

人時売上6,500円達成した焼肉店のノウハウ大公開セミナー

お問合せNo. S095748

開催日程

講座	セミナー内容	講師
第1講座	『労働環境を改善することで人が辞めない、人が育つ店舗づくり』とは 「人口減少」による「人手不足」、そしてコロナによって引き起こされた「不景気」がこれから外食企業が立ち向かわなくてはならない「時流」です。そのような中でデジタルツールを上手く組み合わせて導入し、オペレーションを構築し、人が定着して、育つような焼肉店の事例を余すことなく大公開します！	株式会社船井総合研究所 地方創生支援部 外食グループ 伊藤 康貴
第2講座	【ゲスト講座】『システム、ロボットをフル活用し生産性向上を追求した焼肉店の成功事例』スクリーン 2020年10月に地方ローカル駅前に新規出店したデジタル化をふんだんに取り入れた「DX型焼肉店」。「ランチ動機」「夜 食事動機」「夜 飲み動機」「精肉小売り」の4つの売上手法から売上を獲得。順番待ちシステム、モバイルオーダー、特急レーンでの提供、セルフサーバー、セルフレジ、下膳専用ロボなど、最新のデジタル化を徹底的に導入。2022年3月には人時売上6,500円を達成。実際に店出・経営している三上氏に成功のポイントから、投資・PLなど売上・利益面などについてもあますことなくお話しいただきます。	有限会社 スリーアップフーズ 代表取締役 三上 勝二氏
第3講座	『人手不足時代に対応したこれからの焼肉店経営のポイントについて』 人手不足&原価高騰に対応する「次世代型焼肉」の開発のポイントについて徹底解説します。 また地方、田舎地域でも失敗しないDXツールの運用方法や他エリアでの成功事例について解説します。	株式会社船井総合研究所 地方創生支援部 外食グループ 伊藤 康貴
第4講座	ニューノーマル時代に飲食店ビジネスを再構築するための「これからの経営戦略」 本講座を「聞いて終わり」にしないために、生産性の高い焼肉業態開発の進め方についてポイントを押さえて解説します。	株式会社船井総合研究所 地方創生支援部 外食グループ マネージャー 石本 泰崇

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。

開催要項

日 時	大阪会場 2023年 3月15日 水 お申込期限: 3月11日(土)	株式会社船井総合研究所 大阪本社 13:00~15:00 (受付12:30より)	〒541-0041 大阪市中央区北浜4-4-10 地下鉄御堂筋線淀屋橋駅より徒歩2分
-----	--	--	---

受講料	一般価格 税抜 20,000円 (税込22,000円) / 1名様 ●お支払いが、クレジットの場合はお申込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、ご入金金を確認できない場合は、お申込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。	会員価格 税抜 16,000円 (税込17,600円) / 1名様
-----	---	-----------------------------------

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に伴い、感染状況が収束するまでの期間は、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。

Webからお申込みいただけます



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。

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/095748>

※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。TEL:0120-964-000(平日9:30~17:30)



焼肉店事業者向けセミナー

人件費適正化・
人時売上向上・
早期戦力化・CK活用によるFLダウン・
ロボット活用で生産性向上

超効率運営手法
成功事例10連発

人手不足解消にもつながる具体的な成功事例をご紹介します

商圈人口3.9万人のローカルエリア出店の109席の焼肉店が
月商741万 人時売上6,500円・人件費16.6%を達成するノウハウ

セミナーの
ポイント

- ・持続的な集客力を発揮することができる焼肉店開発のポイント
- ・少ない人数で営業を運営することができる焼肉店開発のポイント
- ・配膳ロボットが焼肉店にもたらす投資効果と生産性向上成功事例
- ・今、焼肉店が生き残り、成長実現する方法

スペシャルゲスト

有限会社スリーアップフーズ 代表取締役 三上 勝二氏



大阪会場

2023年 3月15日 水

お申込期限
3月11日(土)

株式会社船井総合研究所
大阪本社

13:00~15:00
(受付開始12:30より)

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。
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て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

人時売上6,500円達成した焼肉店のノウハウ大公開セミナー

お問い合わせNo. S095748

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 大阪市中央区北浜4-4-10 船井総研大阪本社ビル ●申込に関するお問い合わせ: 佐野 ●内容に関するお問い合わせ: 石本

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。)→ 095748

コロナ禍で奮闘中の事業者の皆様、次のようなお悩みはありませんか？

- コロナで
売上が
下がっている

売上アップ
- 人不足で
機会損失が
起こっている

省人化
- 最低賃金、
時間制限による
人件費高騰

**人件費
適正化**
- 競合店との
差別化を
図りたい

**人材育成
教育手法**
- 配膳ロボットの
活用方法が
知りたい

**配膳ロボ
使用方法**
- 新人・中堅
スタッフの育成が
上手くいかない

**新人の
即戦力化**
- 焼肉店の
オペレーション
システムって？

**生産性の高い
オペレーションとは**
- CKの
活用方法
とは

**新人の
即戦力化**
- 焼肉店の
デジタル化
DX化とは？

DX化
- 今後の利益
確保（獲得）
手法とは？

**適正利益の
最大化**

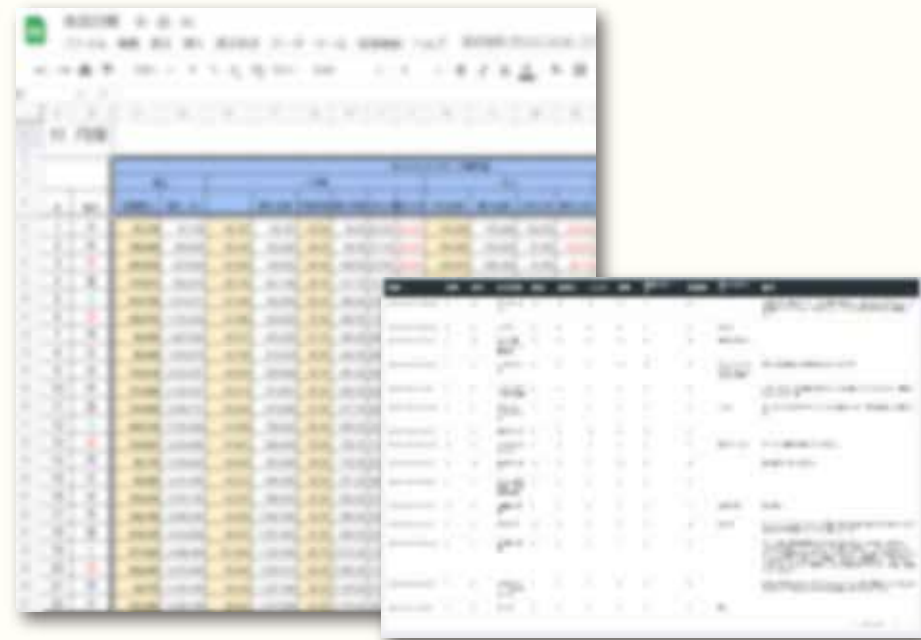
緊急事態を乗り切った後の

強い焼肉店をつくる今押さえるべき3つのポイント



ポイント
1

アフターコロナ時代に
実践しないといけない
デジタル運営



売上回復が比較的良い業態だからこそさらなる利益獲得
は必須取り組み！**デジタルを駆使して生産性向上、
省人化**は当たり前の取り組みに！

ポイント
2

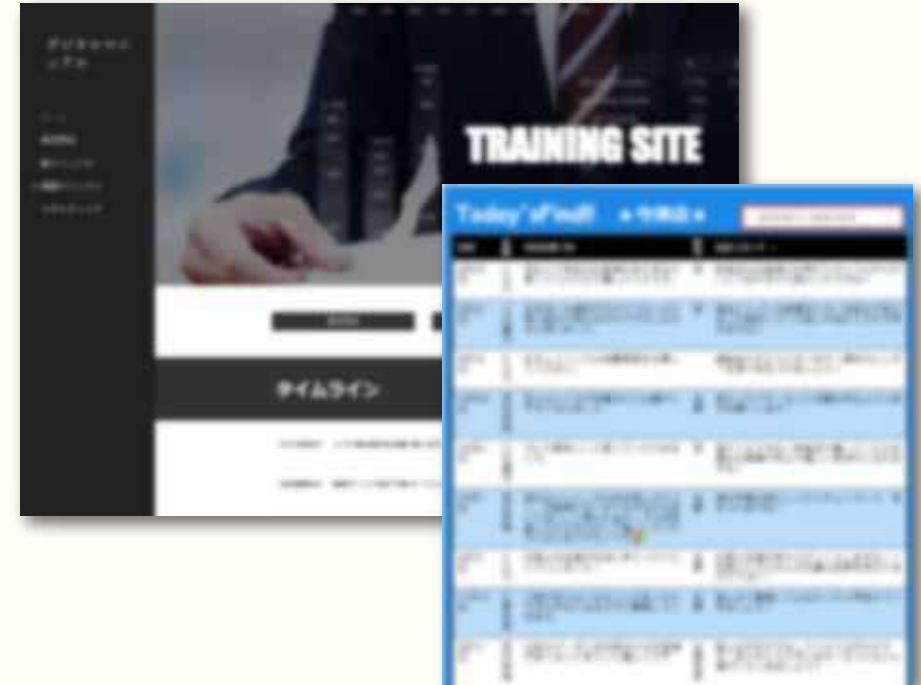
配膳ロボットを駆使して
人時売上6,500円を達成する
ノウハウ大公開！！



配膳ロボットの本当の使い方をお教えます！
成功事例・失敗事例も大公開

ポイント
3

今こそ、きちんと取り組む
人材育成



人材育成、早期戦力化のための教育方法を
お教えます。
デジタル世代向け育成方法をお教えます。

緊急事態の今こそ、身動きの取れない競合他社を置き去りにして**一人勝ちせよ！**