

外食経営視察セミナー in大阪

こんな時代でも 成長し続けている会社の
「本店の強み」「新業態開発」「人材管理」
を深掘りする半日セミナーを開催します!

日時

2024年10月2日(水) 集合：現地集合
アマーク・ド・パラディ @心斎橋
開始13:00 ▶ 解散20:00
(集合12:30~)

料金

一般価格：55,000円 (税込60,500円)
会員価格：44,000円 (税込48,400円)

お申し込みはこちら

申し込み締切：2024年9月28日(土) 23:59まで

外食ビジネスモデル経営研究会会員価格
1名目：30,000円 (税込33,000円)
2名目以降：20,000円 (税込22,000円) /1名様



お振込先

三井住友銀行 (0009)
近畿第一支店 (974)
普通 No.5785611
口座名義：カ) フナイソウゴウケンキユウシヨ セミナーグチ

注意事項

- 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。受講料のお振込みは、お申込み後速やかにお願いいたします。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、下記お申込み担当者へご連絡ください。なお、ご入金が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。
- 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。
- ご参加を取り消される場合は、開催3日前までに事務局宛にメールまたはお電話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。

※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、会場はメールにてご確認ください。また最小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。

※移動中の交通事情により解散時刻がずれ込む場合がございます。ご了承くださいませ。

サステナブルな成長を促す
Funai Soken
株式会社船井総合研究所

繁盛飲食店現地視察ツアー お問い合わせNo.:S119723

●申し込みに関するお問い合わせ：小倉花織(おくら かおり)
●内容に関するお問い合わせ：玉利信(たまり まこと)
E-MAIL: funai-food@funaisoken.co.jp
TEL: 03-4223-3166(平日9:30~17:30)

会社経営の“マンネリ”を 打破する現地視察シリーズ

株式会社船井総合研究所主催

2024年 10月2日(水) 13:00~20:00
(受付開始12:30)

こんな時代でも

成長し続けている会社の
「本店の強み」「新業態開発」「人材管理」
を深掘りする半日セミナーを開催します!

外食経営 視察セミナー in大阪



サステナブルな成長を促す
Funai Soken
株式会社船井総合研究所

繁盛飲食店現地視察ツアー お問い合わせNo.:S119723

●申し込みに関するお問い合わせ：小倉花織(おくら かおり)
●内容に関するお問い合わせ：玉利信(たまり まこと)
E-MAIL: funai-food@funaisoken.co.jp
TEL: 03-4223-3166(平日9:30~17:30)

〒541-0041 大阪市中央区北浜4-4-10 船井総研 大阪本社ビル

2025年以降の外食経営が分かる！現地視察型半日セミナー

<株式会社船井総合研究所の視察セミナーとは>

「全国の繁盛店を見たい!」「生の現場を体感し、経営者の話も聞きたい!」皆様のこのような声にお応えするのが、当社の『視察セミナー』です。視察セミナーは当社が提唱する勉強法のひとつで、成功事例やモデルを見て自分自身の中に感じる力や直観力をつける、経営者向けの勉強法です。単純に店舗を見てまわるだけではなく、その背景やエピソードを企業経営者の口から直に聞くことができるため、日本全国各地から集まる、**前向きで勉強好きな事業主**たちとともに学びを深めることができます。

<本セミナーで学べること>

- ☑ 外食業界の時流と成長企業の考え方
- ☑ 繁盛店、創業店の繁盛のしくみ、注力ポイント
- ☑ これからの時代に必要な人材マネジメント手法や考え方
- ☑ 最新の商品開発、集客の考え方
- ☑ 繁盛店の実際の現場運営、店舗設計手法

当日スケジュール

集合受付 | 12:30~

開始 | 13:00 視察①

電車移動

視察②

徒歩移動

視察③

20:00 現地解散 (大阪市内)

<視察①>株式会社PIATTIBELLA
(バルニバービグループ)

<視察②>株式会社クラマ計画

<視察③>コース選択制店舗視察



□会社/ゲスト紹介

1995年、大阪市の南船場にて開業した当時は「こんな場所では無理だ」「すぐに潰れる」と言われた1号店のアマーク・ド・パライの大成を皮切りに、大阪・東京を中心に次々と繁盛店をOPEN。今もなお地域に愛され続ける創業店の統括を行なう、高上氏に、経営のポイントなどをご講演いただきます。

□講座/視察内容例

- ☑ バルニバービ創業店舗の強さと注力ポイント
- ☑ 「バッドロケーション戦略」について



□会社/ゲスト紹介

大阪福島、天満を中心にジャックとマチルダなどの繁盛居酒屋を運営。直近では京都、東京にも展開し、勢いを増している。全員が経営者視点を持つ「非中央集権型」。そんな独自の組織作りも大きな注目を集めている。

□講座/視察内容

- ☑ 「組織的個人店集団」による外食経営の考え方
- ☑ いまの外食に求められていることと、直近の店舗展開について
- ☑ 繁盛店「ブギウギ オラクルベリー」の店舗設計と商品について

外食経営コース

主に繁盛居酒屋の店舗視察を行なうコースです。大阪市北区の天満エリアの店舗を中心に、現在交渉中です。

焼肉経営コース

主に繁盛焼肉店の店舗視察を行なうコースです。大阪市北区の天満エリアの店舗を中心に、現在交渉中です。

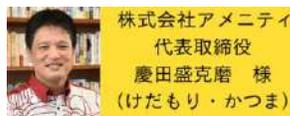
★どちらかのコースを事前に選択いただき★
ご参加いただけます。

1社2名以上ご参加の場合は、それぞれのコースへのお申し込みも可能です!

<主催者から皆さまへ>

いままでとは違う集客構造、食材原価の高騰、慢性的な人手不足、、、外食経営を取り巻く環境は、目まぐるしいスピードで変化を続けています。業績を上げ続けるのも年々難しくなっておりますが、そんな中でも、全国を見てみると、元気に成長し続ける外食企業もあります。こんな時代だからこそ、勉強好きな皆さまと一緒に繁盛飲食企業の現場を見て、自社でも取り組み可能な手法や考え方を見つけ、良きモデル企業を見つけていただきたいと思います。

<2023年度視察ツアーに参加いただいた方からの感想・行動目標>



- ・創業店と新業態の2in1モデルを開発!
- ・高粗利高満足度の商品開発をする!
- ・採用HPを3月までに立ち上げる!
- ・村松社長のような優しい社長を目指す!
- ・華味鳥さんのような評価制度を作る!

ご参加の皆さまは、具体的な行動目標まで立てられて、大変満足度の高い視察となりました!

