

多数のご要望にお応えしてオンラインでの特別開催!

このような方はぜひこのセミナーに
お役に立てます! お越しください!

- ✓ コロナ禍での観光客減少で、新規集客に困っているホテル・旅館の経営者様
- ✓ 地元客の新規集客による売上、マイクロツーリズム需要を獲得したいホテル・旅館の経営者様
- ✓ withコロナにも強く、地元客・観光客いずれも獲得できる業態を開発したい経営者様
- ✓ 旅館・ホテルのブランド価値、イメージUPに繋がる新規事業をお探しの経営者様
- ✓ 事業の多角化により、経営の安定をお考えの方
- ✓ 現状のビジネスモデルに不安を持っているホテル・旅館の経営者様
- ✓ 今後どのような宿泊業を目指していきべきか考えたい方
- ✓ 人財の流動性を確保し、人の辞めない会社に変えていきたい方
- ✓ ブランド価値向上に繋がる名物土産をつくりたいホテル・旅館
- ✓ 業績アップのため、新しいことにチャレンジしたい方



WEB開催 2022年 4月5日(火)・13日(水)・21日(木)・26日(火) 5月11日(水)・19日(木) 13:00~15:30
お申込期限: 4月1日(金) 4月9日(土) 4月17日(日) 4月22日(金) 5月7日(土) 5月15日(日) [ログイン開始 12:30~]
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 ※全日程とも内容は同じです。ご都合のよい日程をお選びください。

セミナー参加料 一般価格 税抜 30,000円 (税込 33,000円) / 一名様 会員価格 税抜 24,000円 (税込 26,400円) / 一名様

ウェブからのお申込み

右記のQRコードを読み取りいただき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。
※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/083063>
TEL: 0120-964-000 (平日9:30~17:30)



船井オンラインwebセミナー受講3つのメリット

1 リモート参加OK
インターネット接続したPCさえあれば、どこからでも受講可能です。新型コロナウイルス感染症(COVID-19)予防にもなります。

2 移動時間ゼロ 交通宿泊費ゼロ
今までのように往復時間を考慮すると都内でも半日仕事です。ましてや出張の場合は交通宿泊費ゼロのメリットは大きいです。

3 チャットで個別相談OK
講師以外にコンサルタントも同席いたしますので、セミナー途中でも個別チャットでご相談いただけます。

旅館・ホテル経営者向けレポート

老舗旅館



古窯が

投資回収1年^{最短}

パン専門店に参入した理由

最高月商 800万円

初期投資 2,000万円~

菓子職人不要!



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

- ① 営業利益率20%
- ② 平日2~3名、土日5~6名
- ③ 製菓未経験者でもOK
- ④ 最短120日で立ち上げ可能

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。

オンライン開催

2022年 4月5日(火)・13日(水)・21日(木)・26日(火) 5月11日(水)・19日(木) 13:00~15:30 (ログイン開始 12:30~)

主催

明日のグレートカンパニーを創る Funai Soken

ホテル・旅館向けスイーツ事業参入セミナー

お問い合わせNo.S083063

株式会社 船井総合研究所 〒541-0041 大阪市中央区北浜4-4-10

船井総研セミナー事務局

E-mail: seminar271@funaisoken.co.jp

※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。)→ 083063

なぜ!?! 山形県上山温泉・老舗旅館 古窯は プリン専門店を新規事業として始めたのか!?



最高月商

800万円

社員1名パートアルバイト5名で運営可能

営業利益率は20%越え

コロナ禍でも好調!
行列の人気店



船井モデル P/L	単位：千円	比率
売上高	100,000	100%
店舗売上	90,000	90%
通販売上	5,000	5%
卸売上	5,000	5%
原価	35,000	35%
粗利	65,000	65%
人件費	25,000	25%
家賃	8,000	8%
販促費	5,000	5%
その他販管費	8,000	8%
販管費 計	45,000	45%
営業利益	20,000	20%

セミナーで学べるポイントを一部ご紹介!

point 1 “山形で訪れたいスポット”として個人観光客&地元客に大人気!「山形プリン」誕生ストーリー

プロが選ぶ日本の宿100選TOP10常連の旅館「古窯」が、事業の新しい柱づくりとしてスタートしたスイーツ事業。2018年オープンの「山形プリン」は、かみのやま温泉の観光客はもちろん、山形県内の広域商圏からの個人客が目的来店。スイーツ専門店参入に至った経緯と戦略とは?



point 2 卸から始めたスイーツ事業。プリン専門店に業態転換し、店舗の売上が倍に!

菓子卸事業から、旅館前の自社物件を活用した厨房付のプリン専門店に大きく業態転換。コロナ禍においてもマイクロツーリズム需要を獲得し、勢いが衰えない「山形プリン」の人気の秘密とは?



point 3 カフェデザート求めて開店前から連日行列

「賞味期限10分の生プリン」など、カフェデザートを求めて、連日開店前から行列ができる。地元でも話題を集め、オープンから1年以上経っても、行列が絶えないその理由とは?



point 4 話題を集める商品&イートインメニュー開発で重要なこと

山形県産の“素材の鮮度感”を重視し、季節ごとの新商品&イートイン商品開発にも力を入れる山形プリン。話題を集める商品開発の秘訣とは?



point 5 収益性の高いスイーツ事業のビジネスモデル

ファンを獲得する美味しいスイーツづくりのため原材料にこだわりながらも、パートアルバイトでも製造可能な単品商材への絞り込みなど、高収益&高効率化を実現したビジネスモデルとは?



point 6 メディアに注目されるプレスリリースのポイント



全国系列の人気TV番組やWEBメディアでも多数掲載! 全国から長く注目されるプレスリリースのポイントとは?

point 7 インフルエンサー活用! SNSで話題を集める秘訣

Instagram上で3500件以上の口コミ! SNSを活用した若年層向けの販売促進&インフルエンサー試食会の手法とは?

point 8 生産効率を高く保つための厨房づくり

point 9 コロナ禍で約8倍! 通販で売上を獲得する秘訣

point 10 レシピ開発先の紹介可能事業シミュレーション構築サポート