

新鮮な情報です！今すぐレポートの開封をお願いします！

**まだほとんどの焼肉店&居酒屋経営者が知らない
全ノウハウの内容を中面にて全て記載しております。**

①初めての採用マニュアル②合同企業説明会ブースの作り方③高校・大学アタックリストの作り方④採用ホームページの作り方⑤採用パンフレットの作り方⑥応募率アップを実現する自社説明会の進め方⑦採用媒体の効果で使い分けの仕方⑧中途社員合同企業説明会で確実に採用するテクニック⑨必ず成果が出る社内紹介制度の運用事例⑩採用単価0円アルバイト採用最新事例⑪応募が殺到した採用動画最新事例⑫社内教育カリキュラムの作り方⑬たった1週間で導入できる評価制度⑭アルバイトの定着&育成を実現する評価制度⑮昇給・賞与システム構築法⑯残業時間75時間から45時間に削減した働き方改革成功事例⑰理論原価分析メソッドを使い原価率を下げる方法⑱オーダーコントロールを実現するメニューブックの作り方⑲ワークスケジュールコントロールシステムによる人件費低減法⑳日々決算システムの導入㉑販促効果の最大化を実現する最新ノウハウ「MIXCPO戦略」㉒20%の驚異的回収率を実現した新規来店販促㉓効果の出るfacebook販促㉔年間販促計画の作り方と運用事例㉕予約につながる法人営業㉖食べログの基本的ロジックとアルゴリズム㉗アクセス数大幅アップを実現した施策㉘来店率を最大化するページ構築㉙食べログと自社予約サイトの連携施策㉚食べログ予約客に対するSNS販促最新事例㉛もうグーグルマイビジネス（MEO）営業に騙されない為にやるべき事㉜グーグルマイビジネスのロジックとアルゴリズム㉝焼肉店&居酒屋のInstagram活用成功事例集㉞SNSを活用したPR戦略㉟社員10名からでもできるミニアワードの作り方㊱アワードと評価制度の連動施策㊲アワードを活用した社員&アルバイトのモチベーションアップ最新事例㊳成功するアワードの具体的タイムスケジュール㊴多くのFC本部構築を行った専門家が語る「FCビジネスのメリットデメリット」㊵自社業態をFC展開する為に必要な50の項目リスト㊶失敗するFCビジネスの特徴㊷FC化に向けて必要なツールと運用方法

机上の空論ではない！！No.1飲食コンサル会社とクライアント様が5年間かけて取り組み、構築したノウハウ&成功事例を全て公開！

株式会社サンエイフーズ
代表取締役 **韓永紀氏**

特別ゲスト講師

都内に7店舗の焼肉&居酒屋業態を展開し年々8億円を達成している。創業40年の老舗でありながら、次世代型採用、教育システムの構築やアワード、デジタルマーケティング手法を駆使し、他店に類を見ない数多くの成功事例を導き出している。

テレビ・業界誌・新聞で特集される飲食店特化のコンサルティング会社

株式会社スリーウェルマネジメント
代表取締役 **三ツ井創太郎**

アマゾン外食本ランキング1位ベストセラー獲得

一般社団法人日本フードビジネス経営協会 理事長

業態開発、FC本部構築など各10年以上経験。その後、株式会社船井総研に入社。2016年に飲食店に特化したコンサルティング会社である株式会社スリーウェルマネジメント設立。現在は多数のテレビ、メディアに出演している。

セミナー料金 **1名10,000円** 当社ホームページからセミナー詳細をご覧ください
同じ会社の人なら2名でも10,000円

スリーウェルマネジメント 検索



会場

■東京開催2019年9月5日(木)『品川レンタルセミナー室パドム』
〒140-0001 東京都品川区北品川1-1-15北品川21ビル3F
JR「品川駅」より徒歩8分、京浜急行本線「北品川駅」より徒歩2分

■大阪開催2019年10月3日(木)『梅田センタービル』
〒530-0015大阪市北区中崎西2丁目4番12号
JR「大阪駅」より徒歩10分、地下鉄「梅田駅」より徒歩7分

開催時間
13:00
(受付12:30~)
~
17:00

お問合せ **TEL:03-6427-1089** **どんな事でもお気軽に♪**

株式会社スリーウェルマネジメント
一般社団法人日本フードビジネス経営協会

お問合せはお気軽に
当社コールセンターまで!!
(平日9時~18時)

当社セミナーやノウハウやは多数のテレビ・メディア・新聞で特集されています

テレビ東京：報道番組 **ぐるなび通信** **日経MJ** **Amazonベストセラー**
ランキング1位獲得 **代表著書**



焼肉店&居酒屋 2020年完全攻略サミット



社長っ！こんな具体的ノウハウ公開しちゃって大丈夫ですか？ セミナーシリーズ第9弾

焼肉店&居酒屋が！
人材不足を直ちに**解消**して
大幅な業績アップと**多店舗化**に成功した

42の**凄**い**ノウハウ**レポート**在**中
まだ競合店が絶対に知らない

焼肉&居酒屋店が初めての**新卒採用**でも採用費0円で**3名採用**した方法
飲食バリバリ経験者を低採用単価で**どんどん採用**したノウハウ
残業時間▲30時間&離職率大幅低下を実現した**教育システム&評価制度**の作り方
理論原価分析&人件費コントロールでFLコスト**5%削減**を実現したノウハウ
月商プラス560万円を獲得した**地域密着型新規&リピート獲得販促**
食べログ検索で**1位表示**を獲得する為にやるべき事と**具体的成功事例**
誰も教えてくれない！**2020年版Googleマイビジネス&Instagram完全攻略マニュアル**
社員のモチベーションを上げ、**離職率**を下げる**ミニアワード成功事例**
自社業態をFC化して**利益を1,000万円プラス**する為にやるべき事リスト

焼肉店と居酒屋に特化した人材採用・教育&業績アップ&多店舗化&FC化のノウハウ公開セミナー

これだけ多くの成功事例ノウハウがたった4時間で体得でき、セミナー参加費は10000円

机上の空論ではない!! 飲食特化のコンサル会社とクライアント様が5年間かけて取り組み、構築したノウハウ&成功事例を全て公開!

株式会社サンエイフーズ
代表取締役 **韓永紀氏**

特別ゲスト講師

都内に7店舗の焼肉&居酒屋業態を展開し年商8億円を達成している。創業40年の老舗でありながら、次世代型採用・教育システムの構築やアナログ&デジタルマーケティング手法を駆使し、他店に類を見ない数多くの成功事例を導き出している。



テレビ・業界誌・新聞で特集される飲食店特化のコンサルティング会社

株式会社スリーウェルマネジメント
代表取締役 **三ツ井創太郎**

一般社団法人日本フードビジネス経営協会 理事長

業態開発、FC本部構築などを10年以上経験。その後、株式会社船井総研に入社。2016年に飲食店に特化したコンサルティング会社である株式会社スリーウェルマネジメント設立。現在は多数のテレビ、メディアに出演している。

アマゾン外食本ランキング 1位ベストセラー獲得

飲食店経営「人の問題」を解決する33の法則



新卒採用

焼肉&居酒屋店が初めての**新卒採用**でも採用費**0円**で**3名**採用した方法



【セミナーでお渡しするノウハウ】

- ◆初めての**新卒採用マニュアル**◆**合同企業説明会ブースの作り方**◆**高校・大学アタックリストの作り方**◆**採用ホームページの作り方**◆**採用パンフレットの作り方**◆**応募率アップを実現する自社説明会の進め方**

中途・アルバイト採用

飲食バリバリ経験者**中途社員**を**低採用単価**で**どんどん採用**するノウハウ



【セミナーでお渡しするノウハウ】

- ◆採用媒体の効果で**使い分けの仕方**◆**中途社員合同企業説明会**で確実に採用する**テクニック**◆**必ず成果が出る社内紹介制度**の運用事例◆**採用単価0円アルバイト採用最新事例**◆**応募が殺到した採用動画最新事例**

教育・評価制度

早期戦力化&**離職率大幅低下**を実現した**教育システム**&**評価制度**の作り方

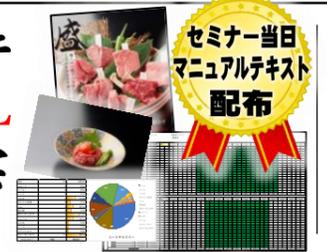


【セミナーでお渡しするノウハウ】

- ◆**社内教育カリキュラムの作り方**◆**たった1週間で導入できる評価制度**◆**アルバイトの定着&育成を実現する評価制度**◆**昇給・賞与システム構築法**◆**残業時間75時間から45時間に削減した働き方改革成功事例**

原価&人件費

理論原価分析&**人件費コントロール**で**FLコスト5%削減**を実現したノウハウ



【セミナーでお渡しするノウハウ】

- ◆**理論原価分析メソッド**を使い**原価率を下げる方法**◆**オーダーコントロール**を実現する**メニューブックの作り方**◆**ワークスケジュールコントロールシステム**による**人件費低減法**◆**日次決算システムの導入**

売上アップ

月商**プラス560万円**を獲得した**地域密着型新規**&**リピート獲得**販促



【セミナーでお渡しするノウハウ】

- ◆**販促効果の最大化**を実現する最新ノウハウ「**MIXCPO戦略**」◆**20%の驚異的回収率**を実現した**新規来店販促**◆**効果の出るfacebook販促**◆**年間販促計画表の作り方**と運用事例◆**予約につながる法人営業**

食べログ攻略

食べログ検索で1位表示を獲得する**為**にやるべき**事**と**具**体的**成功事例**



【セミナーでお渡しするノウハウ】

- ◆**食べログの基本的ロジックとアルゴリズム**◆**アクセス数大幅アップ**を実現した**施策**◆**来店率を最大化**する**為**の**ページ構築**◆**食べログ**と**自社予約サイト**の**連携施策**◆**食べログ予約客**に対する**SNS販促最新事例**

誰も教えてくれない

誰も教えてくれない!**2020年版Googleマイビジネス&インスタ完全攻略マニュアル**



【セミナーでお渡しするノウハウ】

- ◆もう**Googleマイビジネス (MEO)** 営業に騙されない**為**にやるべき**事**◆**Googleマイビジネス**の**ロジックとアルゴリズム**◆**焼肉店と居酒屋**の**Instagram活用成功事例集**◆**SNS**を活用した**PR戦略**

アワード(賞状)

社員のモチベーションを上げ、**離職率**を下げる**ミニアワード**成功事例



【セミナーでお渡しするノウハウ】

- ◆**社員10名**からでもできる**ミニアワード**の**作り方**◆**アワード**と**評価制度**の**連動施策**◆**アワード**を活用した**社員&アルバイト**の**モチベーションアップ**最新事例◆**成功するアワード**の**具体的タイムスケジュール**

フランチャイズ

自社業態をFC化して**利益を1,000万円**プラスする**為**にやるべき**事**リスト



【セミナーでお渡しするノウハウ】

- ◆**多くのFC本部構築**を行った**専門家**が語る「**FCビジネスのメリットデメリット**」◆**自社業態をFC展開**する**為**に必要な**50の項目リスト**◆**失敗するFCビジネス**の特徴◆**FC化**に向けて必要な**ツールと運用方法**

当社セミナーが参加者満足度98%を頂いている理由

①70ページを超える ②品川駅&梅田駅の好アクセス ③毎回満員の超濃厚ノウハウ ④飲食店特化の豪華講師陣

セミナー詳細



セミナー参加者満足度98.7%/
当社セミナーが選ばれる理由!



詳細&動画はホームページよりどうぞ!

**① 経営者と幹部の方と一緒にご参加頂きたいという方の為に
 2人目は無料でご参加頂けます!**

セミナーは受講する事よりも、学んだ事をいかに自社で実行するかが重要です。その為、弊社では社長だけでは無く幹部の方と2名でのご参加をお勧めしており、同じ会社の方であればお二人目のセミナー参加料を無料させて頂くサービスをご用意しております。もちろんお一人でのご参加も大歓迎です。本セミナーを御社の幹部人材育成の場としてもご活用頂ければ幸いです。

② テレビ・業界誌・新聞で特集される濃厚ノウハウ



弊社のノウハウは多くのテレビや業界誌、新聞、各種メディアで取り上げられております。セミナー当日は机上の空論では無い具体的かつ直ぐに実行できるノウハウのみお伝えさせて頂きます。なお当日のセミナー講師でもある弊社代表の著書「飲食店経営人の問題を解決する33の法則」はアマゾン外食産業本ランキングで1位のベストセラーを獲得、同書は飲食業界の経営専門書として、海外でも翻訳出版されています。

③ 1つのセミナーで全て学べてこの値段!

人材採用 評価制度 業績アップ フランチャイズ 多店舗化

「3万円近いセミナー代金を払ったけど、内容が偏っていてあまり参考にならなかった・・・」皆さんもこんな経験はありますか? 当社セミナーはご参加料金を抑えながらも、人材採用・教育、業績アップ、WEBマーケティング、評価制度、FL削減、フランチャイズ化など幅広いノウハウをお伝えさせて頂きます。しかも70ページを超える、写真や図を使った分かりやすい「マニュアルテキスト」も付いておりますので、学んで頂いた事を自社で直ぐに実行に移して頂く事が可能です。

【代表プロフィール】 一般社団法人フードビジネス経営協会 理事長 株式会社スリーウェルマネジメント 代表取締役 **三ツ井創太郎**



高校三年の時にバブル経済の崩壊に伴い家業が倒産し家を追われる。大学時代は昼は、寿司店の板場でアルバイトをする傍ら、累計2,600万部以上の著書を発刊している日本で最も有名な料理研究家の栗原はるみ氏の元で、調理アシスタントとして住み込みで働き、夜はバーでバーテンダーをして学費を稼ぐ生活を送る。家業の倒産などの経験から経営者を支援する「経営コンサルタント」という職業に漠然と興味を持ち出す。大学卒業と同時に日本全国で60店舗以上店舗展開している東京の企業に入社。同社レストランのキッチン、ホール、店長等を歴任した後、10年以上事業部統括を経験。

その後、上場コンサルティング会社である株式会社船井総研入社。飲食部門のチームリーダーとして、中小企業から大手上場外食チェーンまで幅広いクライアントへ支援を行う。2016年4月株式会社スリーウェルマネジメント設立。日本全国の個人店から大手チェーンまで幅広い飲食店に対してコンサルティングを行う傍ら、「現場を知り尽くした飲食コンサルタント」として、テレビ出演や日経MJ、ぐるなび通信、業界紙等で執筆等も行う。2017年、一般社団法人日本フードビジネス経営協会 代表理事に就任。

セミナーお申込み用紙 (先着) FAX 03-3562-7822

【ご注意】 毎回満員のご予約を頂いております。お早目のお申し込みをお願いしております

東京 開催 **2019年9月5日(木)** お申込み期限 **9月2日(木)**
大阪 開催 **2019年10月3日(木)** お申込み期限 **9月30日(月)**

セミナー概要	会場	■東京開催2019年9月5日(木) 『品川レンタルセミナー室パドム』 〒140-0001 東京都品川区北品川1-1-15北品川2 1ビル3F JR「品川駅」より徒歩8分、京浜急行本線「北品川駅」より徒歩2分 ■大阪開催2019年10月3日(木) 『梅田センタービル』 〒530-0015大阪市北区中崎西2丁目4番12号 JR「大阪駅」より徒歩10分、地下鉄「梅田駅」より徒歩7分		開催時間 13:00 (受付12:30~) ~ 17:00
	受講料	10,000円(税込) 同じ会社の人なら 2名でも10,000円	お申込み	FAX又はお電話にて お申込み下さい。 (ホームページからも可)
	お問合せ	TEL 03-6427-1089 (平日午前9時~午後6時) FAX 03-3562-7822 (24時間受付)		

貴社情報	フリガナ			業種	店舗数
	会社名				
	会社住所	〒			
	TEL			FAX	
	フリガナ			役職	年齢
	代表者名				
	ご連絡担当者様	フリガナ			役職
E-mail			@		
HP	http://				

参加者	ご参加者氏名	フリガナ	役職	年齢
参加者	ご参加者氏名	フリガナ	役職	年齢

※2名以上でのご参加をご希望の場合はお問合せ下さいませ。※後日ご連絡の上、受講票をお送りさせて頂きます。

【主催者】
 会社名：株式会社スリーウェルマネジメント/一般社団法人日本フードビジネス経営協会
 所在地：【東京本社】東京都中央区銀座1-3-3G 1ビル7階【横浜支社】神奈川県横浜市都筑区中川1-20-1