教－23－4
令和5年6月23日

Zoom受講対応

一般社団法人日本フードサービス協会
副会長／教育研修委員長　谷澤　公彦

外食産業 店舗マネジメント研修

～ 店長次第で『 売上高は2割、店舗貢献利益は3割変わる 』～

コロナ禍を経て、食のライフスタイルが変わり続けています。その結果、客層が変化し曜日時間帯別売上構成比、テイクアウト・お届け・フリーと予約客など部門別売上高構成比も変化しています。FLコストは上がり続け、さらに水光熱費や包材費も上がり、各社ともメニュー値上げによる対応を余儀無くされています。

本講座では店長とマネージャーに対し、体系的にマネジメント知識やコミュニケーションスキル、計数管理の手法を身につけ予算達成に関するマネジメント課題に対し、ベスト案を模索する自立自律型(自分で考え・自主的に行動を起こす)店長の育成を目指します。「基礎編」では、人・物・金・情報・時間の経営資源を活用する店舗マネジメント、「発展編」では予算作成・市場分析・ローカルマーケティングまで網羅し、デイリー・ウィークリー（日々と週間）管理により、予算達成できる店長の育成と、マネージャーに求められるスキルの習得を目指します。

会場にお越しいただくことが難しい場合は、Zoomによる参加も可能です。これまでの店舗運営の手法を再確認し年末年始から来春の最盛期に向けて弾みを作る機会としてはいかがでしょうか。

基礎編　令和5年 **9月5日（火）**　10:00～17:30

発展編　令和5年 **11月8日（水）**　10:00～17:30

対象　**店長（候補）・エリアマネージャー・トレーナー・本部スタッフ 等**

基礎編に連動して発展編のプログラムを組んでおります。
理解を深めるには連続での両講座の受講をお薦めします。

講師　㈱プロジェクト･ドゥ･ホスピタリティマネージメント研究所
代表取締役　**清水　均　氏**

国際観光専門学校ホテル・レストラン経営学科卒業後、シズラージャパン本部スタッフなど多くの外食現場を経験。その後コンサルタントとして外食、小売業、ホテル業界などで500社以上の企業を指導し、亜細亜大学では経営学部講師として、26年間に渡り教鞭を執る。著作に「パート・アルバイト戦力化〈完全〉マニュアル」「フードサービス攻めの計数」、「フードサービス攻めのマネジメント」、「ホスピタリティコーチング」など多数

持ち物

- **必携テキスト**※購入代金は参加申込書ご参照
  基礎編「ﾌｰﾄﾞｻｰﾋﾞｽ攻めのﾏﾈｼﾞﾒﾝﾄ」
  発展編「飲食店攻めの計数問題集」
  （ご自身でご用意いただいても構いません）
- **卓上電卓**

受講料　**各編**　**10,000円（税込）**

会場（別紙会場案内図参照）
JFセンター会議室
東京都港区浜松町1－29－6
浜松町セントラルビル10F

ご不明な点はお問い合わせ下さい。
担当：大塚・岡田
TEL：03-5403-1060
E-mail：edu-jf@jfnet.or.jp

基礎編：8月28日（月）迄、発展編：10月30日（月）迄に「参加申込書」にご記入の上、お申込下さい。

9/5　基礎編

10：00―12：45

◆店長の店舗運営マネジメント基礎編

Ⅰ．フードサービス業5つのビジネス特性

①立地産業・先行投資型
②収容力の固定化・時期時間的制約
③労働集約型と生産性アップ

新規追加

Ⅱ．現場で実績を出す「実践ABC分析」

①ABC分析からメニューマトリクス分析へ
②個客を増やす・原価を下げる・荒利益を増やす
③教育・トレーニングに応用し生産性を上げる

Ⅲ．店長に必要な3つの信頼とオーナーシップ

①店長の5C（店長職務とリーダーシップ）
②店長の果たすべき役割と職務

休憩

13：45―17：30

■実践・攻めのマネジメントワークショップ（グループワーク）

①個性・特性を活かす
「店長攻めのマネジメント実践法」
②店長のリーダーシップ度セルフチェック
③ホスピタリティコーチングと人材育成

Ⅳ．フードサービス業の計数管理をマクロにとらえる

①損益分岐点
②損益分岐点の応用と実践
③原価と人件費の実践計数管理：基礎と応用

11/8　発展編

10：00―12：45

◆店舗運営マネジメント発展編
＜多店舗管理と店長育成＞

Ⅰ．期間別実践マネジメント 年間・月間編

①実践・年間予算作成と
店内組織作りのポイント
②年間52週マネジメントによる実践と
月間予算管理
③人件費の実践計数管理　応用編

Ⅱ．期間別実践マネジメント週間・日間編

①年間52週マネジメントによる実践と
デイリー管理
②人件費管理の基本は正確な売上高予想
③自店の現状計数の分析による問題発見と
その実践対応

休憩

13：45―17：30

■実践・攻めのマネジメントワークショップ（グループワーク）

「曜日時間帯別売上分析と実践活用」
①自店への応用手法
②基礎データ収集のポイント
③計数分析による自店の立地特性と
各月の特性把握

Ⅲ．メニューミックスと荒利益（粗利益）管理

メニューミックスで変わる荒利益

①メニューミックスとは
②業態開発とメニューミックスの重要性
③標準原価率と荒利益シミュレーション
④メニュー開発と荒利益ミックス戦略
⑤店舗段階の荒利益改善戦術の具体的手法

～ 過去の参加者の声 ～

・具体的な数値管理・分析のもとに適正な労働時間を設定する手法など、日々の業務を　定量的に捉えることで**より数字を意識した店舗運営に取り組めるようになった。**

・店長が行うべき**経費管理項目が明確となった。**今後は適切な経費コントロールを行うことで損益分岐点を下げる努力を行い、売上だけでなく利益も意識して生産性を高めていきたい。

・他社の取組事例が参考になった。**同じ悩みを抱える参加者から多くの気付きを得たことで気持ちも新たにすることができた。**自店で働く仲間にも共有して、相互に刺激を与える合う職場環境を作っていきたい。

（一社）日本フードサービス協会宛
FAX：03－5403－1070
E-mail：edu-jf@jfnet.or.jp

外食産業 店舗マネジメント研修
参加申込書

（記入欄が不足している場合はコピーをお取りください）

ﾖﾐｶﾞﾅ お名前 ご所属・お役職	申込コースに○ （両方申込可） 基礎編 9 / 5 発展編 11 / 8	必携テキストの購入について 基礎編「ﾌｰﾄﾞｻｰﾋﾞｽ攻めのﾏﾈｼﾞﾒﾝﾄ」¥2,200（税込） 発展編「飲食店攻めの計数問題集」¥2,354（税込） （いずれかに○）　※発展編は両テキスト必携	受講形式 （希望に○）
	1 基礎編 2 発展編	基礎編テキスト「ﾌｰﾄﾞｻｰﾋﾞｽ攻めのﾏﾈｼﾞﾒﾝﾄ」 1 購入する　2 購入しない（ご自身で用意） 発展編テキスト「飲食店攻めの計数問題集」 1 購入する　2 購入しない（ご自身で用意）	1 会場 2 Zoom お申込者に招待メールが届きます
	1 基礎編 2 発展編	基礎編テキスト「ﾌｰﾄﾞｻｰﾋﾞｽ攻めのﾏﾈｼﾞﾒﾝﾄ」 1 購入する　2 購入しない（ご自身で用意） 発展編テキスト「飲食店攻めの計数問題集」 1 購入する　2 購入しない（ご自身で用意）	1 会場 2 Zoom お申込者に招待メールが届きます
	1 基礎編 2 発展編	基礎編テキスト「ﾌｰﾄﾞｻｰﾋﾞｽ攻めのﾏﾈｼﾞﾒﾝﾄ」 1 購入する　2 購入しない（ご自身で用意） 発展編テキスト「飲食店攻めの計数問題集」 1 購入する　2 購入しない（ご自身で用意）	1 会場 2 Zoom お申込者に招待メールが届きます

【お申込者】

貴社名＿＿＿＿＿＿＿＿＿＿＿＿＿＿＿＿＿＿＿＿＿＿＿＿＿＿＿＿＿＿＿＿＿＿＿＿＿＿

ご所属･お役職＿＿＿＿＿＿＿＿＿＿＿＿＿＿＿＿＿＿＿＿　お名前＿＿＿＿＿＿＿＿＿＿＿＿＿＿＿＿

TEL＿＿＿＿＿＿＿＿＿＿＿＿＿＿＿＿　E-mail＿＿＿＿＿＿＿＿＿＿＿＿＿＿＿＿＿＿＿＿

通信欄＿＿＿＿＿＿＿＿＿＿＿＿＿＿＿＿＿＿＿＿＿＿＿＿＿＿＿＿＿＿＿＿＿＿＿＿＿＿

※請求書発行のご希望等がございましたらご記入ください。当協会は請求書の電子化を推進しています。
ご記入頂いたメールアドレスに請求書を発行するためのご案内をお送りします。

参加費＿＿＿＿＿＿＿円は、＿＿＿月＿＿＿日＿＿＿＿＿＿＿＿＿銀行に振込予定

※受講料 ＝ 各ｺｰｽ1名10.000円（両ｺｰｽ参加 = 1名20,000円）＋テキスト購入代金（下記参照）となります。

体調不良や通信環境の不具合を含め、当日不参加による参加費の返金は致しかねますので予めご了承ください。Zoomによるご参加の場合、受講のための招待メールを記載のE-mailアドレスにお送りします。

招待メール（Zoom受講の場合）が申込期日までに届かない場合は
協会事務局 大塚・岡田（TEL：03-5403-1060　E-mail：edu-jf@jfnet.or.jp ）までご連絡ください。

振込先：口座名　《一般社団法人日本フードサービス協会　普通口座》

みずほ銀行　浜松町支店　３３７０５７７　三井住友銀行　浜松町支店　２７６８１９４
三菱UFJ銀行　田町支店　１５１３４０７　りそな銀行　芝　支店　１０９４２０６

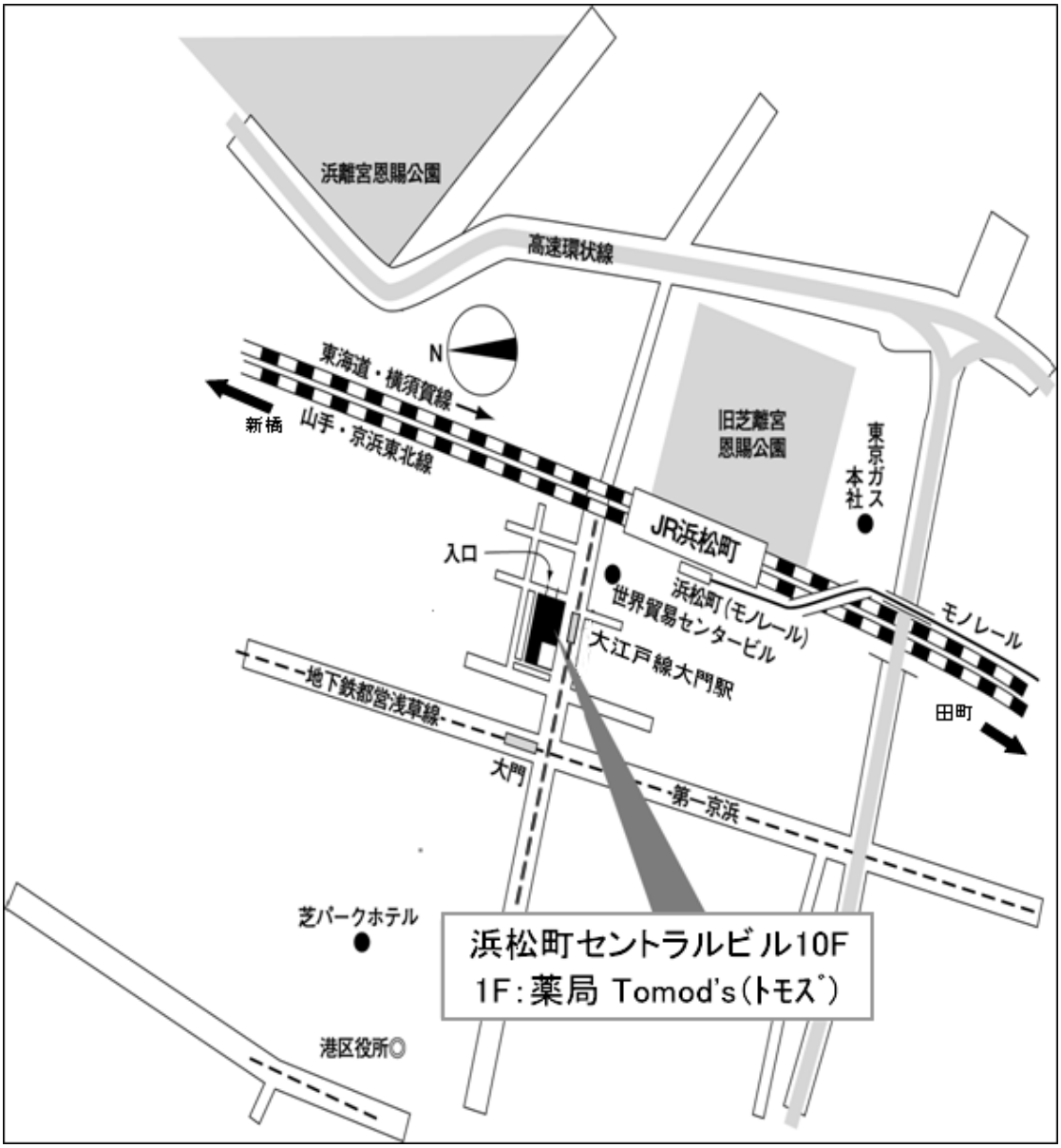
受講料：各編　おひとり様 税込10,000円（協会経由でテキスト購入希望者は別途）
テキスト代：基礎編「ﾌｰﾄﾞｻｰﾋﾞｽ攻めのﾏﾈｼﾞﾒﾝﾄ」税込2,200 円
テキスト代：発展編「飲食店攻めの計数問題集」税込2,354円 ※発展編は両テキスト必携

※振込手数料は貴社負担にてお願い申し上げます。また、振込名義人に貴社名をご記載ください。

『 ＪＦセンター案内図 』

〒105-0013　東京都港区浜松町1-29-6 浜松町セントラルビル10F

TEL ：03-5403-1060



●ＪＲ線 浜松町駅北口下車、改札口を出た前方左手(世界貿易センタービル向かい側)に薬局Tomod's（トモズ）の看板が見えます。そのビルの１０階です。《２～３分》

●都営地下鉄大江戸線 大門駅Ｂ４出口から出て、通りを渡った向いのビルです。

一般社団法人 日本フードサービス協会
東京都港区浜松町1－29－6浜松町セントラルビル10F 〒105-0013
TEL 03（5403）1060　FAX 03（5403）1070

JAPAN FOODSERVICE ASSOCIATION
HAMAMATSUCHO CENTRAL BLD. 1-29-6 HAMAMATSUCHO, MINATO-KU TOKYO 105-0013
TEL 03（5403）1060　FAX 03（5403）1070