

【外食経営】利益率を改善したい皆様

2025年内に知っておきたい!

インフレ対応

- ・原価、人件費対策
- ・幹部育成
- ・DX、AI活用
- ・補助金、助成金

キホンのキから最新動向まで解説!

2026年以降の会社の成長に必須の取り組み

12月4日または8日 “オンライン型の研修”にて徹底解説！

主催

【外食経営】落ち込んだ利益率を改善する研修

お問い合わせNo. : S135309



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https://www.funaisoken.co.jp（右上検索マークに「お問い合わせNo.」をご入力下さい）

135309



このような方におすすめ

- ☑インフレによるコスト高に直面している外食店の経営者やオーナー
- ☑値上げに踏み切れず、利益率の低下に悩んでいる事業主
- ☑従業員の採用や人件費の管理に課題を感じている店長、経営幹部
- ☑FLコスト削減の具体的な方法を知りたい事業主
- ☑AIやDXを活用した、これからの時代の経営戦略に興味がある事業主

本セミナーで学べるポイント

👉 インフレ時代に利益を出す経営の考え方

コスト高が続く中でも利益を確保するための、将来を見据えた経営戦略を学びます。

👉 顧客離れを防ぐ値上げ戦略

顧客満足度を維持しながら、継続的に価格を改定していくための具体的な手法を習得します。

👉 FLコスト適正化のノウハウ

食材原価や人件費を効率的に管理し、利益率を高める実践的な方法を学びます。

👉 DX・補助金活用による競争優位性

AIやデータを活用した店舗の総合力向上や、補助金を活用して成長を加速させる方法を解説します。

👉 全国の成功事例から学ぶ実践知

厳しい時代でも利益を上げている企業の成功事例を知り、自社の経営に活かすヒントを得られます。

講座	セミナー内容
第1 講座	<p>外食業界これからの時代の、利益を生み出す考え方</p> <ul style="list-style-type: none">・この先どうなる！？インフレ時代。5年後、10年後の飲食店のPL未来予測。・このような時代でも、利益率の高い会社は何が違うのか？好調企業のポイントや、経営者の考え方を解説。・利益率を高めるためにやるべき優先事項。このように、これからの時代の外食経営において 利益率を高めるための考え方を解説します。 <p>株式会社船井総合研究所 地方創生支援部 マネージャー 石本 泰崇</p> 
第2 講座	<p>外食2大経費<FL>適正化のためのチェック項目</p> <p>【原価率適正化】</p> <ul style="list-style-type: none">・インフレ時代におけるお客様の心理状態の変化・顧客離れを起こさずに継続的な値上げを行う方法・付加価値を高めた値上げの方法・【船井流】予算帯と値付けの数理マーケティング手法・粗利ミックスの考え方・理論原価表とロス管理表の活用方法・メニュー表やタッチパネル、モバイルオーダーでの注文誘導・仕入れ改善手法 <p>【人件費率適正化】</p> <ul style="list-style-type: none">・時給+採用費など総合的な人事関連費の適正化・人時売上に基づいたシフトの適正化手法・スキルチェックを用いた従業員教育方法 など <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> 
第3 講座	<p>これからの時代の競争優位のつくり方</p> <ul style="list-style-type: none">・一点突破では難しい時代における店舗の総合力の鍛え方・AIやデータ活用によるDXの推進ステップ・補助金、助成金活用による会社成長の加速手法・外食業界の時流や、全国の中小企業における 成功事例を学ぶことができる経営研究会の上手な活用方法など <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	2025年12月4日（木） 14:00～16:00	2025年12月8日（月） 10:00～12:00	オンライン開催 (ログイン開始：開始時刻30分前～)
受講料	一般価格 税抜18,000円（税込19,800円）／一名様	会員価格 税抜14,400円（税込15,840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）へご入会のお客様のお申込みに適用となります。
申込方法	右記QRコードまたは、 https://www.funaisoken.co.jp/seminar/ 135309 からどうぞ		
申込期日	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		
お問合せ	E-mail: seminar271@funaisoken.co.jp	TEL: 0120-964-000 (平日9:30～17:30)	※よくある質問は「船井総研FAQ」と検索して確認ください。※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。

飲税理士紹介

飲食業に強い
税理士紹介

ほとんどの社長が知らない
税理士との付き合い方とは?!

なんと
完全無料

ハイレベル
税理士紹介

飲食業に強い税理士なら
これを提案&実施してくれる!!

人件費・原価率へのアドバイス

節税対策

銀行融資対策

社長の手取り最大化

賃上げ・決算賞与の決め方

店舗別損益分析

役員報酬・賞与の決め方

補助金

経理改善・経理クラウド化

経理アウトソーシング

事業承継・M&A

助成金

飲食業に強い税理士を選ぶメリットとは? 詳しくは裏面へ▶

“税理士を変える” それだけで企業成長が加速する—

税理士を変えて、店舗別損益を分析＆利益を守れるようになった事例

とある飲食業（年商2.8億、従業員数100名/パート・アルバイト含む）は、5年後にはFCも合わせて100店舗にすることを目指し出店を加速していましたが、正確な店舗別損益を出せていませんでした。

そこで、「飲食業に強い税理士」に変更を決意。新しい税理士になり、このような変化がありました。

- 会計ソフトとPOSレジの連携等、経理改善をしてもらい、
経理担当者2名でやっていた業務を1人でできるように！
- セントラルキッチンの原価按分や部門別管理を税理士に提案してもらい、
正確な店舗別損益を出せるように！予実管理をしながら利益を守れる体质を実現！

飲食店に強い税理士に依頼するメリットとは？

- ・決算着地＆納税の予測、節税対策
- ・正確な店舗別原価や損益の見える化
- ・経理＆労務のクラウド化・効率化、アウトソーシング
- ・銀行融資を受けやすい決算書づくり
- ・資金繰りやキャッシュフローの改善提案

企業成長に伴い左記の提案が必要となります。しかし、これらのサービスはハイレベルな税理士事務所しか提供できていないのが現実です。

企業成長に合わせて税理士事務所を選ぶことをおすすめいたします。

誰も教えてくれなかつた

税理士事務所の選び方

税理士事務所の実態は、業界人以外はわかりにくいのが現状です。

まずは右図チェックリストをご覧いただき、当てはまる場合は税理士変更も視野に入れてご相談ください。

船井総合研究所では、貴社が税理士からどのようなサポートを受けるべきかについても、無料相談にて経営計画や経営課題をヒアリングの上、アドバイスさせていただきます。

税理士の下限品質項目 1つでも違和感がある場合は、税理士変更の検討をされた方が良いかもしれません

- ① 態度が威圧的ではなく、親身に経営パートナーとして寄り添ってくれている
- ② 試算表提出を30日以内にしてくれる
- ③ 決算前検討会＆決算報告会を実施してくれる
- ④ クラウド会計の導入・運用をサポートしてくれる
- ⑤ 適切な節税提案をしてくれる
- ⑥ チャット活用やチームでのサポート体制で、レスポンスを1日以内にしてくれる
- ⑦ 複数名体制の事務所である（一人事務所ではない）
- ⑧ 社長と同年代または若い税理士がいる
- ⑨ 毎月面談を実施してくれる ※必要なタイミングで打ち合わせができることが重要です

飲食業に強いハイレベル税理士だけを厳選。完全無料でご紹介します。

ご紹介実績1,500件以上 船井総合研究所・税理士専門のコンサルタントが厳選 提案型税理士だけをご紹介

ご相談の流れ

- 01 税理士専門のコンサルタントが貴社の状況をヒアリング＆税理士紹介
Zoomで60分、貴社の事業計画や経営課題、経理体制をもとに受けるべきサービスを整理
- 02 厳選してご紹介する税理士事務所と船井総合研究所と三社面談
初回のご相談内容をもとに、税理士事務所から貴社へご提案
- 03 お見積り 04 ご成約 ※船井総合研究所にお支払いいただく費用はございません。



無料相談のご予約
はこちらから

QRコードから無料でダウンロード可能です。税理士セレクションの詳しいご案内もこちらをご覧ください。

税理士変更で「利益を守れる飲食店」に変わる！

税理士の選び方新常識



ダウンロード
はこちら

成長を志す飲食企業が受けるべき税理士のサポートについて、具体事例を交えてご紹介。



世の中に出回っている、誤った「税理士選びの常識」。
今の時代にあった正しい税理士の選び方について、解説。