

こんな方は**ぜひ**このセミナーに  
お役に立てます! **お越しく下さい!**

✓ サン・ラファエルの堤氏の話を知りたい方

✓ サン・ラファエルの経営&働き方改革の  
取り組みを詳しく知りたい方

✓ もっと利益が出る洋菓子店になりたい方

✓ 「働き方改革」への対策を  
しっかり行いたい方

✓ 製造スタッフの労働環境を変えて  
離職率を下げたい方

✓ 製造スタッフの残業時間を減らしたい方

✓ 売上・利益を高める焼き菓子の  
ヒット商品をつくりたい方

✓ 生菓子ばかりが売れて  
ギフト(焼き菓子)比率が低い方

✓ 材料原価の高騰で利益率が下がっている方

✓ 業績アップのため新しいことに  
チャレンジしたい方



## 洋菓子店収益改革セミナー

特別  
開催

オンライン開催

2022年6月29日(水)

2022年7月5日(火)

2022年7月14日(木)

なぜ、洋菓子店は  
利益が出ないのか?

# 地域密着型

# 洋菓子店が

# 収益改革

を実現できた秘訣特別公開

年商約2.5億 サン・ラファエルの  
収益改革ストーリーとは!?



株式会社サン・ラファエル  
代表取締役  
堤 由理香氏

- 1 ヒット商品作りで収益改善する秘訣とは!?
- 2 製造機械活用で働き方改革する秘訣とは!?
- 3 値上げを効率的、効果的に行う秘訣とは!?

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

洋菓子店収益改革セミナー

船井総研セミナー事務局

お問い合わせNo.S087495

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。)→ 087495

■ 特別ゲスト講演 技術講習会では聞けない経営のポイントを解説



株式会社サン・ラファエル  
代表取締役 堤 由理香氏

**2店舗年商約2.5億  
収益改革を実現した  
今注目の洋菓子店**  
サン・ラファエルの経営改革のポイント

### Profile

1997年、静岡県浜松市にてオープンした洋菓子店サン・ラファエルの3代目。収益構造に疑問を持ったことをきっかけに、収益改革を実現。その取り組みには、業種問わずに注目を集める。

## point 1 サン・ラファエル 収益改革の軌跡



- 1) 洋菓子店の収益構造への疑問
- 2) 収益改革はこうして始まった
- 3) 収益改革から見てきたこと

## point 2 収益化への 焼き菓子活用の秘訣



- 収益化のための焼き菓子活用の秘訣とは
- 収益を改善する焼き菓子ヒット商品づくりのコツとは
- 収益改善に繋がった商品構成づくりのポイントとは

## point 3 スタッフ巻き込み型 生産性改善のコツ



- スタッフを巻き込むための販売&製造ミーティングとは?
- スタッフミーティングで生産・販売数値を重視するワケ

## point 4 収益化のための 数値活用

- 収益化のために押さえておきたい生産・販売数値ベスト3とは
- 収益化につながる数値管理の仕方とは



## point 5 高単価商品活用

- 1個500円焼き菓子を販売するワケ?
- 1000円ケーキはなぜ売れるのか?
- 高単価商品活用の秘訣とは



## point 6 新規客・固定客を獲得する 「SNS活用」とは

## point 7 新規客を獲得する 「話題のカフェ」活用

## point 8 失敗しない値上げのコツとは

# 原価高騰、働き方改革時代に勝ち組になれる! 明日から取り組める具体的 「収益UP」手法をお伝えします!

## point 1 収益改革で成功するための! 洋菓子店がまず 知っておくべきこととは!?

- 計算するだけで生産効率が上がる! 「生産効率」の数値化とは!?
- 自社の改善ポイントがわかる! 決算書の注目数値とは!?
- 自社のお客様満足度が分かる5段階の満足度とは!?



## point 2 成功事例がゾクゾク生まれた! 「生産効率UP」 「収益UP」手法特別公開

- 生産効率UPで取り組むべきことがわかる3つの視点とは!?
- 14段階で進化した単品生産効率UPストーリーとは!?
- 自動包装機を活用した生産効率UPで気をつけるべきこと
- 製造機械を活用して生産効率を最大限上げるコツとは!?



## point 3 ヒット商品を作る! 焼き菓子 比率を上げる! スグできる 陳列・接客手法ポイント解説

- 商品の売れ方が一気に変わるヒット商品の陳列方法
- お客様の購入動機に対応できるヒット商品化へのラインナップとは!?
- 収益アップにつながるギフトセットはこうつくる!?
- その他、すぐ取り組める具体的手法多数解説



## point 4 原材料高騰時代に対応できる! 値上げで成功する方法とは!?

- 値上げすべき商品、値上げ幅の設定法
- 値上げ時の注意事項とは!?
- 商品によって変わる!?
- 値上げ時期はこう決める!



### そのほか、こんなこともお伝えします

- 押さえておきたい2022年洋菓子業界の最新動向とその先
- 知らないで損する洋菓子店の経営の基礎知識
- 働き方改革の前に取り組んでおきたいこと

### スケジュール

|      |       |                              |
|------|-------|------------------------------|
| 第一講座 | はじめに  | 株式会社船井総合研究所<br>田中 渉          |
| 第二講座 | ゲスト講座 | 株式会社サン・ラファエル<br>代表取締役 堤 由理香氏 |
| 第三講座 | 実践講座  | 株式会社船井総合研究所<br>鈴木 義済         |
| 第四講座 | まとめ講座 | 株式会社船井総合研究所<br>田中 渉          |

### 講師プロフィール

株式会社船井総合研究所  
食品・観光グループ  
スイーツチーム

鈴木 義済

大学卒業後、2020年船井総合研究所入社。食に関する企業のコンサルティングに従事。主にスイーツ業界、スイーツ専門店舗態の開発に携わる。売上分析、販売促進、商品提案など、ご支援先の立場に立ち、適切なご提案で業績アップに努める。



株式会社船井総合研究所  
食品・観光グループ  
スイーツチーム リーダー

田中 渉

10年以上にわたり菓子業界専門のコンサルタントとして活動。経営計画、商品開発、販売促進、売場づくり、接客、店舗開発など多岐にわたる経営課題に対するコンサルティングを行っている。日々のコンサルティング活動での実績、そこから得られた数々の具体的なノウハウに対する顧客の信頼は厚い。



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。

## 洋菓子店収益改革セミナー

お問合せNo. S087495

### 開催要項

オンラインにてご参加

※全日程すべて同じ内容となります。ご都合のよい日程をお選びください。

日時・会場

2022年 **6月29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: 6月25日(土)

2022年 **7月 5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 1日(金)

2022年 **7月14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: 7月10日(日)

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 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

●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日前までにお振込みできない場合は、事前にご連絡ください。尚、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日前まではマイページよりキャンセルをお願いいたします。それ以降は下記 船井総研セミナー事務局宛にメール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上でご確認ください。

または、船井総研ホームページ([www.funaisoken.co.jp](http://www.funaisoken.co.jp))、右上検索窓にお問い合わせNo.087495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

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

**TEL : 0120-964-000** (平日9:30~17:30) ●申込に関するお問合せ: 中田 ●内容に関するお問合せ: 田中

※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

**6月29日(水)**

申込締切日 6月25日(土)

**7月5日(火)**

申込締切日 7月1日(金)

**7月14日(木)**

申込締切日 7月10日(日)

