

本セミナーではこのようなことが学べます！

☑【最新】外食業界動向
～2025年に向けて～

☑ 外食経営の魅力

☑ 好調なビジネスモデルや、
業態の作り方

☑ 外食経営における
失敗しやすいポイント

☑ なかなか聞けない!他社の成功事例

☑ ひとが集まる業態の作り方

講座	セミナー内容
第1講座	外食業界のいまを知る!業界動向解説 大手ファミレスやファストフードチェーンが本格的に展開を始め、外食が家業から産業へと成長を遂げてから約50年が経過しました。いまや25兆円という巨大な市場の中で、時代の変化とともに飲食店のあるべき姿、求められているニーズというの変わってきました。第一講座では、直近のお客様ニーズの変化や、これからの時代の飲食店経営において大切な考え方を、データや事例とともに解説していきます。 株式会社船井総合研究所 地方創生支援部 リーダー 玉利 信
特別 ゲスト 講座 第2講座	外食で多ブランドを運営する企業の代表が語る! これからの外食業界に必要な経営のポイントや運営店舗事例 FCビジネスから自社業態の展開まで、外食業界の動向を敏感に捉えたビジネスモデルの展開によって持続的成長を続ける株式会社タケル 代表取締役 赤尾氏が、外食経営のコツや、これからの外食経営にとって必要な考え方を、これまでの豊富な経験を基に語ります。 ＜講演項目＞ ・外食経営の魅力とは?～収益性、社会性、教育性～ ・スタッフが集まり、地域に愛されるお店を作るために大事にしていること ・いい立地、物件、ビジネスモデルの見つけ方 ・失敗しやすいポイント ・飲食店経営の展望 株式会社タケル 代表取締役 赤尾 幸亮 氏
第3講座	好調なビジネスモデルの紹介 これからの外食市場における経営のポイントを押さえた好調なビジネスモデルを紹介します。これから新規参入する際や、新しい業態を開発する参考にしていただける講座です。 以下、紹介ビジネスモデル例 ・巨大居酒屋市場で出店するなら「専門居酒屋」 ・FC展開も可能!日常の食事ニーズとテイクアウトが2本柱の「ファストカジュアル業態」 ・オーガニックやグルテンフリーなどの美容や健康ニーズに対応したカフェ業態 ・観光ニーズに対応!単品スイーツ専門店 他 株式会社船井総合研究所 地方創生支援部 リーダー 玉利 信
第4講座	外食事業参入において経営者として押さえるべきポイント 外食事業を立ち上げるにあたって成功と失敗を分けるポイントや、外食事業に投資する上での決断の後押しになるような、経営の原理原則と時流適応について解説いたします。 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

異業種参入 企業のための

2025年
に向けて

外食ビジネス 業界動向セミナー

成功事例

商品・集客

注目業態

外食の“今”が分かる!

本セミナーで学べること

- ☑ 2025年に向けた外食業界動向
- ☑ 集客強化のための販促手法
- ☑ 目的来店を生む商品開発
- ☑ 採用力強化のポイント
- ☑ 社員が輝く人材マネジメント
- ☑ 店舗出店の考え方
- ☑ 好調なビジネスモデルの特徴

特別
ゲスト
講座

株式会社タケル
代表取締役 赤尾 幸亮 氏



異業種参入のための外食業界動向解説セミナー

お問い合わせNo. S120967

主催



サステナブルグロー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。

120967

開催日時

2024年 12月4日水 2024年 12月5日木
13:00～16:00 (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/120967>

船井総研ホームページ(<https://www.funaisoken.co.jp>)の右上検索窓に「120967」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」を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。

外食業界への新規参入や店舗リニューアルを検討している方へ 2025年に向けた、外食業界のいまを知るセミナー

食の力で地域に貢献!地方でも好調な外食のビジネスモデルを学び、自社の外食事業に活かしませんか?

事例
公開

居酒屋・焼肉・スイーツなど
FCや自社ブランドにて多店舗展開!
外食事業で年商6.5億にまで成長

飲食業で多ブランド展開に成功!



株式会社タケル 会社紹介



株式会社タケル

特別ゲスト講師

株式会社タケル
代表取締役 赤尾 幸亮 氏

1987年公司設立。モスバーガーのFCから始め、店舗展開。その後は焼肉の牛角や居酒屋FCを中心に展開を進めた後、現社長就任後は自社ブランドとなる居酒屋やバル業態の開発・リニューアルを進めている。直近は商業施設内でのスイーツ店の展開に注力するなど、時流に合わせた展開を行なう。

外食事業で“失敗しない”ために取り組んだポイントをお伝えします。

POINT1 収益性の高いビジネスモデルを外から導入した

外食に参入したいからと、想うままに店を出店するのではなく、時代に合った、有力FCに加盟することで、会社としてノウハウを蓄積しつつ、手元のキャッシュを増やしていった。

POINT2 オリジナル業態の開発にチャレンジした!

自社に外食の運営ノウハウを貯めつつ、固定費が低く、収益性が高い自社業態の開発に成功した。その土地の客層に合わせた業態開発が成功要因となっている。

POINT3 時代に合わせた出店を繰り返すことで成長!

現在は人手不足に対応でき、初期投資が低いビジネスモデルの構築のため、スイーツ業態の出店を増やしている。



紙面
ミニ解説

2025年に向けて... 外食業界注目の業界動向3選!

株式会社船井総合研究所 地方創生支援部 リーダー 玉利 信

1 外食は「特別感」「本物感」が重要に!

物価高騰等により、日常の食事は中食・ファストフードに徐々に吸収されます。その分、外食はハレ・小ハレ動機の獲得がより重要になっていきます。

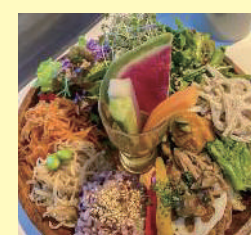
2 各種経費高騰に耐える!高付加価値商品の販売が肝。

「周りが上げるからうちも上げる」という値上げは通用しなくなります! 最初から価値の高いブランド、商品の販売を前提に業態を作りましょう。

3 投資効率が良く、ひとが集まるビジネスモデルを選ぼう!

初期投資・売上獲得において坪効率が良いコンパクトなビジネスモデルの展開がこれからは重要です。また、人材が自然と集まるブランド設計をすることで、採用難易度に大きく差が出ます。

いま時流の外食ビジネスモデルをご紹介します!



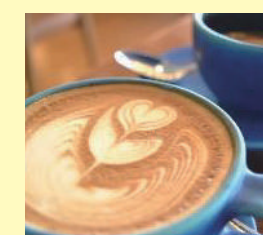
健康・美容ニーズを 捉える最新カフェ!

グルテンフリーやオーガニックなどの健康意識の高まりに対応する食事やスイーツを提供! 15~20坪ほどで運営する遊休物件活用も可能なモデル。



小さな物件でも出店可能! 職人不要スイーツ店

プリン・ドーナツ・チョコレートなど単品商品に絞り込んだスイーツの専門店です。5坪の狭小物件活用も可能で生産性が高いのが特徴!



自家焙煎コーヒーで 豆やギフトも売れるカフェ

最新の全自動焙煎機能付きデジタル焙煎機を活用し、自家焙煎を行います。豆やギフトなどの小売や、卸・ギフトなどカフェドリンク以外の販路を開拓することで収益性の高い店舗の構築が可能! 小売中心のため、最少2名~運営可能。



ご当地食材を活用した グルメバーガー専門店

いまや1,000円超えのハンバーガーは当たり前です!大型公園や海・山などの景色がよい物件の活用と相性◎ 県内外から地域にお客様を呼び込むことができるモデルです。

上記掲載のさらに詳しい内容は、12月に開催するオンラインセミナーにて是非ご確認ください!