

お役に
立えます! **このような方はぜひこのセミナーにお越しください!**

- ✓ ストラスブールの寺田氏の話を知りたい方
- ✓ ストラスブールのギフトリニューアルの取り組みを詳しく知りたい方
- ✓ ストラスブールの成功事例を知りたい方
- ✓ 焼き菓子を活用してもっと利益が出る洋菓子店になりたい方
- ✓ 製造機械を活用して「働き方改革」への対策をしっかりと行いたい方
- ✓ 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・販売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
- ✓ 原材料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



開催要項

東京会場

2023年
9月14日(木)

申込み締切日 2023年9月10日(日)

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]

13:00~16:30 [12:30~ 受付開始]

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。

受講料

一般価格 税抜 15,000円(税込 16,500円)/一名様 会員価格 税抜 12,000円(税込 13,200円)/一名様

●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。

セミナーのお申込みはこちら!



【PCからのお申込み】

下記セミナーページから
お申込みください。

<https://www.funaisoken.co.jp/seminar/103687>

【QRコードからのお申込み】



右記QRコードから
お申込みください。



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 < seminar271@funaisoken.co.jp > TEL:0120-964-000(平日9:30~17:30)

※お電話・メールでのセミナーお申込みは承っておりません。また、お問い合わせの際は「お問い合わせNo.とセミナータイトル」をお伝えください。

明日から即実践できて効果バツグンの取り組みとは!?

緊急
対策

洋菓子店の

原価高騰対策& 働き方改革&収益UP 成功事例とは?



ゲスト講師

有限会社フロムワン

代表取締役 **寺田 司氏**



ストラスブールの 焼き菓子改革ストーリーとは!?

- 1 「焼き菓子リニューアル」で焼き菓子比率アップとは!?
- 2 「製造機械活用」で働き方改革する秘訣とは!?
- 3 「働き方改革」を実現するポイントとは!?

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.S103687

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。

当社ホームページ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]右上検索窓に「お問い合わせNo.」を入力ください。)→ 103687



今注目の年商約**5億**の
地域密着型洋菓子店
2代目オーナーの
経営改革とは!?

有限会社フロムワン
代表取締役
寺田 司 氏

1997年横浜市にて創業の「ストラスブール」の2代目オーナー。本店オープン以降、現在4店舗展開中。また、2018年和菓子店「TERADAYA」をオープンし、現在、複数店舗展開中。

POINT 1 ストラスブール 経営改革の軌跡



- ・1997年本店オープン
 - ・2012年NOVA店オープン
 - ・2013年上大岡店オープン
 - ・2020年戸塚店オープン
 - ・2021年本店リニューアル
- 地域一番店へ、収益&働き方改革へ、ストラスブールの成長の軌跡とは!?

POINT 2 焼き菓子活用成功事例 「焼き菓子リニューアル」で 焼き菓子比率**40%**化

2021年12月焼き菓子リニューアル

- ・焼き菓子リニューアルで焼き菓子比率UPするワケとは!?
- ・ストラスブールの焼き菓子リニューアル大公開なぜ?何を行った?どう変わった?



POINT 3 ヒット商品づくり 成功事例

売上構成比**20%**の
ヒット商品づくり
ポイント解説!

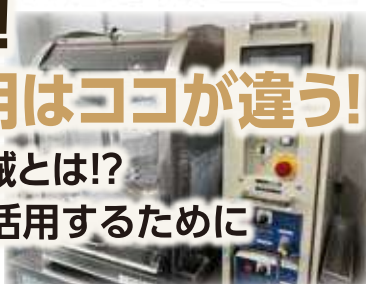
- ・売上構成費20%!バウムクーヘンが名物商品になったワケ?
- ・売場は?商品構成は?ポイント解説!



POINT 4 製造機械活用成功事例 「働き方」「収益」が 変わる!

製造機械活用はココが違う!

- ・オススメの製造機械とは!?
- ・製造機械を最大限活用するために実践していること



POINT 5 売場改善成功事例 before⇒afterでわかる 焼き菓子が売れる 売場づくり

- ・売場のポイントを解説!



POINT 6 原価高騰対策成功事例 仕入れ &価格設定とは!?

POINT 7 人材採用成功事例 地域密着型洋菓子店の デザイン活用法とは!?

POINT 8 マネジメント成功事例 複数店も把握できる 「店舗管理」事例!



明日からでも取り組めて高収益化できる! 洋菓子店の 「焼き菓子リニューアル手法」をお伝え します!

1 焼き菓子リニューアルで 「製造効率」改善法

- 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



2 焼き菓子リニューアルで 「販売効率」改善法

- 適正な販売シフトが分かる「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!?

3 焼き菓子リニューアルで 「製造機械」有効活用

- 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とは!?



4 焼き菓子リニューアルで 「焼き菓子比率」UP法

- 「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!?



5 焼き菓子リニューアルで 「価格」適正化法

- 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、このよう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



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 食品観光グループ リーダー	田中 渉
第二講座	ゲスト講座	有限会社フロムワン 代表取締役	寺田 司 氏
第三講座	実践講座	株式会社船井総合研究所 食品観光グループ	正村 隆
第四講座	まとめ講座	株式会社船井総合研究所 食品観光グループ リーダー	田中 渉

講師プロフィール

株式会社船井総合研究所
地方創生支援部 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。

