

本セミナーで学べるポイント

- POINT 01 中食業界の最新動向と成功事例**
人手不足や原価高騰など、中食業界を取り巻く現状と課題を把握し、成功している企業の戦略や事例を学ぶことで、自社のビジネスに活かせるヒントを得られます。
- POINT 02 業務効率化によるコスト削減と売上増加**
製造、販売、在庫管理、顧客管理など、各部門における業務プロセスを見直し、無駄をなくすことで、コスト削減と売上増加を実現するための具体的な方法を習得できます。
- POINT 03 中食業界向けシステムによる業務革新**
システムの機能と導入メリットを理解し、受注管理、在庫管理、顧客管理、売上分析などを効率化することで、日々の業務負担を軽減し、顧客満足度向上に繋がります。
- POINT 04 デジタル化による競争力強化**
最新のITツールを活用した業務改善や顧客管理の方法を学び、競合との差別化を図り、変化の激しい市場環境に対応できる競争力を身につけることができます。
- POINT 05 持続的な成長を目指すための経営戦略**
業務改善とデジタル化を組み合わせ、中長期的な視点に立った経営戦略を構築し、変化する市場環境に対応しながら、持続的な成長を遂げるための道筋を明確化できます。

講座	講師・内容紹介
第1講座	<p>中食業界に必要な業務改善について</p> <p>中食業界を取り巻く環境は、人手不足や原価高騰など、厳しい状況にあります。この講座では、売上増加とコスト削減の両立を実現するために、業務プロセス全体の見直しとデジタル化による効率化の必要性について解説します。製造、販売、在庫管理、顧客管理など、各部門における課題と解決策を具体的に提示し、明日から実践できる改善ポイントをご紹介します。</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	<p>業務効率をアップさせる「中食グロースクラウド」とは？</p> <p>中食グロースクラウドは、受注管理、在庫管理、顧客管理、売上分析など、中食事業者様の業務を包括的にサポートするクラウド型システムです。この講座では、中食グロースクラウドの導入による業務効率化、コスト削減、顧客満足度向上などのメリットを、実際の導入事例を交えながら詳しくご紹介します。</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 中山 樺奈</p> 
第3講座	<p>本日のまとめ</p> <p>本セミナーで得られた知識を踏まえ、今後の事業展開における業務改善とデジタル化の重要性について改めて確認します。中食グロースクラウドをはじめとしたITツールを効果的に活用し、持続的な成長を遂げるための戦略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>

- 仕出し
- ケータリング
- テイクアウト
- デリバリー

業界向け

システム導入で、 月150時間の労働時間を削減!

人を増やさず、業績アップをする方法



業務過多な中食業界のための業務改善システム



- 顧客データ活用
- 業務改革
- 生産性向上
- 受注数アップ

- お客様の声①** 発注量の自動算出により調理場の**早朝出勤**が無くなりました!
- お客様の声②** お礼メールの自動配信により、**顧客満足度**がアップしました!
- お客様の声③** わざわざ店舗へ行って**領収書作成の作業**が無くなりました!
- お客様の声④** リマインドメールが自動で配信されるので、**送信漏れ&ミス**が無くなりました!

開催日時 2025年4月22日火
2025年5月8日木
16:00~18:00 (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がございます。

受講料 一般価格 税抜10,000円 (税込11,000円) / 一名様
会員価格 税抜8,000円 (税込8,800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/126659>
船井総研ホームページ (<https://www.funaisoken.co.jp>) の右上検索窓に「126659」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。

中食業界のシステム導入で業務改善セミナー

お問い合わせNo. S126659



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。 126659

こんな仕組みがあるからこそできた時間削減



1 受注頻度の向上 (売上増) <small>顧客管理を基盤とし、情報収集と長期的なアプローチで受注増加に繋がります。リピート率向上、売上増を実現いたします。</small>	
2 販促メールのセグメント配信 <small>顧客情報を細かくセグメント化し、購入情報、購入頻度、地域、購入額などに応じて最適な販促メールを配信できます。効果的な販促活動で反響率を高め、売上向上に貢献します。配信後の効果測定も可能ですので、更なる改善に役立ちます。</small>	
3 請求書・領収書の自動作成 <small>請求書・領収書の作成を自動化し、業務効率を向上!顧客の購入情報に基づき自動作成、ブラウザから印刷できるので、必要な時にいつでもどこでも発行できます。</small>	
4 発注量の自動算出 <small>購入情報に基づき、本当に必要な量を瞬時に把握できます。発注業務の効率化と精度向上に貢献します。</small>	
5 顧客の購入実績の見える化 <small>従来のレジでは分からなかった、購入頻度、購入内容、最終購入日などを分析できます。顧客管理システムを基軸としているため、より深い顧客理解が可能となり、的確な販売戦略を立てることができます。</small>	
6 ステップメールの配信 <small>顧客情報を細かくセグメント化し、購入情報、購入頻度、地域、購入額などに応じて最適な販促メールを配信できます。効果的な販促活動で反響率を高め、売上向上に貢献します。配信後の効果測定も可能ですので、更なる改善に役立ちます。</small>	
7 リマインドメールの配信 <small>担当者が個別に行っていた電話やメールでのリマインドを自動化します。顧客への連絡漏れを防ぎ、業務効率を大幅に向上させ、顧客満足度を高めます。</small>	
8 指示書の作成 <small>各ポジションに合わせて必要な情報を盛り込んだ指示書を簡単に作成できます。情報共有のミス削減し、スムーズな作業進行を支援します。</small>	
9 問い合わせの自動対応 <small>Webサイトにチャットボットを設置し、よくある質問への回答を自動化。24時間365日、タイムロスなく対応することで顧客満足度向上と受注率アップに貢献します。 <small>※チャットボットとは、テキストや音声を通して人間と会話するコンピュータプログラムのことです。Webサイトやアプリに設置され、顧客からの問い合わせに自動で応答します。</small> </small>	
10 Web注文情報の自動登録 <small>顧客情報(名前、メールアドレス、電話番号、住所)は、Webサイトからの注文時に自動で登録されます。手入力の手間を省き、入力ミスも防ぎます。</small>	
11 仕込み量の自動算出 <small>購入情報に基づき、本当に必要な量を瞬時に把握できます。仕込み業務の効率化と精度向上に貢献します。</small>	

【発注量の自動算出】

必要材料 (所要量計算)

商品名	数量
1	12
2	13
3	1
4	1
5	12
6	12
7	12

【購買分析】

商品カテゴリー	購入金額	リピート購入回数	リピート率
合計	1,000	50	0.05%
1 食品	550	34	0.06%
2 オードブル	350	12	0.03%
3 洋食	200	10	0.05%
4 一食	900	10	0.01%
5 弁当	2	0	0.00%
6 惣	90	0	0.00%

【顧客情報管理】

顧客ID	名前	住所	購入履歴
0001	山田 太郎	東京都千代田区千代田	2023/01/01 10:00
0002	田中 花子	東京都千代田区千代田	2023/01/02 11:00
0003	佐藤 一郎	東京都千代田区千代田	2023/01/03 12:00
0004	鈴木 美咲	東京都千代田区千代田	2023/01/04 13:00
0005	高橋 健太	東京都千代田区千代田	2023/01/05 14:00
0006	渡辺 真由	東京都千代田区千代田	2023/01/06 15:00
0007	中村 大輔	東京都千代田区千代田	2023/01/07 16:00
0008	小林 千尋	東京都千代田区千代田	2023/01/08 17:00
0009	加藤 拓也	東京都千代田区千代田	2023/01/09 18:00
0010	山崎 明日香	東京都千代田区千代田	2023/01/10 19:00

そのために店舗が行うことは・・・

※Webからの受注は自動連携のため、顧客情報の入力も不要

中食グロースクラウド に顧客・購入情報を入力するだけ!

これらの悩みを解決することができます

- | | | |
|---|---|---|
| <ul style="list-style-type: none"> ☑ 顧客名簿の整理を紙で行っている ☑ 人手不足で注文を制限している ☑ 複数店舗の情報をそれぞれで管理している ☑ 繁忙期になると料理人の早朝出勤が当たり前 ☑ 業務が属人的で人が育たない | <ul style="list-style-type: none"> ☑ 製造計画が手計算で時間がかかっている ☑ 以前注文された顧客情報を見返せない ☑ どの商品がいくら売れたのか把握できない ☑ 材料の仕入れ量と実際の必要量に差がある ☑ 電話対応に時間がかかっている | <ul style="list-style-type: none"> ☑ 注文のリマインドに時間がかかっている ☑ 注文受注に人手が取られている ☑ リピート客が少ない ☑ 領収書や納品書の管理が出来ていない ☑ 受注数の管理が出来ていない |
|---|---|---|

セミナーでは、実際の使用事例や導入フローをお伝えいたします。詳細は裏面へ