お申込期限:7月2日(金)

2021年 7月7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:7月3日(土)

日時・会場

本講座はオンライン受講となっております。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。オンラインミーティングツール「Zoom」を使用いたします。Zoomご参加方法の詳細は「船井総研 web参加」で検索

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

受講料

●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。受講料はWEB上でご確認いただけます。

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.073220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)

●申込に関するお問合せ: 星野

●内容に関するお問合せ: 林田

お申込みはこちらからお願いいたします

<オンライン受講>

7月1日(木)

申込締切日 6月27日(日)

7月5日(月)

申込締切日 7月1日(木)

7月6日(火)

申込締切日 7月2日(金)

7月7日(水)

申込締切日 7月3日(土)



2021年
特別企画

中食事業化を考える
経営者・経営幹部向け方のセミナーが開催決定!

焼肉店・精肉店でも成功できる

中食の知られざる 成功法則が 全てわかる1日

WEB
開催

2021年 7月 1日(木)・5日(月)・6日(火)・7日(水)

開催時間/13:00~16:30 (ログイン開始12:30より)

このチャンスを見逃すな!

焼肉マーケットの競争が激化する中、中食で新たな収益の柱をつくるためのノウハウ・ストーリーを詰め込んだセミナーです。業界最前線の事例を元に、明日から取り組める業績アップ術を学びたい、これからの中食を本気で事業化したいと思っていられる方には是非ともご参加いただきたいと考えております。



先着50名限定。お申し込みはお早めに。