

クロワッサン専門店新規参入セミナー

開催日程

お問合せNo.S089060

Web
開催

2022年 8月19日(金)・22日(月)・29日(月) 13:00~16:00
[ログイン開始 12:30~]

※全日程すべて同じ内容・同じ時間となります。ご都合のよい日程をお選びください。

講座	セミナー内容	講師
第1講座	パン市場の概要と クロワッサン専門店の時流について ・ライフサイクルが進むパン市場で何が求められている業態 ・クロワッサン専門店が単品専門店として成り立つ理由	株式会社 船井総合研究所 地方創生支援部 リーダー 前田 輝久
ゲスト講師 第2講座	ベーカリープロデューサーが教える クロワッサン専門店の作り方 ・売れるクロワッサンの特徴 ・クロワッサン専門店に必要な厨房設備 ・素人のみで製造可能なクロワッサンの製造モデル	株式会社 ATELIER RYOZO 代表取締役社長 土屋 亮三氏
第3講座	繁盛するクロワッサン専門店の作り方 ・クロワッサン専門店の狙うべき出店立地 ・クロワッサン専門店の商品ラインナップ ・すぐに結果がでる販促手法	株式会社 船井総合研究所 地方創生支援部 堀 雄斗
第4講座	クロワッサン専門店参入に向けて ・クロワッサン専門店に参入する際のポイント ・クロワッサン専門店の始め方	株式会社 船井総合研究所 地方創生支援部 リーダー 前田 輝久

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。

開催概要

オンラインにてご参加 ※全日程すべて同じ内容・同じ時間となります。ご都合のよい日程をお選びください。

日時・会場 2022年 8月19日(金)・22日(月)・29日(月)
お申込期限:8月15日(月) お申込期限:8月18日(木) お申込期限:8月25日(木)

開始/13:00 ▶ 終了/16:00 (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で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

●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きます場合がございます。●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。

お申し込み
方法

右記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。
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.089060を入力、検索ください。
受講票はWeb上で確認いただけます。

お申し込みは
こちらから
お願いいたします。



お問い合わせ
お申し込み

明日のグレートカンパニーを創る Fundai Soken 株式会社船井総合研究所 ※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。
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:日田 ●内容に関するお問合せ:堀

原価高騰の中でも成功するためのノウハウをお伝えします!

成長産業のベーカリーマーケット!

BREAD

BAKERY

おしゃれでヒトも集まる
未経験でも参入できる
ベーカリー
新業態

繁盛店事例&参入ノウハウ公開セミナー



※全日程すべて同じ内容・同じ時間となります。ご都合のよい日程をお選びください。

Webセミナー 2022年 8月19日(金) 13:00~16:00 (ログイン開始 12:30~) ・ 8月22日(月) 13:00~16:00 (ログイン開始 12:30~) ・ 8月29日(月) 13:00~16:00 (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様、および関係者の皆様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
Fundai Soken

クロワッサン専門店新規参入セミナー お問い合わせNo.S089060
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。
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。)→ 089060



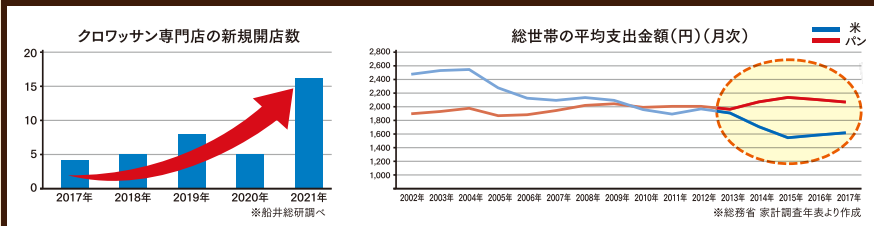
高付加価値で
高収益の業態

製パン経験ゼロでもはじめることが可能! 地方都市でも成立!

ベーカリー専門店で人が集まるブランドをつくる!!

少人数 **2名~** | 高収益 営業利益 **10%~** | 低投資 **2,000万円~** | ベーカリー事業成功のポイントを一挙公開!

パン市場は**成長傾向**が続く!
時流に**適応**したマーケット参入で**収益の柱**に!



- ・主食では、パンの消費金額が2010年に**米を抜く**。
- ・成熟が続くパン業界では、より**専門店化**が進む!
- ・地域密着で**10年以上続く**専門店の事例も。
- ・パンのメイン購買層は**50歳以上の中高齢者**!

正しいブランド戦略・出店戦略で
地域に根差した長く続く業態に!

業界の常識を覆す
朝早くないベーカリー業態

最先端の厨房機器を設けることで、

- 出勤時間は**9時から**でも
20万/日の製造が可能!
- 厨房が暑くない
快適な労働環境!
- 従来型のオーブンの
約**1.5倍以上**の
生産効率!
- 素人でも**6日間の
研修**でクロワッサン
づくりが可能!

若い女性、子育て中の主婦でも
働きやすい環境!人が集まる!

製造方法のポイントを公開

機械化

+

冷凍生地
使用

- ✓ 最新の機械の導入で、朝早くなく、
快適な労働環境!優秀な人も採用しやすい!
- ✓ 技術向上で高クオリティの冷凍生地で、
労務費を抑えながら売れる商品製造!

最新技術を導入して、長く続く事業に!

おススメの展開方法!

時流に適応し、単品に特化した
展開で他店と差別化!

単品ベーカリー

- ・素人からでも参入可能!
- ・初期投資は**2,000万円~**
- ・単品**特化製造**でクオリティも上がる
- ・通常のベーカリーの**2倍の値段**でも売れる!
- ・新しい業態なので**メディアも注目**!
- ・未経験者でも大丈夫なので、**採用もしやすい**!



従来型ベーカリー

- ・職人の採用が必須
- ・大型店舗の初期投資は1億円越え
- ・多品種少量生産でロス管理が大変
- ・一般的な価格以上では売れない
- ・チラシや地域情報誌が中心で、
高コストなアナログ販促が中心
- ・パン職人が必要で、採用コストがかかる!



船井総合研究所が提案する参入パッケージ大公開!
オリジナルブランドのベーカリー専門店で立ち上げ可能!

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

誰でもベーカリー専門店ができる!