

教育担当者・時間帯責任者の
人財育成にご活用ください



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

JF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』～

採用費・時給・給与などの人件費高騰、食材原価や水道光熱費などのコスト上昇に伴い、食品の値上げも断続的に続いています。コンビニでは低価格帯商品の見直し、ファストフード業界ではサイドメニューの増量などで値打ち感の創出が図られ、今後も新規出店や業態転換といった競争の激化は避けられません。DX化を進めても現場力が伴わなければ、絶対客数や生産性の向上は期待できず、海外を含む新規出店においても、店長やエリアマネージャーのマネジメントレベルが伴わなければ、予算達成は困難であり、中期経営計画や企業ビジョンは果たせません。

当研修は基礎編・発展編の両編完結型プログラムで、連続受講により上記課題解決の本質である「既存店の売上高予算達成」と「定着率の改善」を担うマネージャー育成を目指せるほか、自社マネジメントシステムの見直し・再構築の機会としても活用いただけます。

基礎編

令和7年 **9月10日(水)**

10:00～17:00

～店舗レベルでの実務的な生産性向上の習得～

- 書籍「フードサービス 攻めの計数」による“年間52週管理”をベースにした「売上予算の作成・管理」と「荒利益の確保・拡大」
- 「労働時間コントロール」による店舗マネジメント習得

発展編

令和7年 **11月14日(金)**

10:00～17:00

～多店舗管理を前提にした生産性向上の習得～

- 「各種売上分析」
- 「エリアマネージャー・SVとしての予算管理方法」
- 本部における「コントローラーの育成」

■受講対象:

- 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

■受講料:

各編 **10,000円(税込)**

※先着順につき定員に達し次第締切とさせていただきます。
※理解を深める為 両講座連続受講をお薦めします。

■講

師: ㈱プロジェクト・ドウ・ホスピタリティマネジメント研究所

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「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: ①自社の経営理念 ②卓上電卓 ③名刺

④必携テキスト※購入代金は参加申込書ご参照 (ご自身でご用意いただいても構いません)

基礎編「フードサービス攻めのマネジメント」 / 発展編「飲食店攻めの計数問題集」

■会場: 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(別紙参照)

■お問合せ: 担当 大塚・岡田 TEL: 03-5403-1060 / Mail: edu-jf@jfnet.or.jp

■お申込締切: 基礎編 9月3日(水)・発展編 11月7日(金)

10:00—12:30

◆店長の店舗運営マネジメント基礎編

I. フードサービス業の計数管理をマクロにとらえる

- ①算数で解く損益分岐点売上高・損益分岐点客数
- ②店長管理費と本部管理費 適正値と標準値
- ③損益分岐点の応用 3つの下げ方・開業計画・経営安全率

II. 「利は元にある」攻めの原価管理 基礎から学び直す

- ①標準原価と実際原価・実質ロスと計上ロス
- ②発注・在庫管理と食材ハンドリング4ポイント
- ③検収作業の重要性と品質・財務に関わる在庫日数

III. 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・収容力の固定化・時期時間的制約
- ②労働集約型 攻めの人件費管理の決め手と生産性アップ

休憩

13:30—17:00

IV. 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店長のリーダーシップ度セルフチェック
- ②個性・特性を活かすホスピタリティコーチング
- ③人材育成ロールプレイング

「店長攻めのマネジメント実践指導法」

V. 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
- ③店長の攻めの年間52週マネジメント

VI. 現場で実績を出す「実践 攻めの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主要食材の実践発注管理・週間ロス管理

10:00—12:30

◆店舗運営マネジメント発展編

I. 経営理念・ビジョン・中期経営計画と組織

1. 思想＞戦略＞組織＞人
2. 組織の5原則と三面等価の原則

II. 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

- ①現状の計数を活用した売上予算作成法
- ②あるべき組織と現状の組織
- ③DVD映像学習「理念の統一・行動の統一・表現の統一」

2. 年間52週マネジメントによる実践と月間予算管理

- ①期間別マネジメントサイクルの重要性
- ②「攻めのマネジメント」の前提は52週間行動計画管理
- ③主要コスト別 予算管理のポイント

3. 人件費の実践攻めの計数管理応用編

- ①デイリーチェック表を活用した人件費管理のポイント
- ②日別売上計画作成と売上高達成に合わせたコントロール

休憩

13:30—17:00

III. 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

- ①ワークショップ「曜日時間別売上分析と実践活用」
- ②自店への応用手法 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

2. 人件費管理の基本は正確な売上高予測

- ①ワークスケジュール作成のポイント
- ②固定労働時間と変動労働時間によるコントロール手法
- ③人件費ロスの発見と日々の実践対応

3. 店別・業態別・エリア別の現状分析とその実践対応

- ①自店の現状を移動合計・移動平均で趨勢分析
- ②問題の優先順位の付け方と問題解決実践法

IV. 攻めの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攻めのメニュー開発と荒利益ミックス戦略
- ⑤AISASと顧客接点での荒利益改善戦術

～ 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づ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。

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)

ヨミカナ お名前	申込コースに○ (両方申込可) 基礎編 9 / 10 発展編 11 / 14	必携テキストの購入について 基礎編「フードサービス攻めのマネジメント」¥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 ※ご購入されたテキストは研修当日にお渡しします
ご所属・お役職	① 基礎編 ② 発展編	基礎編テキスト「フードサービス攻めのマネジメント」 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 基礎編 ② 発展編	基礎編テキスト「フードサービス攻めのマネジメント」 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 基礎編 ② 発展編	基礎編テキスト「フードサービス攻めのマネジメント」 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)

【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。

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)

テキスト代：基礎編「フードサービス攻めのマネジメント」税込2,200円

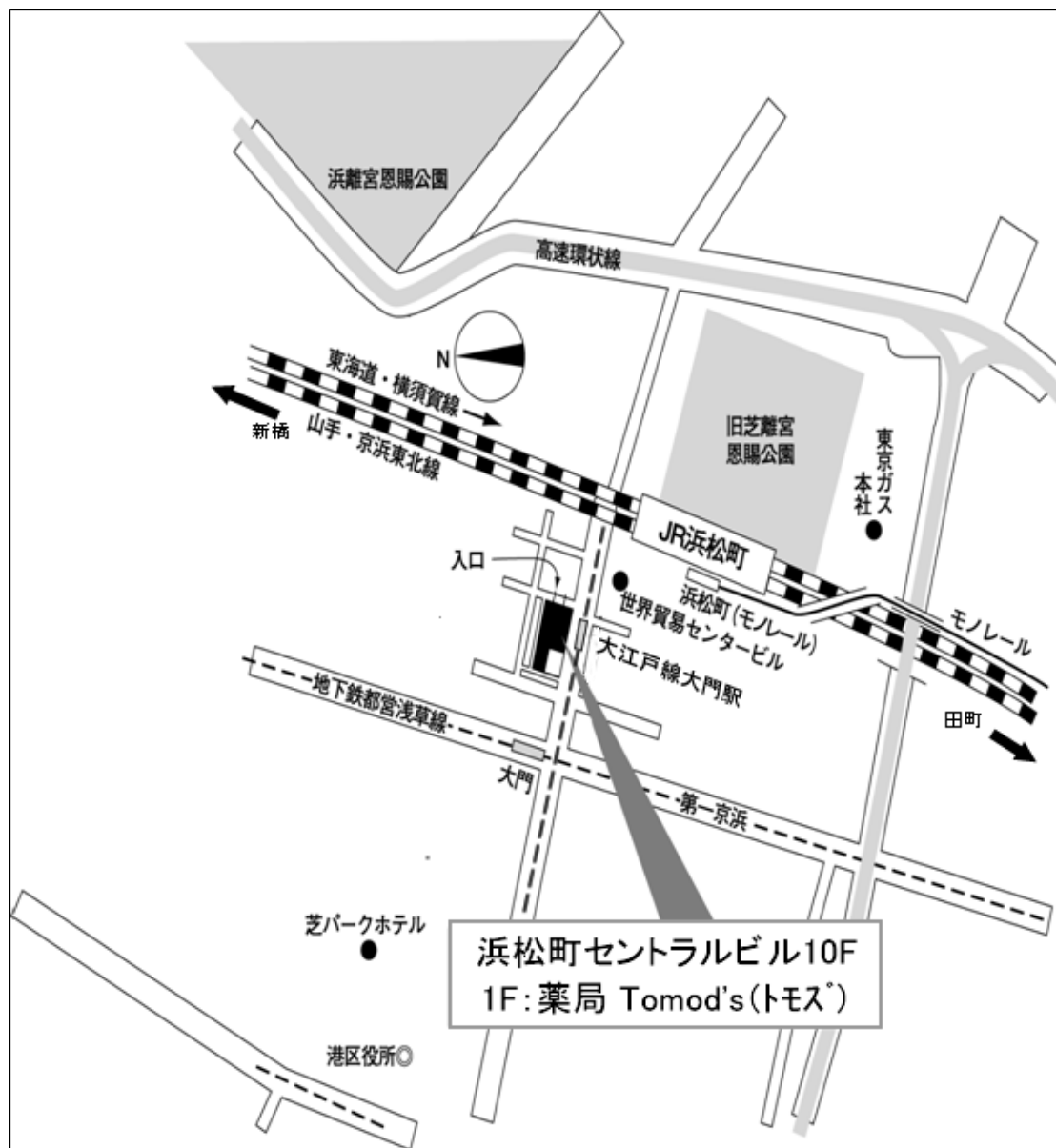
テキスト代：発展編「飲食店攻めの計数問題集」税込2,354円 ※発展編は両テキスト必携

※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。

『 J F 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。