

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)