

2021ニューノーマル時代の外食経営に**もう迷わない!**

事業再構築を実現する
新規事業はコレだ!

**専門
店型**

ファストフード

実演機能あり!

テイクアウトあり!

セルフ化あり!

専門店型ファストフードの考え方で...

たった**30坪・40席**で

年商 1億7,400万円 達成!!

特別
ゲスト



株式会社 やる気
代表取締役 **大島 聖貴氏**

1988年創業、京都府を中心に焼肉店を経営
ファストフード業態「韓井」は全国約70店舗展開

詳しくは
YouTubeへ

【無料公開】10分で解説する
専門店型ファストフード業態



WEB開催 2021年**6月29日**火・**30日**水・**7月1日**木・**2日**金

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

テイクアウトも獲得! 強いファストフード業態開発セミナー

お問い合わせNo. S073408

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

お申し込みに関するお問い合わせ: 星野
内容に関するお問い合わせ: 玉利

株式会社 船井総合研究所 〒541-0041大阪府中央区北浜4-4-10 船井総研大阪本社ビル

WEBからお申込みいただけます。(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。) → **073408**

2021年以降
大本命
注目ビジネスモデル

実演調理による「付加価値の見える化」とファストフード価格の「コスパ」で集客!
テイクアウトと店内売上の両方を獲得!

**専門
店型** **ファストフード**
に既存店舗または事業を“転換”していきませんか?

セミナー後コレだとわかる
答えを用意しました!

会社の強み別に転換すべき専門店型ファストフードがある!

全国の
成功事例
公開

「調理の実演スペース」の設置は集客のために必須です!



ニューノーマル時代の外食シーンの変化として
外食に行く回数が減少=1回あたりの外食を大事にするようになりました。
外食でしか体験できない“価値”やその店舗にしか無い“価値”がより求められるようになっていきます。調理ラインの見える化は、これらのニーズに応えるものであり、また少なからず投資もかかるので競合との差別化要因になります。

とりあえずテイクアウトも始めました、、、だから売れないんです!
「テイクアウト売上を獲得する前提の店舗設計」に変えましょう!



日本経済がコロナから回復するのは2022年末と言われるなど、当面はこの状況が続くことを踏まえた店舗への転換が必須です。
店頭店内での大きな告知、テイクアウト窓口や待合スペースの設置事前注文システムなど、テイクアウトもしっかりと獲得する前提での店舗づくりが必要です。

運営は最小限の人数で! その分を集客の「コスパ」に回す!



飲食店の運営は「経費をどこに付けるか」がとて重要。ニューノーマル時代では、より競合との差別化のために、外食の根本の価値である「食材」に原価を投入し、「集客のための商品コスパ」を高める方向性が大事です。お客様の年齢層の幅が広い郊外地域でも、いまやセルフ化は受け入れられやすくなっています。



このような方におすすめのセミナーです

- 「店内売上+テイクアウト売上」を作りたい!
- 「既存店」をニューノーマル時代に対応した業態に**転換したい!**
- 「新規事業」で会社の**新たな成長エンジン**をつくっていききたい!
- いま伸びているファストフード業態の**ポイント**を知りたい
- 「**会社の強みを活かした第2事業**」を開発したい
- ・・・**外食経営者や食品事業を展開する経営者におすすめです。**

株式会社 やる気 大島社長が
ファストフードを出店した経緯

特別
ゲスト

1988年に副社長でもある妻とふたりではじめた京都・祇園の焼肉店が当社の出発点。焼肉食べ放題を京都で初めて導入した『焼肉やる気』で多店化に乗り出し、創業から20年を経て店舗数は直営10店まで増えました。

事業の次なるステージを模索しはじめていた時、2009年に船井総研さんのセミナーに参加して「韓井」を開発。「焼肉のファストフード」という韓井の業態発想は創業当初から温めていましたが、私たちにはFFS化のノウハウがなかった。その欠けているピースを船井さんが補ってくれたことで韓井を具現化できたと思っています。



株式会社 やる気
代表取締役 大島 聖貴氏



焼肉やる気 新堀川本店

京都初の焼肉食べ放題や手作りにこだわったタレなどを武器に直営10店舗を展開するまでに成長した本業の焼肉ブランド。



韓井 新堀川本店

2010年10月にOPENした直営1号店。たった30坪40席の規模でOPEN当初は月商900万円を売り、その後も売上は伸びており、現在は最高月商1,383万円も記録。

専門店型ファストフード業態がいま求められている5つの理由

理由① 好調な郊外×家族の食事のニーズを獲得！

ニューノーマルでも集客が好調な「郊外×家族の食事」の需要。会社としていかにこの好調な市場に対する受け皿となる店舗を用意するか？が今後の会社成長の大きな分岐点となります。

理由② 「実演調理」はいまや必須の機能です！

コロナをきっかけに、**外食ならではの価値・うちならではの価値**がより求められるようになりました。業態の専門性を分かりやすくお客様に目で見えて伝わるカタチで表現する「**実演機能**」は今後必須です。

理由③ テイクアウト需要の獲得による売上安定化

既存店も、新店舗も、ニューノーマルに対応した安定性を持つ必要があります。テイクアウト窓口の設置や事前注文システムなど、**テイクアウトをしっかりと獲得する前提の店舗設計**に事業を再構築すべきです。

理由④ 人手不足でも困らない！省人化の施策

セルフオーダーシステムや、券売機の導入など、**運営にかかる人員数を少なくする施策**を入れているかどうか？で、この先の利益の残り方は2極化していきます。いまのうちにしっかりと対策していきましょう。

理由⑤ お値打ち商品で集客のコスパをつくる！

いまや競合は近隣の外食店舗だけでなく、スーパーやコンビニ、惣菜やお弁当のテイクアウト専門店も、お客様の選択肢に入ってきます。上記の**省人化の施策で抑えた経費を、商品原価や実演調理の工数にかけていくことで、さらに集客しやすい業態をつくっていく！**この好循環を上手につくれる会社こそ、ニューノーマルの成長企業となります。



経営者の皆さまへ

新型コロナウイルスの流行からはや1年が過ぎようとしています。経営者の皆様におかれましても、刻一刻と変化する環境にいかに対応すべきか、決断を迫られているケースが増えていることかと思えます。「withコロナ時代対応のビジネスモデルの再構築」や「DX（デジタルトランスフォーメーション）による生産性向上」などの取組みはいまや中小企業の皆さんにとっても待ったなしの必須事項です！今回のセミナーを、ぜひ会社成長のきっかけにさせていただけると幸いです。

(株) 船井総合研究所 フード支援部
マネージング・ディレクター 二杉 明宏

テイクアウトも獲得！強いファストフード業態開発セミナー

開催日程

お問合せNo. : S073408

**WEB
セミナー**

全7日程開催 2021年6月29日(火) 13時-15時

(ログイン開始12時半~)

6月30日(水) 7月1日(木)・2日(金) 10時-12時 or 13時-15時

(ログイン開始9時半~) (ログイン開始12時半~)

セミナー講座カリキュラム 講座 10時-12時 or 13時-15時 約2時間

講座	内容	講師
第1講座	<p>＜特別ゲスト講座＞ コロナ禍でも企業成長を実現する ファストフードビジネスの作り方</p>	<p>株式会社やる気 代表取締役 大島 聖貴 氏</p> 
第2講座	<p>ニューノーマル時代に必要な 「専門店ファストフード」 開発成功のポイント</p>	<p>(株)船井総合研究所 フード支援部 玉利 信</p> 
第3講座	<p>【2021年最新提言】 ニューノーマル時代に外食事業で 成長するための経営戦略</p>	<p>(株)船井総合研究所 フード支援部 マネージング・ディレクター 二杉 明宏</p> 

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。

開催要項

日時



【全7日程開催:オンラインにてご参加】 ログイン開始時間(10:00~の部:9:30より、13:00~の部:12:30より)

2021年 6月29日(火) ①13:00~15:00

6月30日(水) ②10:00~12:00 ③13:00~15:00

7月1日(木) ④10:00~12:00 ⑤13:00~15:00

7月2日(金) ⑥10:00~12:00 ⑦13:00~15:00

お申込み期限:6月25日(金)

お申込み期限:6月26日(土)

お申込み期限:6月27日(日)

お申込み期限:6月28日(月)

・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 ※各回同じ内容です。ご都合のよい日時をお選びください。

ご参加料金

¥

一般価格 税抜15,000円(税込16,500円)/1名様

会員価格 税抜12,000円(税込13,200円)/1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、ご入金確認できない場合は、お申込みを取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みに適用となります。

お申込方法



右の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。

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.073408を入力、検索ください。



お申し込みはこちらからお願いいたします。

お問合せ お申込



明日のグレートカンパニーを創る

Funai Soken

内容に関するお問合せ/玉利 申込に関するお問合せ/星野

TEL:0120-964-000(平日9:30~17:30)

**本セミナーの見どころを
約10分間のミニセミナー動画に
まとめました!**



専用You Tube動画 ご視聴方法

上記のQRコードをスマホのカメラ機能で読み込むか、
または、You Tubeのサイト内で
「船井 ファストフード」と検索をお願いいたします。

「専門店型ファストフードとは?」「ニューノーマルで好調な市場」
「専門店ならではの付加価値」「テイクアウト需要の取り込みが鍵!」
「人手不足で悩まないために!」「集客のコスパが大事!」

などなど、...

6月下旬から始まるセミナー本番の内容を少しだけ
ご紹介しております!

お忙しい経営者の皆さまも、こちらをご覧いただければ
本セミナーの内容をご確認いただけるものになっています。