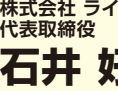


繁華街立地での飲食からスイーツ事業成功モデルを公開!

こんな方へ
おススメ!ぜひ、
セミナーへ
ご参加ください!

- ✓ 居酒屋などコロナの影響が大きい事業からの転換を検討している
- ✓ 繁華街にも強いスイーツ専門のビジネスモデルが知りたい
- ✓ コロナ禍でも強い新規事業への転換を検討している
- ✓ 飲食事業とのシナジーがある業態を検討している
- ✓ 席数に縛られない、低投資・早期回収ビジネス

WEB開催 2022年 **4月14日** / **4月19日** / **4月27日** **13:00~15:30**
(ログイン開始12:30より)
申込期限: 4月10日 / 4月15日 / 4月23日
※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

講座	セミナー内容
第1講座	多チャネル展開による事業年商3億円を達成するチョコレート専門店ビジネスモデル概要 コロナの影響により、日本人の生活様式が大きく変革いたしました。その中でこれから求められるスイーツ店。特にチョコレート専門店のビジネスモデルについて解説いたします。巨大なスイーツ市場の中で2011年以降、常に右肩上がりのチョコレート市場。そのチョコレート市場に参入することによって事業年商3億円を3年間で達成するためのノウハウと概要を成功事例を交えてご紹介させていただきます。 地方でもスタートでき、職人が不要なビジネスモデルであり、初期投資も3,000万円以下でスタートできます。  株式会社 船井総合研究所 地方創生支援部 食品・観光グループ 岡野 波瑠 大学卒業後、株式会社船井総合研究所に入社。入社後は、地域の食品メーカー、スイーツ業態など地域×食というテーマを中心に携わっている。主にWEBやSNSを活用した販促・プロモーション戦略に強みを持ち、日々業績向上に努める。
ゲスト講師 第2講座	飲食店をチョコレート専門店で業態転換し、大成功した秘訣 外食事業を中心に展開している中、新型コロナの影響を受け、新規事業としてチョコレート専門店ビジネスにご参入されました。スイーツ製造未経験者の方でチョコレートスイーツ全ての製造を実施し、オープンイベント3日間140万円を売上実績として作られています。異業種からチョコレート専門店ビジネスに参入する際の成功ポイントをお話いただきます。  株式会社 ライブフード 代表取締役 石井 好明氏 神奈川県老名市を中心に飲食店を数店舗運営。新型コロナウイルスの影響で売上減となった1店舗を製造小売りのチョコレート専門店「サンドグラス」へ業態転換し、月商800万円を達成。
第3講座	チョコレート専門店が初めての企業も成功する旗艦店開発のポイント チョコレート事業を構築するために必要な旗艦店開発。この旗艦店においてどのようなブランドにするのか、どのような商品を扱うようにするのかでその後のチョコレート事業全体の売上げに大きく影響いたします。まずはこの旗艦店一店舗で1億円を達成できる、そのような旗艦店を開発する際の立地、ブランド、店舗、商品、販促について実際の事例を交えてご説明いたします。  株式会社 船井総合研究所 地方創生支援部 食品・観光グループ 岡野 波瑠  株式会社 船井総合研究所 地方創生支援部 食品・観光グループ 廣内 南
第4講座	本日のまとめ 最後にまとめといたしまして、以下の3つのポイントについてご説明いたします。 ①チョコレート業界の潮流 ②儲かるチョコレート専門店のビジネスモデルと収益構造 ③異業種からチョコレート専門店へ参入するメリット  株式会社 船井総合研究所 地方創生支援部 食品・観光グループ リーダー 田中 渉 菓子店専門のコンサルタント。和菓子店、洋菓子店、併売店、その他各種菓子店に関わるコンサルティングに10年以上携わる。現場にしか答えはないという信念から、少しでも気になることがあると現場に出かけていきルール化を行う。現場から得られた数々の具体的、実践的なノウハウに対する顧客の信頼は厚い。

お申し込み方法



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。
※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
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/083062>
TEL:0120-964-000 (平日9:30~17:30)



月商200万円の居酒屋業態から

チョコレート専門店への

業態転換で

2021年11月OPEN

営業日数 **20日** 月商 **800万円**



コロナの影響を受けない
スイーツ事業で
経営の多角化に成功

職人不要

営業利益率20%

既存厨房設備も利用可能

ネット通販へも拡大



株式会社 ライブフード
代表取締役
石井 好明氏

WEBセミナー PC・スマホがあればどこでも受講可能!
全日程オンライン開催

2022年 **4月14日** / **4月19日** / **4月27日**
13:00~15:30(ログイン開始12:30~)

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
株式会社 船井総合研究所 〒541-0041 大阪市中央区北浜4-4-10

チョコレート専門店ビジネスモデル公開セミナー

お問い合わせNo.S083062

船井総研セミナー事務局 E-mail : seminar271@funaisoken.co.jp

株式会社 船井総合研究所 ※お問い合わせの際は「セミナータイトル・お問い合わせNo.・お客様氏名」を明記の上、ご連絡ください。

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。) → **083062**

外食業の事業転換成功最新事例を紹介

営業利益率**20%~**

初期投資**3,000万円~**

製菓の経験者&職人不要で参入可能!

ビジネスモデルの概要を一挙公開!

月商**200万円**の**居酒屋業態**から チョコ専門店へ**業態転換**に成功!



オープン初月**800万円**を
達成する新規チョコレートブランド
CHOCOLATERIE SANDGLASS
3つの成功ポイント!

point 1 コロナ禍で低迷していた
飲食(居酒屋店)を業態転換で
新たな収益+雇用を作る

神奈川県海老名市内の駅近繁華街にて、バル業態を展開する中、新型コロナウイルスの影響で売上が低迷していた店舗をコロナ禍でも売上が落ちないチョコレート専門店への業態転換を決意。7年連続拡大しているチョコレートマーケットへの参入により、時流に適した新事業を確立。売上+雇用機会の創出を実現!

<会社概要>
株式会社 ライブフード
居酒屋業態 9店舗 カフェ 3店舗 宅配 1店舗
計13店舗を神奈川県海老名市を中心に運営する

point 2 菓子製造未経験者多数でも
5カ月でOPEN!
スイーツ事業立ち上げ成功の秘訣

飲食事業をメインとして、企業展開をされている中で、菓子製造・小売りという新たなジャンルへと挑戦。その中で、菓子製造未経験者が過半数という中でも3カ月間の立ち上げ期間を経て、行列&リピーターの絶えないチョコレート専門店を立ち上げ、成功へ導いたポイントを大公開!



繁華街立地の物件の業態転換も可能なチョコレート専門店モデルを 徹底解説!全国で**多数**の**成功事例**続出!

事例1

ネット通販のみで、平均月商200万円を達成するチョコレート専門店A
2020年1月にオープンしたチョコレート人口30万人大都市にてオープンしたチョコレート専門店A。夏ごろより通信販売を開始し、場連帯商戦へ向けて、SNS広告等通信販売の販促戦略を計画的に実施。その後、平均月商200万円を達成する通販売上を獲得するチョコレートブランドへ成長。

事例2

カウンター式カフェデザートで客単価3000円、カフェのみで日商30万円達成のチョコレート専門店B
チョコレート専門店に話題性と集客要素を加えるために、カウンター式のカフェを併設するチョコレート専門店B。年間3億円を売り上げるブランドだが、10席のカウンター式カフェスペースのみで客単価3000円、日商30万円を売り上げる人気チョコレートブランド。

事例3

ケータリング事業よりチョコレートビジネスへ参入し、月商550万円達成するチョコレート専門店C
2021年1月に新型コロナウイルスの影響で、業績不振となったケータリング店舗をチョコレート専門店に業態転換。その後、月商550万円を獲得する専門店へ成長し、企業の収益柱となる。更に、社内人員の新たなキャリアルートを創出することで、社内満足度もUPした。

ECサイトで 多チャネル展開

メディア露出に備え、早期にECサイトを整備し、ECサイト売上も確保。

ECサイト上で曜日・個数限定商品を設定することでECサイト上での話題創出施策も行う。



船井総研が提案する参入パッケージ大公開! 誰でもチョコレート専門店に参入できる!

あなたに合わせた戦略をご提案

無料経営相談

あなたの本気を
徹底サポート

立地調査
分析

コンセプト
設定

数値
シミュレーション

店舗・売場
レイアウト
設計

商品開発パートナーもご紹介!

厨房機器や原材料の仕入れ先もご紹介致します