生産性アップを実現したい仕出し店向けセミナ

スマートフォン・パソコンがあれば どこでも視聴できます。

効率の悪い営業を見直しませんか?

人を増やさず顧客の利用頻度を高め、 注文数を上げ、バックオフィス業務を減らし 売上をアップさせる方法を教えます。

との様な方に お奨めの Webtertern ☑ 年々、売上が伸びず悩んでいる

☑ バックオフィス業務に時間が取られている

☑ どのように販促をしたらよいのかわからない

☑ 人件費の圧迫に困っている

仕出しの利用頻度を高める

台灣語の同じ X順答管理体制の徹底

電話受注→WEB受注の時代

~仕出し店はこれから何に取り組むべきなのか~

デジタルが苦手な仕出し店でもできた 生産性アップをするための具体策をお伝えいたします。

【仕出し店向け】バックオフィスの業務負担を解決!

お問い合わせNo. S121845

〒541-0041 大阪市中央区北浜4-4-10 船井総研大阪本社ビル

今、業績を伸ばしている仕出し店は、 何に取り組んでいるのか?

アップ

LTV向上による 売上アップ

有効顧客数 アップ

バックオフィス 業務の工数削減率

エクセルにとりぁぇず入力する顧客管理はもう終わりです!

これからの 顧客管理は

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!

受発注の自動化

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。 販促活動の自動化

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

経営数値の一元管理

セミナーにてお伝えいたします。

座

講師・内容紹介

筆 講座

仕出し店がDXを取り入れるべき理由

仕出し店は保有するデータが多く、それに伴いバックオフィス業務が多い傾向にあります。 今後、中食業界が生産性アップをするために取り入れるべきDXについて、 DXに苦手意識のある企業でも出来る方法をお伝えをいたします。



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

第2講座

仕出し店の生産性アップを実現する 「中食グロースクラウド」とは?

顧客管理・自動販促・受発注管理・LTV分析など、仕出し店の生産性アップを実現する 「中食グロースクラウド」について、ご説明をいたします。

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 中山 樺奈



2024年 12月 16日月 2024年 12月17日火

13:00~15:00 (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

:開催日6日前まで 銀行振込み 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5.000円 (税込**5.500**円) / 一名様

会員価格 税抜4.000円 (税込4.400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/121845

船井総研ホームページ(https://www.funaisoken.co.jp)の右上検索窓に『121845』をご入力し検索ください。



TEL 0120-964-000 (平日9:30~17:30)

