

本セミナーではこのようなことが学べます！

- ☑ 自社・地域にあったカフェや食の分野のビジネスを立ち上げたい。リニューアルしたい。
- ☑ 障がい者雇用ビジネスなど、福祉介護事業者が取り組みやすいフードビジネスを知りたい。
- ☑ 経営が属人的にならず、職人技術に頼らずに、バイト主体でも運営できる事業を始めたい。
- ☑ 地域密着型のフードビジネスをやりたいが、原価率が高くないビジネスモデルを模索している。
- ☑ 自社のビジネスを通して地域に貢献していきたいという想いを抱えている。

| 講座 | セミナー内容 |
|-----------------|--|
| 第1講座 | <p>フードビジネス参入で気をつけるポイント</p> <p>障がい者雇用ビジネスの一環として、または社会性の高さや地域貢献の想いから、福祉介護業界から食の分野に進出される法人は多いです。ただその一方で、食ビジネス特有のオペレーションや食材管理の難しさ、そして何より不慣れな商品開発や、販促などの集客活動で思うようにいかずに収益が低くなってしまっている食ビジネスも多いのが現状です。</p> <p>・フードビジネスの業界動向 ・いま採用すべきビジネスモデルの特徴 ・食ビジネスへの新規参入の際に気をつける点を中心に解説します。</p> <p>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</p> |
| 特別ゲスト講座 第2講座 | <p>福祉介護業界からフードビジネスに参入する想いとポイント</p> <p>障がい者雇用事業と紐づけた生産活動事業として自家焙煎コーヒーのカフェドリンクや豆・ギフト等の販売と、クロワッサンの製パン販売を1拠点で行なうカフェを開業。おしゃれな店舗が、地域に無い!と話題になり、地域で愛される店舗へと成長した同社の松井代表から</p> <p>・福祉業界のある意味暗いイメージを払拭したい想い ・なぜコーヒーとクロワッサンという商材を選んだか? ・新分野への展開に踏み切れた理由 ・食を扱うビジネスの魅力と苦勞 ・今後の展開を中心にお話いただきます。</p> <p>有限会社すのうどろっぶ 代表取締役 松井 雪路 氏</p> |
| 第3講座 | <p>福祉介護事業者におすすめの食ビジネスモデル</p> <p>福祉介護分野の事業者がチャレンジしやすい、全国で成功事例が出ているおすすめのビジネスモデルについていくつか解説します。</p> <p>・自家焙煎コーヒー専門店(カフェドリンクと自家焙煎の豆やギフトなどの小売が主役!最新デジタル焙煎機で職人がいなくても焙煎が始められる!)</p> <p>・ドーナツ専門店(3坪から始められ、収益率が高いのが魅力!)</p> <p>・クロワッサン専門店(冷凍生地を仕入れ、成形や焼成を店舗で行なう生産性の高さが魅力!ほか 複数の業態を一度に学ぶことで、自社に合ったスタイルがきっと見つかります。</p> <p>株式会社船井総合研究所 地方創生支援部 光永 春華</p> |
| 第4講座 | <p>経営者として押さえるべきポイント</p> <p>最後は本日のまとめとして、福祉介護事業者の皆様が、新規事業としてフードビジネスを立ち上げる際に意識していただきたい点と、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。</p> <p>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</p> |

開催日時 **東京会場** 2025年 **2月26日水** 14:30~17:30 (受付開始:開始時刻30分前~)

船井総研グループ 東京本社 サステナグローススクエア TOKYO
〒104-0028 東京都中央区八重洲二丁目2番1号 東京ミッドタウン八重洲 八重洲セントラルタワー35階
JR「東京」駅 地下直結(八重洲地下街経由)

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かねますので、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がございます。

受講料 **一般価格 税抜30,000円(税込33,000円) / 一名様** **会員価格 税抜24,000円(税込26,400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/123370>
船井総研ホームページ(<https://www.funaisoken.co.jp>)の右上検索窓に「123370」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。

【年末年始休業のお知らせ】 2024年12月26日正午~2025年1月7日まで
※休業期間中は電話が繋がらなくなっております。※Webからの問い合わせには1月8日以降順次ご回答させていただきます。※なお、受講申込はWebより24時間受け付けております。ご不便をお掛け致しますが、何卒ご了承くださいようお願い申し上げます。

「いまはどうか人材は確保できているが5年後10年後はもう厳しいだろう。」
「いまのうちに環境整備をしておかないとということが予想できました。」

北陸の福祉介護企業が大胆な**新規事業**で
人手不足を解決中!

カフェ & 就労支援で

若い人材を獲得し、既存業務の業務負担を減らす!

新規参入
セミナー



- POINT① 50代以上が中心の運営への危機感から“今”決断した!
- POINT② 調理や軽作業など既存業務を減らして職員負担を減らす!
- POINT③ 同時に会社として若い人材を確保し、業界イメージも変える!

就労支援と組み合わせた
コーヒーとクロワッサンの店を開業!
福祉介護業界が繁盛店化!

特別ゲスト講座
有限会社すのうどろっぶ
代表取締役 松井 雪路 氏

2024年福井市内にオープン「AOI TSUKI」

主催 **【福祉介護業界向け】フードビジネス参入セミナー**
お問い合わせNo. **S123370**

サステナ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。 123370

“今”がラストチャンス!!

福祉介護業界の慢性的な人手不足を解決する!

【カフェ】×【就労支援】で5年後10年後に人に困らない会社を!

業界の暗いイメージも払拭! 地域に無いおしゃれで明るい店舗を作ませんか?

事例公開

就労支援事業として新規参入!

2024年春オープンのAOI TSUKIが

月商500万円超えのヒット業態に!

Instagramフォロワー5,000人超え!



特別ゲスト講師

有限会社すのうどろっぷ
代表取締役 松井 雪路 氏

福井市でグループホーム、認知症デイサービス、居宅介護支援、企業主導型保育事業を展開。
2024年に開始した障がい者雇用事業と紐づけて、生産活動事業としてコーヒーのカフェドリンクや豆・ギフト等の販売と、クロワッサンの製パン・販売を1拠点で行なうカフェを開業。福祉業界のある意味暗いイメージを払拭するような、明るくておしゃれな店舗が、地域に無いと話題になり、地域で愛される店舗へと成長している。2月には第2段階オープンとして自家焙煎もスタートし、さらに卸や小売の業容を拡大していく計画。

会社として人手不足から脱却するために! 新規事業として“今”取り組みました。

【既存】
介護福祉
事業

- 悩 50代以上が中心の運営、
- 悩 若い人材が獲得できない、
- 悩 人手不足で労務負担が大きい、

このままでは近い将来に
行き詰まるのが
分かりきっている状態、

カフェ

&

就労支援

の組み合わせで
立ち上げることで、

- ★若い人材を採用可能に!
- ★厨房で調理を兼務して
既存事業の業務負担軽減!

- ★カフェの業務を一部任せつつ、
- ★既存事業で発生する軽作業を
担うことで、業務負担軽減!

紙面
ミニ解説

有限会社すのうどろっぷが
はじめての食ビジネスで成功した理由



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

理由① あれもこれもせず、商材や営業方法を絞り込んだ!

- ▶ 店内に座って飲食することが中心の「カフェ」
⇒ ドリンクやクロワッサンのテイクアウトでの提供方式に特化した!
- ▶ いろんなドリンクメニュー⇒ 絞り込んだドリンクメニュー
強みとなるスペシャルティコーヒーメニューが中心の体制で営業に臨んだ!
- ▶ パン生地から自社製造し、さらに種類も多数製造⇒ パン生地は冷凍仕入れの1種のみで絞り込み、
その生地を軸に効率的にスイーツ系から食事系のパンにまで広げた!



理由② SNS・メディアで拡散される施策で初月から行列の話題店に!



プレスリリースによるメディア活用や早い段階からのInstagram投稿やインフルエンサーの活用によって、
オープン前からフォロワー5,000名超えを達成!
結果として地域のお客様の認知を獲得でき、
オープン初月からスタートダッシュを決められた!

理由③ あくまでも地域に必要とされる店を作った!

つついっ就労支援や既存事業との兼ね合いで考えてしまうが、
外部の力も活用しながら調査分析を行ない、営業形態や品揃えなど、
地元のお客様に愛される店作りを心がけた。
結果として、利用者さんの作業量の確保にも繋がっている。



自社に合ったビジネスモデルが
きっと見つかる!
セミナーにて解説の
2025年ビジネスモデル3選



豆やギフトで稼ぐ!
自家焙煎コーヒー店



パン職人不要!
クロワッサン専門店



3坪から始められる
ドーナツ専門店

さらに詳しい内容は、2025年2月に開催するセミナー@東京にて是非ご確認ください!