

今だから考えたい、宴会依存の飲食店がコロナ収束後も勝ち続けるための道

たった
3.5時間で

コロナ・人口減少で飲食店が厳しい時代を
勝ち抜くための成功事例&ポイントがわかる!

中食主体のFF業態開発+仕出し戦略で脱・宴会依存セミナー

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。

講座内容&
スケジュール

オンライン

2021年

8月26日・27日・9月1日・2日

13:00~16:30(ログイン開始12:30~) PC・スマホがあればどこでも受講可能!

講座

セミナー内容

第1講座

宴会依存の飲食店がアフターコロナで取り組むべきこと

- セミナー内容抜粋① 船井総研が提唱する考えるアフターコロナの宴会マーケット動向と飲食店が取り組むべきこと
- セミナー内容抜粋② コロナでも業績を伸ばす飲食企業の取組みと成功のポイント
- セミナー内容抜粋③ 宴会依存型飲食店が依存体系を脱するための2つのこと



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

入社後30業種以上のコンサルティングに携わった後、中食領域のコンサルティングに従事。中食事業の開発はもちろん、飲食店や惣菜店などの活性化でも数多くの実績を上げている。現在、船井総研社内でもトップクラスの支援企業数、支援先業績アップ実績を持ち、フード領域のコンサルタントでは史上最速でグループマネージャー、シニア経営コンサルタントに昇進。クライアントの独自性や既存の概念にとらわれない最新技術やノウハウの活用による独自の業態開発をミックスさせたユニークなコンサルティング手法には定評があり、赤字企業のV字回復に向けた即時業績アップから、数百億円を超える上場企業の戦略作りまで幅広い領域において成果を上げている。

特別
ゲスト
講師

第2講座

株式会社 くらまがファストフード(食事)業態開発と仕出し戦略で宴会依存を脱却したストーリー

- セミナー内容抜粋① 株式会社 くらまが脱・宴会依存のために行った“リアルな”取組みとストーリー
- セミナー内容抜粋② 食事業態開発で初月850万円、仕出し事業で年間7,000万円を達成するために取り組んだこと
- セミナー内容抜粋③ コロナで宴会売上が減少する今、同じ悩みをもつ企業に伝えたいこと



株式会社 くらま
代表取締役

上田 容弘氏

滋賀県大上郡にある「株式会社くらま」の代表取締役である上田氏。ホテルくらまの宿泊売上、宴会仕出しの料理売上を中心としてきた。しかしコロナの影響によって宿泊、宴会の売上が減少。特に宴会売上は前年比5%以下と大幅に減少していた。そのタイミングでホテル向かいの立地でファストフード業態である「海鮮天ぷら船屋」をオープンさせ、初月売上850万円と好調な業績を達成し、テイクアウト比率も約50%と増大する中食市場の取り込みにも成功している。併せて仕出し事業の強化によってデリバリー需要の取り込みにも成功している。

第3講座

ファストフード(食事)業態開発・仕出し事業を成功させる具体的手法

- セミナー内容抜粋① 先行成功企業に学ぶ食事業態開発を成功させるための業態コンセプトと商品作り
- セミナー内容抜粋② 確度高く成果を出すためのブランディング×オンラインを活用した販促術
- セミナー内容抜粋③ コロナ以降の仕出しマーケットを攻略するためのターゲットと商品作り
- セミナー内容抜粋④ 積み上げ式に売上を上げていくための販促戦略と顧客管理の手法



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 大基

東京農業大学を卒業後、新卒で船井総合研究所に入社。シニアフード業界、歯科業界などのコンサルティング経験を経て、宅配・中食業界のコンサルティングの道を歩み始める。「食」に関わるコンサルティングに強いこだわりを持ち、宿泊、小売、飲食業を中心にBtoCビジネスの企業を中心に宅配・中食事業参入や業務改善・生産性アップのコンサルティングをしている。自分の足と経験で稼いだ現場レベルでの提案や、全国各地の事例と数字から語る戦略・戦術の提案に定評がある。

お申し込み方法

WEBからお申込いただけます!

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ページからご覧いただけます!

<https://www.funaisoken.co.jp/seminar/075163>



コロナによる宴会売上減少に悩む

和食店 居酒屋 の経営者様へ

2021年
開催日時 8月26日・27日・9月1日・2日
オンラインセミナー
13:00~16:30(ログイン開始12:30~)

宴会売上5%まで下落した和食店が
中食主体の食事業態開発+仕出し戦略で

脱・宴会依存
セミナー

アフターコロナで和食店・居酒屋が
宴会依存を脱するキーワードは

「食事業態開発」
「中食市場への参入」

特別
ゲスト
講演

株式会社 くらま
代表取締役 上田 容弘氏



Model 1 ファストカジュアル業態
天ぷら専門店

- ① 周辺人口たった2.1万人でも初月850万円を売り上げる!?
- ② テイクアウト比率は50%!店外需要を取り込むポイント
- ③ 大手チェーンとの差別化される業態開発のポイントとは?



Model 2 仕出し専門ブランド

- ① 年商は約7,000万円小規模事業でも売上を上げる秘訣
- ② 初期投資は約100万円! 低リスク・高粗利の事業モデル
- ③ コロナによるマーケット変化を捉えたデリバリーブランドの作り方



2つのビジネスモデルの詳細は中面へ!

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

中食主体のFF業態開発+仕出し戦略で脱・宴会依存セミナー お問い合わせNo.S075163

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:林田

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

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。→ 075163

宴会マーケットの復活は遠い!? アフターコロナの成長市場で勝負せよ

宴会売上5%まで
減少した和食店が

中食主体の食事業態で初月月商850万円
仕出し事業で年商7,000万円

脱・宴会の
収益モデルへ転換

本セミナーでは、業態開発・立上げから
商品づくり・販促戦略・リピート対策まで

徹底解説

たった1日で
・今後の“食”マーケット
・食事業態開発のポイント
・デリバリー攻略方法
を学び、明日から実践できる!

セミナーでお伝えする
ビジネスモデル

1

中食需要も取り込む“食事業態”の開発

日常需要、食事業態でも
大手と差別化する業態の作り方
独自性を生む考え方とは?



- ポイント① 小商圈でも成功する商材選定のコツとは?
- ポイント② 大手業態と差別化する業態コンセプト作りとは?
- ポイント③ 成功確度をグッと押し上げる立地選定とは?
- ポイント④ テイクアウト比率50%にする店舗の作り方
- ポイント⑤ 集客効率を上げるオンライン販促活用術

セミナーでお伝えする
ビジネスモデル

2

“今だから” 仕出し専門ブランドの立上げ

コロナによって競合が減少し、
新しいニーズが生まれた仕出し市場
今、このマーケットを制する
専門ブランドの作り方とは?



- ポイント① 今後、仕出しマーケットで狙うべき客層とは
- ポイント② 新規立上げでも成功する商品MD×販促手法
- ポイント③ 既存店厨房でも7,000万円を付加する製造OPとは
- ポイント④ 自家需要化した法事・慶事を攻略する手法
- ポイント⑤ 売上を積み上げていくための顧客管理手法

食事業態開発やデリバリー展開で
▼全国各地で成功事例が多数▼

CASE.1 グルメバーガー専門店@東京

業態転換×デリバリー戦略で月商1,000万円越え!

- 都内住宅地のカフェ業態をグルメバーガー専門店へ転換し、
月商200万円から600万円にまで成長
- デリバリーポータルサイト活用で更に月商400万円の付加
に成功し、月商は1,000万円まで伸長
- 看板商品を押し出したオンライン販促戦略で、
バーガー売上構成比は80%を超え、人時売上(生産性)も
向上し、3,500円から現在は8,500円に。

CASE.2 高級海苔丼専門ブランド@東京

専門ブランドのマルチチャネル展開で月商500万円付加

- 都内繁華街にある和食居酒屋がランチ限定の高級海苔丼を
開発。ランチ提供・テイクアウト・予約型デリバリーで展開し
月商500万円の付加に成功
- 初期投資はショップインブランド・既存厨房活用で店頭販促物
のための、10数万円の超低投資。
- 今後はCK開発による販売力強化で月商1000万円へ

CASE.3 豚丼専門店@静岡

単品専門の食事業態開発で初月月商700万円!

- 郊外ロードサイドの和食店が業態不振により新しく業態開発・
出店し、初月月商は700万円を達成。
- テイクアウトを誘導する窓口設置やテイクアウト専用商品の
開発でテイクアウト比率は40%
- SC内という別立地での2号店出店にも成功。小規模店舗で
月商350万円を達成。

船井総研が提案する参入パッケージを大公開!
誰でも天ぷら専門店で参入できる!

まずは御社に合わせた戦略をご提案

無料経営相談

天ぷら専門店の開発が
初めてでも徹底サポート

立地
調査分析

コンセプト
設定

数値
シミュレ-
ション

店舗・売場
レイアウト
の設計

商品開発パートナーも
ご紹介いたします!
厨房機器や原材料仕入れ先も
ご紹介いたします。

以下のようなお悩みをお持ちの経営者様にオススメ!

- ✓ コロナ以降、宴会・団体売上の減少で業績が落ちている
- ✓ コロナを機に新規事業や新業態を考えている
- ✓ 今後の業態開発・店舗運営のヒントを探している
- ✓ 業態開発や業態転換に取り組みたいが、何をすべきか模索している
- ✓ 現状の業績からとにかく早く回復したい

と考えている経営者様、是非ご参加ください。セミナーの申込みは別紙へ

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。

中食主体のFF業態開発+仕出し戦略で脱・宴会依存セミナー

お問合せNo.S075163

開催要項

日時・会場	オンラインにてご参加	お申込期限:8月22日(日)	
	2021年 8月26日(木)	開始 13:00 ▶ 終了 16:30	(ログイン開始 12:30より)
	オンラインにてご参加	お申込期限:8月23日(月)	
	2021年 8月27日(金)	開始 13:00 ▶ 終了 16:30	(ログイン開始 12:30より)
日時・会場	オンラインにてご参加	お申込期限:8月28日(土)	
	2021年 9月1日(水)	開始 13:00 ▶ 終了 16:30	(ログイン開始 12:30より)
	オンラインにてご参加	お申込期限:8月29日(日)	
	2021年 9月2日(木)	開始 13:00 ▶ 終了 16:30	(ログイン開始 12:30より)
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			

受講料	一般価格 税抜 15,000円 (税込 16,500円) / 一名様
	会員価格 税抜 12,000円 (税込 13,200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.075163を入力、検索ください。
-------	---

お問合せ	 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:星野 ●内容に関するお問合せ:林田 ※お申込みに関してのよくあるご質問は「船井総研 FAQ」と検索しご確認ください。
------	---

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>

8月26日(木)

申込締切日 8月22日(日)

8月27日(金)

申込締切日 8月23日(月)

9月1日(水)

申込締切日 8月28日(土)

9月2日(木)

申込締切日 8月29日(日)



アフターコロナ
特別企画

コロナによる宴会売上ダウンに悩む
和食店・居酒屋向けセミナーを遂に開催!

脱・宴会売上依存! 宴会主体の和食店・居酒屋の 未来を考える1日

WEB
開催

2021年 8月26^木日・27^金日・9月1^水日・2^木日

開催時間/13:00~16:30 (ログイン開始12:30より)

【外食店向け無料メルマガ購読のご案内】

外食企業の業績アップに関する情報を無料で配信中!
“業界の時流”や“成功事例”、“セミナー情報”などを
絶賛配信中! (計3,000社以上の企業様をご購読!)



スマホから簡単1分登録!

外
食

船井流
飲食店繁盛メルマガ▶



外食グループが、最新情報をお届けします。全国の繁盛店から
ルール化されたノウハウが満載。最新事例を随時お届けいたします!

中
食

船井総研
中食・フードデリバリー
メルマガ▶



フードビジネスの中で成長している“中食”マーケット。共働きの当たり前化、コロナなどデリバリーやテイクアウトのニーズは増えていきます。日本で数少ない中食に特化した専門コンサルタントが、最新情報をメルマガにて配信中!