

仕出し店の、増える業務負担を解決!

中食企業のDX化事例公開セミナー

お問い合わせNo. S120807

講座	講師・内容紹介
第1講座	<p><b>中食業界の時流について</b></p> <p>中食業界の時流についてお話いたします。          ・人を増やさずに生産性をアップするために取り組むべきDX          最近の中食企業が抱える問題として、人不足／蓄積データの散乱／バックオフィス業務の過多があり、業務量に対し、生産性が悪いことがほとんどです。          また、今後業績をアップさせていくためには、顧客一人当たりのLTVの向上が必要になってきます。          今後、業績を上げる中食企業は何に取り組む必要があるのか、お伝えいたします。</p> <p>株式会社船井総合研究所 地方創生支援部 観光フードグループ マネージャー 石本泰崇</p>
第2講座 <small>特別ゲスト講座</small>	<p><b>デジタルが苦手な自社でもできた取り組み</b></p> <p>実際にDXを取り入れた株式会社綾川葬祭の伊藤氏よりお話をいただきます。今までの課題がDXで全て解決!「注文を断らない、かつ生産性アップ」の仕出し店へ!          実施当初は、顧客名簿は紙での管理、売上は売上数値のみの確認、また既存顧客へのアプローチもしたことがなく、全てアナログでの営業をしていましたが、デジタル導入をし、人を増やさなくても生産性を上げ、業績をアップさせました。          本講座ではそちらについて社長ご本人よりお話をいただきます。</p> <p>株式会社綾川葬祭 代表取締役 伊藤 雄介氏</p>
第3講座	<p><b>解説講座</b></p> <p>DXを取り入れ成功した企業の事例を公開&amp;解説いたします。          なぜ生産性を高め、業績をアップさせることが出来たのかポイントを解説いたします。自社でもデジタル導入をし、効果を出しながら実施するためには、どうすれば良いのかお伝えいたします。</p> <p>株式会社船井総合研究所 地方創生支援部 中山 樺奈</p>
第4講座	<p><b>まとめ講座</b></p> <p>本日のまとめをお話いたします。          デジタルが苦手な企業でも確実に実施するために必要なことをお伝えいたします。</p> <p>株式会社船井総合研究所 地方創生支援部 観光フードグループ マネージャー 石本泰崇</p>

**開催日時** 2024年 **11月26日火** 2024年 **11月28日木**  
 14:00~16:30 (ログイン開始:開始時刻30分前~)

**開催方法** オンライン開催

**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がございます。

**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も適用となります。

**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/120807>  
 船井総研ホームページ(<https://www.funaisoken.co.jp>)の右上検索窓に「120807」をご入力し検索ください。

E-mail [seminar271@funaisoken.co.jp](mailto: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。

**仕出し店の 増える業務負担を解決!** **オンライン開催決定** **生産性アップを実現したい 仕出し店向けセミナー**

**低投資!今の社員で実現可能!わずか60日で導入!**  
**デジタルが苦手な仕出し店でもできた DXで生産性アップを実現する方法**

**DXで実現!**

今、成長する中食企業は 何に取り組んでいるのか?

**集客率アップ**

**LTV向上による売上UP**

**有効顧客数アップ**

**バックオフィス業務の工数削減**

このような方にお奨めの経営セミナーです!

- DX初心者でも使える! 仕出し店向け最新システムを知りたい方
- 「人を増やさず業績を伸ばす」方法を知りたい方
- 持続的に売り上げを伸ばしている 仕出し店が何に取り組んでいるか知りたい方
- 仕出し店に適切なシステム管理を安価で導入したいと考えている方
- 「ピンチはチャンス」と捉えて 今が自社の変革のチャンスと思っている方

詳しくは中面をご覧ください!

オンライン開催 **2024年 11月26日火・28日木** 14:00~16:30 (ログイン開始:開始時刻30分前~)

パソコン・スマートフォンがあればご視聴可能です

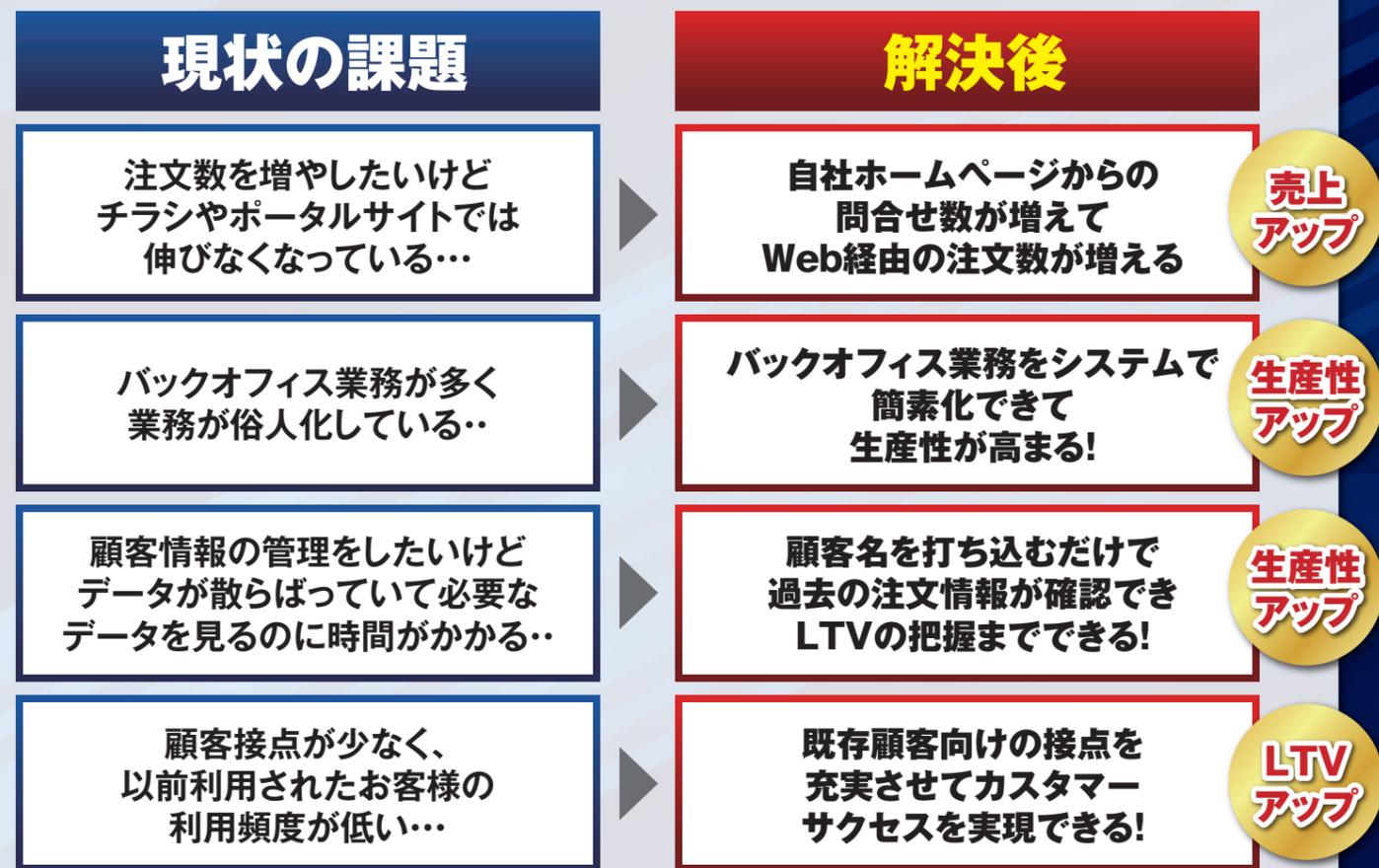
中食企業のDX化事例公開セミナー 株式会社船井総合研究所 541-0041 大阪市中央区北浜4-4-10 船井総研大阪本社ビル

お問い合わせNo. S120807

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](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。 120807

# 「デジタル人材がない」仕出し店でも「低投資」でDXに取り組める!

あらゆる経営課題をデジタルを活用して解決ができます



ただ、上記を実現するためには、それぞれに最適なツールを入れる必要がある...と思っていませんか?

実は **Zoho**なら1つのシステムで解決!

カスタマイズ  
可能!

月数万円の  
低投資!

デジタル素人  
でも触れる!

低投資!今の社員で実現可能!わずか60日で導入!  
デジタルが苦手な中小企業が

DXで生産性アップを実現する方法

Zohoで人を増やさず  
を実現する

生産性アップ

DX経営セミナー

顧客情報・購入情報の入力だけで

経営数値の  
一元管理

販促活動の  
自動化

受発注の  
自動化

“中食グロースクラウド”ならここまでできる!

顧客情報  
購入情報  
の入力

入力するだけで

購入情報より当日の受注商品数がわかるので、必要材料の算出までもが可能!いちいち計算する必要無し!

登録されたメールアドレス・電話番号から既存顧客に販促が可能。購入日より1日・1週間・1ヵ月など期間を設定することで自動で配信。

最後にいつ購入された方なのか何回目購入なのかがわかるので、「LTV」が見える化できる。

1日の必要食材が一目でわかる!

◎月◎日の受注量

【受注弁当数】

○弁当 20個  
○弁当 25個  
○弁当 22個  
○弁当 40個  
○弁当 97個

【必要材料】

いなり寿司.....80個	貝グラタン.....10個	ブロッコリー.....6個	太巻き.....5本
いんげんの胡麻和え...66個	赤魚西京焼き.....25個	ローストビーフ.....33個	梅肉レンコン.....13個
うなぎ.....5個	サニーレタス.....7個	厚焼き玉子.....29個	煮タコ.....14個
ご飯.....13,000g	トマト.....50個	錦糸卵.....15個	牛タン煮込み.....22個
			花レンコン.....10個

メールマガジン&SNSを適切なタイミングで自動配信!



誕生日 父・母の日 敬老の日 お食い初め 七五三  
成人式 顔合わせ 子供の日 入学式 結婚式

LTV  
アップ  
を実現

セミナーにてデジタル知識がなくても低投資でDXに取り組む具体的な手法をお伝えします!