

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!**

✓ サン・ラファエルの堤氏の話聞いてみたい方

✓ 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
しっかりおこないたい方

✓ 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



洋菓子店注目の高収益化セミナー開催

オーナーシェフ型
洋菓子店が

リアル開催 2023年 1月18日(水) 13:00~16:30 [受付12:30より]
東京会場 株式会社船井総合研究所 東京本社

原価高騰・働き方改革時代に

90日で高収益
洋菓子店
になる方法とは!?



ゲスト
講師

株式会社サン・ラファエル
代表取締役

堤 由理香氏

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!?

- 1 焼き菓子商品活用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 高単価商品を有効活用する秘訣とは!?

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、心よりお見舞い申し上げます。新型コロナウイルスの感染拡大の状況によっては、録画等によるWeb開催へ移行させていただく可能性がありますので、何卒ご理解をいただきますようお願い申し上げます。また、来場にてご参加される際は、ご案内時に注意点がございましたら必ずご確認ください。

主催

明日のグレートカンパニーを創る
Funai Soken

洋菓子店経営改革セミナー

お問い合わせNo.S093456

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 E-mail : seminar271@funaisoken.co.jp

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。)→ 093456

■ 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 の経営改革秘訣とは!?

Profile

1997年、静岡県浜松市にオープンした洋菓子店サン・ラファエルの3代目。浜松市内に洋菓子店2店舗の運営をおこなっている。洋菓子店の収益構造に疑問を感じて収益改革を実行。その取り組みに注目が集まっている。

point 1 サン・ラファエルの 収益改革の軌跡



1979年 レストランオープン
1990年 ケーキサービス開始
1997年 サン・ラファエルオープン
1999年 遠鉄百貨店出店
2016年 リニューアルオープン

- 地域一番店へ、収益改革へ、サン・ラファエルの成長の軌跡とは!?

point 2 「製造&販売」が変わった! 焼き菓子で収益 倍増する秘訣!?



- 生産効率の数値化で生産効率改善!
生産効率before⇒after
- 焼き菓子ヒット商品づくりで効率UP!
洋菓子店のギフト強化法とは!?

point 3 「機械導入」が変わった! 製造機械を120% 活用する方法!?



- サン・ラファエルの製造効率を変えた製造機械とは!?
- 製造機械を活用した商品生産改善のポイントはコレ!

point 4 「スタッフ」が変わった! 収益直結ミーティングとは!?

- 収益化のためにおさえておきたい
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 「商品」が変わった! 8,000円アントルメ 1,000円PG 500円焼き菓子が ヒットするワケ!?



- サン・ラファエルの
高単価商品戦略を解説!

point 6 「高単価」メニューがポイント! 「行列のカフェ」はこう作る!

point 7 「SNS」が変わった! 低コストの集客法!

point 8 原価高騰時代の 「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! 90日で高収益化できる 「収益UP」手法をお伝えします!

point 1 「製造効率」改善 で収益UP!

- 洋菓子店の製造効率改善事例公開!
- 製造効率を数値化できる
「人時生産高」の使い方!?
- 単品の生産効率を上げる
「単品別人時生産高計算表」とは



point 2 「販売効率」改善 で収益UP!

- 適正な販売シフトがわかる「人時販売高」とは!?
- 繁忙期の販売効率を上げる「ギフトセット」の作り方!
- 販売スタッフの意識を変える
販売ミーティングとは!?



point 3 「製造機械」活用 で収益UP!

- 導入前に知っておきたい洋菓子店の
製造機械活用7つのポイント
- 製造機械を有効活用するために理解すべきことは!?

スケジュール		
第一講座	時流解説	株式会社船井総合研究所 田中 渉
第二講座	ゲスト講座	株式会社サン・ラファエル 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 正村 陸
第四講座	まとめ講座	株式会社船井総合研究所 田中 渉

point 4 「焼き菓子」活用 で収益UP!

- 「利益の出ない商品構成」と
「利益の出る商品構成」は
何が違うのか?
- 収益UPできる
「焼き菓子ヒット商品3条件」とは!?
- 90日で変わる!
ヒット商品を生み出す販売手法とは!?



point 5 「価格」改定で 収益UP!

- 洋菓子店の適正価格設定法とは!?
- 失敗しない値上げ術とは!?



そのほか、こんなこともお伝えします

- おさえておきたい2023年洋菓子業界の
時流とその先
- 知らないで損する洋菓子店の
経営の基礎知識
- 令和時代に勝ち組になれる洋菓子店の特徴

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 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活動をおこなっている。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。

洋菓子店経営改革セミナー

お問い合わせNo. S093456

開催要項

東京会場にて開催

お申込み期限：1月14日(土)

2023年

1月18日(水)

開催
時間

開始

13:00 ▶

終了

16:30 (受付12:30より)

日時・会場

株式会社船井総合研究所 東京本社

〒100-0005 東京都千代田区丸の内1-6-6 日本生命丸の内ビル21階

JR「東京駅」丸の内北口より徒歩1分

諸事情により、やむを得ず会場を変更する場合がございますので、会場は受講票にてご確認ください。また最少催行人数に満たない場合、中止させていただく場合がございます。尚、中止の際、交通費の払戻し手数料等のお支払いはいたしかねますので、ご了承ください。新型コロナウイルスの感染拡大の状況によっては、録画等によるWeb開催へ移行させていただく可能性がありますので、何卒ご理解をいただきますようお願い申し上げます。また、来場にてご参加される際は、ご案内時に注意点がございますので必ずご確認ください。

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みに適用となります。

お申込み方法

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)、右上検索窓にお問い合わせNo.093456を入力、検索ください。

お問い合わせ



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) ●お申込みに関するお問い合わせ: 日田 ●内容に関するお問い合わせ: 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。

【年末年始休業のお知らせ】 2022年12月28日(水)正午~2023年1月5日(木)まで

※休業期間中は電話がつながらなくなっております。※Webからのお問い合わせには1月6日以降順次で回答させていただきます。

※なお、受講申込みはWebより24時間受け付けております。ご不便をお掛けいたしますが、何卒ご了承くださいようお願い申し上げます。

お申込みはこちらからお願いいたします

1月18日(水) 東京会場

お申込み期限: 1月14日(土)

