

お役に立てます! **このような方はぜひこの研修にご参加ください!**

- ✓ **もっと利益がでる洋菓子店になりたい洋菓子店の方**
- ✓ **収益率悪化が課題となっている洋菓子店の方**
- ✓ **原価高騰への対策が必要な洋菓子店の方**
- ✓ **人件費高騰への対策が必要な洋菓子店の方**
- ✓ **焼き菓子の売上比率をもっと上げたい洋菓子店の方**
- ✓ **製造機械の導入、有効活用を検討している洋菓子店の方**
- ✓ **成長意欲の高い洋菓子店の方**
- ✓ **洋菓子店経営者・幹部・店長の方**



開催要項

開催日時

大阪会場	2024年6月26日(水)	株式会社船井総合研究所 大阪本社 〒541-0041 大阪市中央区北浜4-4-10 船井総研大阪本社ビル 地下鉄御堂筋線「淀屋橋駅」⑩番出口より徒歩2分
東京会場	2024年7月2日(火)	株式会社船井総合研究所 五反田オフィス 〒141-8527 東京都品川区西五反田6-12-1 JR「五反田駅」西口より徒歩15分

13:00~16:30 [受付開始:開始時間30分前~] ※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、会場はマイページ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ませんので、ご了承ください。

お申込み期日 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 ※祝日や連休により変動する場合もございます。

受講料 一般価格 税抜 20,000円 (税込22,000円) / 一名様 会員価格 税抜 16,000円 (税込17,600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。

お申込み方法



【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。



【PCからのお申込み】

<https://www.funaisoken.co.jp/seminar/114411>

船井総研ホームページ (<https://www.funaisoken.co.jp>) に
右上検索窓に「114411」をご入力し検索ください。

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

※よくあるご質問は「船井総研 FAQ」と検索してご確認ください。※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。

**出張研修
承ります**



お問い合わせください!

菓子繁盛店メールマガジン無料配信中



30秒で登録完了!

※メールアドレス以外の個人情報は必要ありません

今すぐご登録ください



原価・人件費高騰時代に必須のノウハウ!

知らないと損する収益UPノウハウ

洋菓子店 収益UP 特別講座

菓子業界専門のコンサルタントだから伝えられる
洋菓子店の収益化に特化した実践講座

- ① 洋菓子店の現状と、高収益化の重要性
- ② 生産効率改善で収益UP法
- ③ 販売効率改善で収益UP法
- ④ 焼き菓子(ギフト)比率UPで収益UP法

- ⑤ 製造機械活用で収益UP法
- ⑥ 価格改善(値上げ)で収益UP法
- ⑦ 繁忙期対策で収益UP法

大阪会場	2024年 6月26日(水)	株式会社船井総合研究所	東京会場	2024年 7月2日(火)	株式会社船井総合研究所	全日程
	6月26日	大阪本社		7月2日	五反田オフィス	13:00~16:30 (受付開始:開始時間30分前~)

洋菓子店収益UP講座

お問い合わせNo.S114411

主催



サステナブルグロスカンパニーをもっと。

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 船井総研大阪本社ビル



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。) → **114411**

知らないで損する洋菓子店の収益率UPノウハウ

アフターコロナの成功法則

洋菓子店の高収益化ノウハウをお伝えする特別講座

1 洋菓子店の現状と、高収益化の重要性

- ◆ 押さえておきたい**2024年洋菓子業界の時流とその先**
- ◆ **高収益洋菓子店と低収益洋菓子店の違いとは!?**
- ◆ 高収益洋菓子店になるための**初めの一歩**
- ◆ 高収益洋菓子店の**気になる経営数値はココ!**
- ◆ 高収益洋菓子店への**実行ステップ解説**



2 生産効率改善で収益UP法

- ◆ 洋菓子店の収益を左右する「**人時生産高**」とは!?
- ◆ 生産性改善実例が次々生まれる!「**人時生産高**」の活かし方
- ◆ 洋菓子店の**生産効率改善実例解説!**
- ◆ 時間?工程?人数?ロット?生産効率改善の**ポイント解説!**
- ◆ 生産効率UPのために**売るべき商品・売ってはいけない商品**



3 販売効率改善で収益UP法

- ◆ 洋菓子店の販売効率を左右する「**人時販売高**」とは!?
- ◆ **年商1億円以上**の洋菓子店の**人時販売高管理**
- ◆ **年商4000万円~1億円**の洋菓子店の**人時販売高管理**
- ◆ 販売効率改善実例が次々生まれる!「**人時販売高**」の活かし方
- ◆ 焼き菓子(ギフト)販売で**販売効率UPの秘訣**



4 焼き菓子(ギフト)比率UPで収益UP法

- ◆ 焼き菓子が売れない洋菓子店が**低収益になるワケ**
- ◆ 焼き菓子比率が高い洋菓子店の**販売・接客のポイント**
- ◆ 焼き菓子比率が高い洋菓子店の**売場づくりのポイント**
- ◆ 高収益化できる「**焼き菓子(ギフト)活用法**」
- ◆ 焼き菓子比率UPできる「**商品構成**」のポイント



1日で学べ、明日からスグに実践できる
内容盛りだくさんの特別講座です。

売上だけでなく高収益体質になりたい洋菓子店の皆様
ぜひご参加ください。

5 製造機械活用で収益UP法

- ◆ 知っておきたい!洋菓子店の**製造機械有効活用**の秘訣
- ◆ 製造機械活用で**製造効率**はこう変わる!
- ◆ 今、導入すべき**製造機械の導入メリット**解説
- ◆ 製造機械活用にかかせない**パート・アルバイトの活用**のポイント
- ◆ 使わないで損?製造機械投資に活用したい**導入補助金**



6 価格改善(値上げ)で収益UP法

- ◆ 迷わない!**値上げすべき商品の選定基準**とは!?
- ◆ **最適な値上げタイミング**とは!?
- ◆ 洋菓子店の**原価率コントロール**のポイント
- ◆ 洋菓子店の**適正価格**とは!?
- ◆ 成功する洋菓子店の**価格調整ステップ**



7 繁忙期対策で収益UP法

- ◆ **繁忙期で収益UP**するための計画づくりのコツ
- ◆ **繁忙期を活かす閑散期**の使い方
- ◆ **繁忙期の販売効率**を上げる「**ギフトセット**」の**つくり方**
- ◆ 焼き菓子を活用した**繁忙期の収益アップ**の**カギ**とは!?
- ◆ **繁忙期のお客様にアプローチ**したい「**今の提案**」「**次の提案**」



講座紹介

第1講座	洋菓子店の現状と収益アップ 株式会社船井総合研究所 地方創生支援部 食品ユニット 食品チーム チーフコンサルタント 田中 渉
第2講座	洋菓子店収益UP実践講座 株式会社船井総合研究所 地方創生支援部 食品ユニット 食品チーム チーフコンサルタント 田中 渉
第3講座	明日から実践いただきたいこと 株式会社船井総合研究所 地方創生支援部 食品ユニット マネジャー 中野 一平

講師紹介

株式会社船井総合研究所
地方創生支援部 食品ユニット 食品チーム チーフコンサルタント

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。

