

このような方はぜひこの研修に お役に立てます! ご参加ください!

- ✓ もっと売上を上げたい洋菓子店の方
- ✓ もっと利益がでる洋菓子店になりたい方
- ✓ 焼き菓子比率40%以下の洋菓子店の方
- ✓ 焼き菓子の売上比率をもっと上げたい方
- ✓ 生菓子ばかりが売れて焼き菓子(ギフト)比率が低い洋菓子店の方
- ✓ 焼き菓子のヒット商品をつくりたい方
- ✓ 焼き菓子のヒット商品をもっていない洋菓子店の方
- ✓ 洋菓子店経営者・幹部・店長の方



原価高騰時代に対応できる洋菓子店への特効薬!

焼き菓子^{比率}40%化で

高収益型繁盛店へ

洋菓子店の 焼き菓子販売^{ノウハウ}大公開

菓子業界専門のコンサルタントだから伝えられる 洋菓子店の焼き菓子販売に特化した実践講座

- ①「焼き菓子(ギフト)比率40%」の洋菓子店とは!?
- ②高収益化できる「焼き菓子(ギフト)活用法」を学ぶ!
- ③90日で変わる!洋菓子店の焼き菓子(ギフト)「販売手法」とは!?
- ④焼き菓子が売れる洋菓子店の「マネジメント術」
- ⑤焼き菓子が売れる洋菓子店の「繁忙期対策」

オンライン開催 2025年 9月25日(木)・29日(月) 全日程 13:00~14:30 (ログイン開始:開始時刻30分前~)

主催 サステナブルグロ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

洋菓子店焼き菓子販売の基本特別講座 お問い合わせNo. S132322

今すぐスマホでチェック⇒

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。)→ 132322

開催日時 2025年 9月25日(木) 29日(月) 13:00~14:30 (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もございます。

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/132322>
船井総研ホームページ (<https://www.funaisoken.co.jp>) に右上検索窓に「132322」をご入力し検索ください。



船井総研セミナー事務局 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。

出張研修 承ります

お問い合わせください!



菓子繁盛店メールマガジン無料配信中

30秒で登録完了!

※メールアドレス以外の個人情報は必要ありません

今すぐご登録ください



知らないで損する洋菓子店の成功法則

売上だけでなく収益を上げ続ける 洋菓子店の焼き菓子販売ノウハウをお伝えします!

1 「焼き菓子(ギフト)比率40%」の洋菓子店とは!?

- ◆ 令和時代の洋菓子店経営の基本とは!?
- ◆ 押さえておきたい2025年洋菓子業界の時流とその先
- ◆ 洋菓子店の焼き菓子が売れるとどう変わる!?
- ◆ 洋菓子店の「これまでの常識」「これからの常識」
- ◆ 洋菓子店が売上・収益を上げるために必要なことは!?



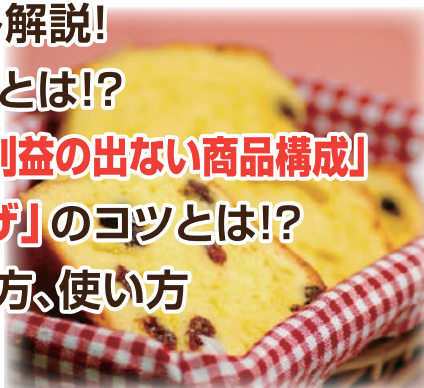
2 高収益化できる「焼き菓子(ギフト)活用法」を学ぶ!

- ◆ 「お客様の来店動機」がわかればギフト販売は変わる!
- ◆ 収益アップできる「焼き菓子(ギフト)アイテム構成」とは!?
- ◆ 「連鎖集客術」が焼き菓子(ギフト)売上アップの決め手!
- ◆ 製造効率を数値化できる「人時生産高」の使い方!?
- ◆ 焼き菓子を活用した洋菓子店の製造効率改善事例とは!?



3 90日で変わる! 洋菓子店の焼き菓子(ギフト)「販売手法」とは!?

- ◆ 知っておきたい!焼き菓子(ギフト)が売れる洋菓子店の「4つの原則」とは!?
- ◆ 売りたい商品が売れる「売場づくり」のポイント解説!
- ◆ 収益アップできる「焼き菓子ヒット商品3条件」とは!?
- ◆ 洋菓子店の経営を左右する「利益の出る商品構成」と「利益の出ない商品構成」
- ◆ 洋菓子店の焼き菓子「適正価格設定」と「値上げ」のコツとは!?
- ◆ 焼き菓子の売上を上げる「一番立地」の見つけ方、使い方
- ◆ お客様の「予算」を意識した売場づくりとは!?



90分で学べ、明日からスグに実践できる
内容盛りだくさんの特別講座です。

焼き菓子販売に力を入れて収益UPしたい洋菓子店様
ぜひご参加ください。

- ◆ 「売れるキャッチコピー」で商品の魅力を伝える!
- ◆ お客様の購入動機に対応する「単品ギフト」戦略
- ◆ 菓子店の来店頻度を知るとわかる、来店客へアプローチすべきこと



4 焼き菓子が売れる洋菓子店の「マネジメント術」

- ◆ 洋菓子店の収益を左右する「人時販売高」は知らないで損!
- ◆ 焼き菓子が売れる「売上アップグラフ」の作り方
- ◆ 焼き菓子販売の「成功体験スパイラル」をつくる!
- ◆ スタッフを巻き込んで焼き菓子売上をアップするために必要なこと
- ◆ 90日で焼き菓子ヒット商品を生み出す「焼き菓子販売プログラム」とは!?



5 焼き菓子が売れる洋菓子店の「繁忙期対策」

- ◆ 3月・8月・12月に焼き菓子が売れる洋菓子店になる秘訣!?
- ◆ 繁忙期の販売効率を上げる「ギフトセット」のつくり方
- ◆ 焼き菓子を活用した繁忙期の売上アップのカギとは!?
- ◆ 焼き菓子を活用した繁忙期の収益アップのカギとは!?
- ◆ 繁忙期のお客様にアプローチしたい「今の提案」「次の提案」



講座紹介

- 第1講座 洋菓子店経営の今と焼き菓子販売の重要性
株式会社船井総合研究所 地方創生支援部 食品ユニット 食品チーム チーフコンサルタント 田中 渉
- 第2講座 焼き菓子販売実戦講座
株式会社船井総合研究所 地方創生支援部 食品ユニット 食品チーム チーフコンサルタント 田中 渉
- 第3講座 本日のまとめ
株式会社船井総合研究所 地方創生支援部 食品ユニット マネージャー 中野 一平

講師紹介

株式会社船井総合研究所
地方創生支援部 食品ユニット 食品チーム チーフコンサルタント 田中 渉

10年以上にわたり菓子業界専門のコンサルタントとして活動。経営計画、商品開発、販売促進、売場づくり、接客、店舗開発など多岐にわたる経営課題に対するコンサルティングを行っている。日々のコンサルティング活動での実績、そこから得られた数々の具体的なノウハウに対する顧客の信頼は厚い。

