

高収益化で
逆境でも生き残る
パン屋さんに
生まれ変わる

原材料費
高騰

人件費
高騰

集客環境
悪化

の中で地域のパン屋さんが
生き残る方法を徹底解説!

このような方に
おすすめ!!

原価高騰の中で
店舗の利益率が
下がっているが、
値上げに苦労している方

労働生産性の
改革を行い
人件費高騰対策
働き方改革をされたい方

地元商圏の
競合店舗増や
人口減少で
客数が減っている

永く愛される
ベーカリーを
続けるために
新しい取り組みに
チャレンジしたい!!

開催日時

2023年

Web開催

6月28日

13:00~15:00
[ログイン開始 12:30~]

16:00~18:00
[ログイン開始 15:30~]

お申込み締切日 2023年6月24日(土)

7月3日

13:00~15:00
[ログイン開始 12:30~]

お申込み締切日 2023年6月29日(木)

※全日程、同内容で開催いたします。ご都合の良い日程をお選びください。※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

Webからのお申込み

右記のQRコードを読み取りいただきWebページのお申込みフォームよりお申込みください。

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/100585>

船井オンラインWebセミナー受講3つのメリット

merit 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。

merit 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。

merit 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。

原材料費高騰でお困りの
パン屋さん・ベーカリー向け

物価上昇時代にパン屋が取るべき対策はこれだ!

たった90日で
粗利率 生産性 集客
を改善し

原材料費・人件費高騰下でも勝ち残る
原価高騰対策
セミナー

即時業績向上のための必勝法を限定公開

お申込み
特典

まずは自社の
状況分析
生産性
チェック
シート
プレゼント

秘

下記に当てはまる方は中面をご確認ください

- ✓ 原材料費高騰により粗利が減っている
- ✓ 人件費高騰対策として、製造の見直しを考えている
- ✓ 生産性改善で、何から手をつければよいかわからない
- ✓ 値上げをしたいが、値上げした時の客離れが不安
- ✓ 目が回るほど忙しいが利益が残らない
- ✓ 集客の目玉となるヒット商品が生まれていない
- ✓ 新規集客をしたいがどこから手を付けるべきかわからない
- ✓ 昨今の劇的な外部要因の変化に不安を持ち対策を知りたい

主催

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 〒541-0041 大阪市中央区北浜4-4-10

パン屋向け集客&収益性UPセミナー

お問い合わせNo.S100585

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

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からお申込みいただけます。(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.』を入力ください。)→ 100585

高収益化で
逆境でも生き残る
パン屋さんに
生まれ変わる

原材料費
高騰

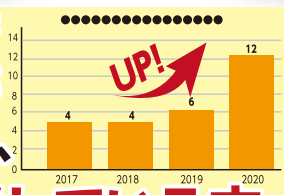
人件費
高騰

集客環境
悪化

の中で地域のパン屋さんが
生き残る方法を徹底解説!

このような方に
おすすめ!!

原価高騰の中で
店舗の利益率が
下がっているが、
値上げに苦勞している方



労働生産性の
改革を行い
人件費高騰対策
働き方改革をされたい方

足元商圈の
競合店舗増や
人口減少で
客数が減っている



永く愛されるベーカリーを
続けるために
新しい取り組みに
チャレンジしたい!!



【地域密着ベーカリーが収益性&集客をたった90日でUPさせる方法】を大公開!

今経営者が知るべき ベーカリー業界の7つの時流

- 1 単価↗数量↘の傾向が続くなかで、
少しずつマーケットは拡大
- 2 地方では人口減少の中で、
足元商圈以外からの集客も必要!
- 3 コロナ禍からの回復期で、
人材もお客様も外食と取り合いに!
- 4 最低賃金の上昇により、
働き方改革・製造効率化が必要!
- 5 景気後退期のメリハリ消費により、
スーパー・コンビニも競合に!
- 6 メリハリ消費により、
より価値のある食体験が求められる!
- 7 一度上がった原材料費は下がらない、
今後も値上げは必要に!

アイテムを減らさない製造の効率化手法!

Point ①

生地種類は
5種類をベースに。

1回当たりの生地仕込み量を増やして、
最も手のかかる工程を大幅見直し!!



Point ②

製造効率が悪く、
自社の強みとならない商品を
冷凍生地or既製品フィリング
活用で低労力で製造



売れる!船井流値上げ術!

客予算を変えないことで、
値ごろ感をキープする!
値ごろ感を見せる
商品リニューアル手法!

予算帯の参考例

¥280~
¥220~¥279
¥180~¥219
¥150~¥179
¥120~¥149
¥ 80~¥119

集客は広告から広報の時代に!

Point ① 名物商品づくり方程式

人気カテゴリー×オリジナリティ

売れる商品に独自性を加える
名物商品づくりの方程式を使えば
誰でも名物商品づくりができる!



Point ② これからの集客は広報宣伝!

メディア×SNS×インフルエンサー

広報活動は取り組みの掛け算で
最大効果を狙う!



セミナー内容・参加者特典

- 製造効率化の商品見極めポイントを公開!
- 新規集客・目玉商品づくりの手法を公開!

お申込み特典①

生産性
チェックシート
プレゼント

お申込み特典②

ベーカリー
コンサルタントとの
無料相談

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。

パン屋向け集客&収益性UPセミナー

お問い合わせNo. S100585

オンライン開催

※全日程同じ内容となります。ご都合のよい日程をご選択ください。

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。

日時・会場

2023年 **6月28日**(水) 開始 13:00 ▶ 終了 15:00

2023年 **6月28日**(水) 開始 16:00 ▶ 終了 18:00

2023年 **7月3日**(月) 開始 13:00 ▶ 終了 15:00

申込み期限

各開催日の4日前まで

- ・銀行振込み : 開催日6日前まで
- ・クレジットカード : 開催日4日前まで

※お支払い方法によって
異なりますのでご注意ください

※祝日や連休により
変動する場合もございます

※満席などで期限前にお申込みを
締め切る場合もございます

ログイン開始時間

講座の開始時刻30分前より

受講料

一般価格

税抜 10,000円(税込 **11,000円**) / 一名様

会員価格

税抜 8,000円(税込 **8,800円**) / 一名様

- 銀行振込の方は、開催4日前までにご入金をお願いいたします。尚、ご入金の際は税込金額でのお振込みをお願いいたします。
万が一、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。

- 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。

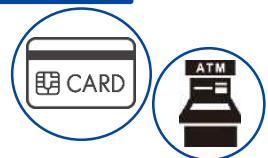
お申込み方法

1.Webお申込み



下記QRコードを読み込み
もしくは
船井総研HPの右上検索窓に
100585 で検索

2.お支払い



お申込み時に
クレジットカード・銀行振込
のご選択が可能

3.メールが届く



受講料のお支払い確認後
開催2日前に受講方法をメールで案内
マイページにも
セミナー視聴サイトが表示

4.セミナー受講



開催時間になれば
お持ちのスマホ・PCより
セミナー視聴サイトに入室

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)

▼よくあるご質問

・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

・Zoomご参加方法に関してのよくあるご質問は
「船井総研 Web参加」と検索しご確認ください

▼お申込みはこちら



パン・ベーカリー業界 2023年時流予測レポート

原材料・人件費高騰の中で、好調なベーカリーの最新トレンド！



無料ダウンロード可能！セミナー内容をチラ見せ！

このような方におススメ

- 1、2023年のベーカリー業界の動向を知りたい方
- 2、原価高騰の中、製造体制を見直し、利益確保をされたい方
- 3、新規集客のために、別商材の付加を検討されている方

レポートの内容

- 1、パン・ベーカリー業界の現状
- 2、2023年 ベーカリー業界はこうなる！
- 3、2023年 実践いただきたいこと
- 4、生産性向上のための具体的な取り組み
- 5、その他の新たな取り組み事例

レポートダウンロードはコチラ

お手元のスマートフォンなどで右のQRコードをお読み込みいただきますと、レポートがダウンロードいただけるページをご確認いただけます。



PCからのダウンロードは「船井総研」で検索！



船井総合研究所のWEBサイト上から各業界別の時流予測レポートなどがダウンロード可能です。