



# 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・給与など人件費は高騰し、食材原価・水道光熱費などコストアップは続きます。コンビニのピザ宅配参入など異業種間競争は今後も激化し、DX化しても店舗レベルが低ければ絶対客数は増えず、生産性は上がりません。海外を含め新規出店するにも、核となる店長・エリアマネージャーのマネジメントレベルが低ければ予算は達成されず中期経営計画やビジョンは果たせません。

- ① 計数は客観的な言葉 ② 計数は組織活動の共通用語 ③ 計数は努力目標を明示する  
④ 計数は行動の指針を示す ⑤ 計数は行動の結果を表す  
～「飲食店攻めの計数問題集」より～

これらの考え方をベースに店舗マネジメントを基礎から学び、実務レベルで店舗での生産性アップを学びます。発展編では多店舗管理を前提に各種売上分析やエリアマネージャーとしての予算管理の急所が実践的に学べます。また、自社マネジメントシステムの確認や再構築にも役立ちます。

## 基礎編

令和6年 **9月11日(水)**  
10:00～17:30

## 発展編

令和6年 **11月8日(金)**  
10:00～17:30

### ■ 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  
各編 **10,000円(税込)**  
※理解を深める為 **両講座連続受講** をお勧めします

### ■ 受講料:

### ■ 講

師: (株)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」

※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。

■ 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)

■ お申込締切: 基礎編 9月3日(火)・発展編 10月31日(月)

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

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 ②先行投資型
- ③収容力の固定化 ④時期時間的制約
- ⑤労働集約型と生産性アップ

## 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

10:00—12:45

## ◆店舗運営マネジメント発展編

## &lt;多店舗管理と店長育成&gt;

## 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)

ヨミガナ お名前	申込コースに○ (両方申込可)	必携テキストの購入について
.....	基礎編 9/11	基礎編「フードサービス攻めのマネジメント」¥2,200(税込)
ご所属・お役職	発展編 11/8	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
	① 基礎編	基礎編テキスト「フードサービス攻めのマネジメント」
.....	② 発展編	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	基礎編テキスト「フードサービス攻めのマネジメント」
.....	② 発展編	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	基礎編テキスト「フードサービス攻めのマネジメント」
.....	② 発展編	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

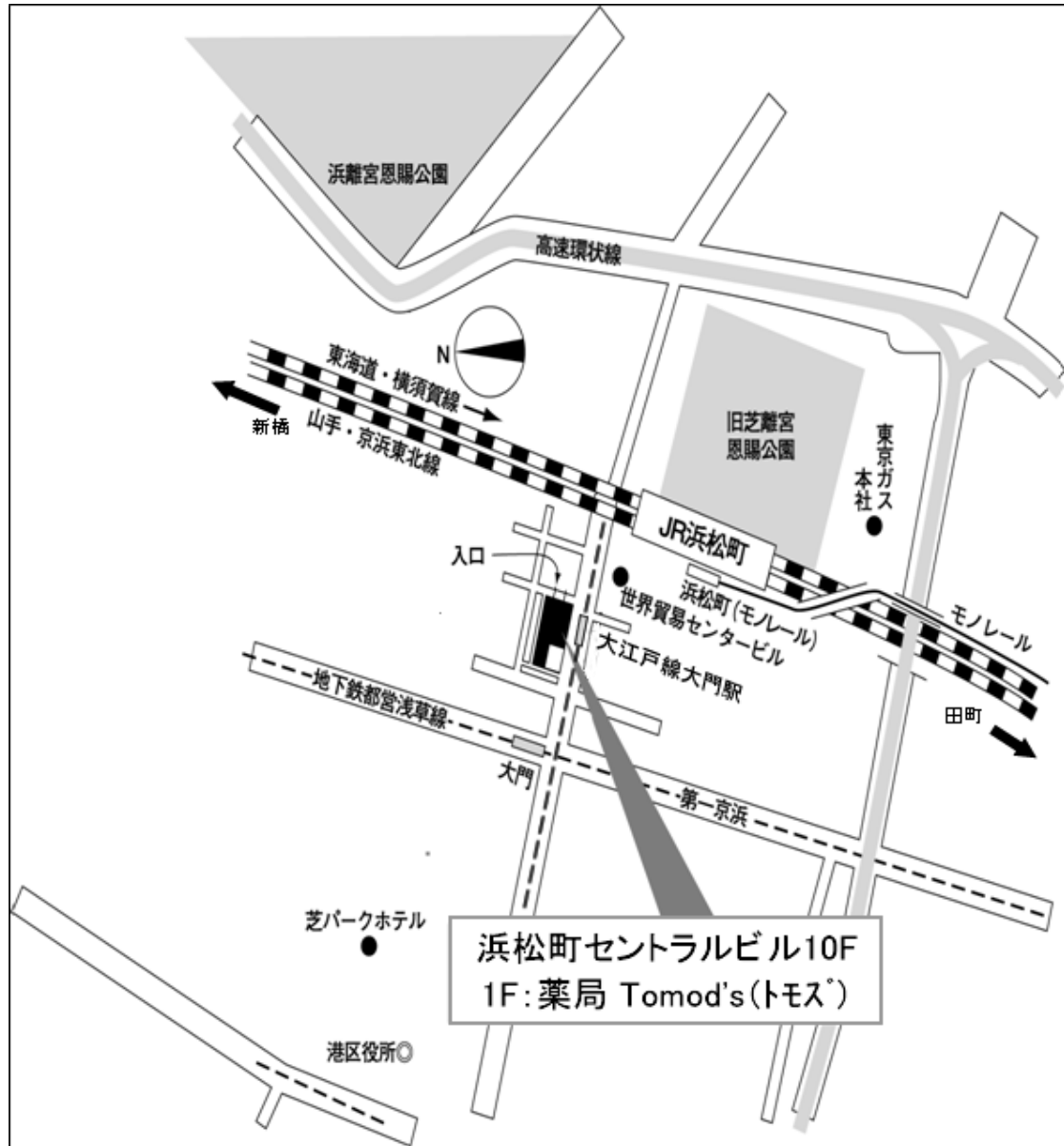
テキスト代：発展編「飲食店攻めの計数問題集」 税込2,354円 ※発展編は両テキスト必携

※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。

# 『 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。