

当日セミナーでお話しする30のノウハウ

No	カテゴリー	当日お話しするノウハウ
1	人材採用	初めての高卒 / 大卒採用マニュアル
2	人材採用	複数求人代理店が明かす、これから当たる中途採用媒体とは
3	人材採用	こん時代でも採用費0円で社員が集まる会社の取り組み成功事例
4	人材採用	人がどんどん集まる採用ホームページの作り方
5	人材教育	たった1ヵ月間で店長を作り上げる人材育成システム
6	人材教育	QSCチェックと連動した人材育成法
7	人材教育	スキルマップと連動したアルバイト育成法
8	評価制度	たった1週間で導入できる社員評価制度
9	評価制度	スーパーアルバイトを育てるアルバイト評価制度
10	評価制度	離職率0%を実現させた社員評価制度
11	評価制度	スタッフの全能力が見える化させる社内SNSシステム
12	評価制度	社員の不平・不満を無くす評価システム
13	評価制度	社員のモチベーションを高める社内アワードの進め方
14	原価率低減	ロス軽減の原理原則
15	原価率低減	大手チェーンでも導入している原価低減手法
16	人件費適正化	サービス力を低下させずに人件費を下げる具体的手法
17	人件費適正化	モデルシフト構築による人件費適正化の導入手法
18	経営戦略	たった1時間で作れる経営計画の作り方
19	経営戦略	経営計画を見える化させる経営計画書の作り方
20	多店舗管理	毎日の利益を見える化させる日次決算導入の手順
21	多店舗管理	業態別KPIを活用した店舗マネジメントシステム
22	多店舗管理	スーパーバイザーと店長の仕事役割一覧表
23	多店舗管理	失敗しないミニセントラルキッチンの作り方
24	多店舗管理	誰も教えてくれない社員独立制度の作り方
25	多店舗管理	店舗臨店チェックの正しい進め方
26	多店舗管理	自社ブランドFC化の具体的手法
27	ヒット業態開発	1坪月商90万円を達成するヒット業態開発の極意
28	ヒット業態開発	営業利益率34.5%を叩き出す、ビジネスモデルの作り方
29	ヒット業態開発	設備投資1,200万円、投資回収6ヵ月を実現する為にやるべき事
30	ヒット業態開発	確実に出店を当てる「立地診断プログラム」とは

70ページ超えの
永久保存版テキスト

セミナー当日は上記30個+αのノウハウが
全て詰まったテキストをプレゼント。
テキストは「年商10億円突破の経営指南書」として、
セミナー後も御社にて有効活用して頂ける内容です。

講座	時間	概要	講師	内容
第一講座	13:00~14:30	ゲスト講師	光フードサービス株式会社 代表取締役 大谷光徳氏	年商10億円突破の飲食店経営者から学ぶ 『年商10億円突破に向けて当社がやってきた事』
第二講座	14:30~15:40	人材採用 ノウハウ	株式会社スリーウェルマネジメント コンサルタント 福田誠幸	飲食店の人材採用・教育・評価のスペシャリストが語る 『こんな時代でも人がどんどん採用できている会社の成功事例』
第三講座	15:50~17:00	10億円企業化 メソッド	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	年商10億円最速突破を支援してきたコンサルタントが語る 『年商10億円突破に向けて必ずやらなければならない事』
無料経営相談 ※希望者のみ	17:00~17:30	希望者のみ		『自社の課題をトップコンサルタントに無料相談できる』 無料経営相談会
懇親会 ※希望者のみ	18:00~20:00	希望者のみ		『ゲスト講師&トップコンサルタントとざっくばらんに語り合う』 光フードサービス株式会社代表取締役大谷光徳氏と 株式会社スリーウェルマネジメント代表三ツ井創太郎を交えた懇親会

成功飲食企業の共通点、それは既に成功している経営者から全てのノウハウを学んでいる事

- 串焼
- 居酒屋
- 和食・寿司
- 焼肉
- イタリアン
ブレンチ
- バル
- ラーメン
- そば・うどん
- 中華

たった4時間で学べるセミナーシリーズ

年商10億円を
たった数年で最速突破した
飲食店経営者達がやってきた事

本紙中面にて
超濃厚
ノウハウ
大公開

教育システム
たった1ヵ月で
店長を育成
できている教育システム

多店舗管理の仕組み
5店舗から
導入必須!

店長育成
SVシステム

誰も教えてくれない!今さら聞けない!
5店舗以上の多店舗管理の実証済成功メソッド

特別ゲスト講師
創業9年で25店舗
年商11億円を突破

光フードサービス株式会社
代表取締役 大谷光徳氏

1980年生まれ、老舗の焼肉チェーン店に就職、役員を経て、起業。圧倒的な収益性を誇る立ち寄り系「立ち呑み・焼きとん大黒」をメインビジネスとして、名古屋を中心に100店舗体制に向けて躍進中。その業態力もさることながら、社内仮想通貨、社内SNS、評価制度アプリ等、革新的な人材マネジメントシステムを次々と自社開発し、他社ではあり得ない採用力・定着力を発揮。その取り組みは業界紙のみならず、研究機関やコンサルティング会社からも注目されている。

1坪月商90万円達成 メガヒット業態の作り方

たった10坪で月商750万円、
営業利益率34.5%を
達成し続けている
ネオ大衆居酒屋の作り方

ヒット
業態開発

■店舗損益計算書

売上高	100%
売上原価	27.90%
賃与	1.90%
人件費	23.50%
広告宣伝費	0.80%
減価償却費	2.60%
地代家賃	2.70%
水道光熱費	1.90%
備品費	1.30%
その他	2.90%
営業利益	34.50%

年商10億円を達成する為の人材採用・評価ノウハウ

こんな時代でも
どんどん人が採用できている最新採用ノウハウと
社員の不満がゼロになった、評価制度の作り方

採用費0円でも!

人材採用・
評価

9/26(水)

東京会場：品川パドムセミナールーム
お問い合わせ：03-6427-1089
参加費：10,000円(税込)

本セミナーで
公開する全ノウハウ
在 中

主 催 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

詳しくは裏面へGo!!

第8回

満足保証
セミナー
シリーズ

本セミナーは年商2億円の会社でも最速で年商10億円・20億円を突破できる

具体的なノウハウを
一日で学んで頂く
セミナーです。

光フードサービス株式会社
代表取締役
大谷 光徳 氏

2008年4月に単価90円からの焼きとん串をメインとした「立呑み焼きとん大黒 住吉店」として開店。その圧倒的な収益力により1号店の早期投資回収を実現。さらに「金山店」「名駅西口店」「堀内ビル店」「笹島店」「大須店」「名駅1丁目店」「金山南口店」「椿町店(魚橋)」「栄店(魚橋)」を次々とオープン。2017年には東京進出を開始。「蒲田店」「荻窪店」「大森店」を全て成功させる。来店したお客様同士がどんどん仲良くなってしまいう「トライアングルシステム」を導入する事で、広告媒体に頼らない口コミによる新規獲得と驚異のリピー率を実現している。

**特別
ゲスト講師**

本セミナーではさらに下記ノウハウもお持ち帰り頂けます

**アマゾン外食本ランキング
1位ベストセラー**

日経MJ・業界紙でも
特集された最新ノウハウ

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 氏**

一般社団法人日本フードビジネス経営協会 理事長
大学卒業と同時に東京の飲食企業にて店長等を歴任後、業態開発、FC本部構築などを10年以上経験。その後、東証一部上場のコンサルティング会社である株式会社船井総研に入社。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に対して経営支援を行う。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。代表コンサルタントとして日本全国の飲食企業に経営支援を行う傍ら、一般社団法人日本フードビジネス経営協会の理事長として店長、幹部育成等もを行っている。著書の「飲食店経営“人の問題”を解決する33の法則(DOBOOK)」はアマゾン外食本ランキングの1位を獲得。飲食店経営者の為になるブログを毎日更新中。

たった10坪で月商750万円、営業利益34.5%を可能にする独自・最新システムとは？

年商2億円の会社をたった3年で10億円にした多店舗化メソッド

1 2020年以降も成長し続ける メガヒット業態の作り方

- 月坪売上90万円、10坪で月商750万円 営業利益34.5%を達成する業態の設計図とは？
- 設備投資1,200万円、投資回収6ヵ月を実現する業態フォーマットづくりのポイントとは？
- 確実に出店を当てる！立地診断プログラムとは？

**セミナー
当日に
全て公開**

2 低原価率とお客様満足を両立させる メニュー戦略の作り方

- まだ誰も知らない!!ハイボール比率60%を実現するセールスマーケティング手法とは？
- お客様を確実にリピートさせる「52週MD戦略」とは？
- 低温真空調理を活用したヒット商品開発手法とは？

**セミナー
当日に
全て公開**

3 離職率がどんどん下がる 人材マネジメントシステムの作り方

- 全スタッフの全能力を見える化させる「社内SNSシステム」の作り方
- スタッフのモチベーションがどんどん上がる「社内仮想通貨(ポイント)プログラム」とは？
- 社員の不平、不満が一瞬で消え去った評価制度システムとは？

**セミナー
当日に
全て公開**

4 たった1ヵ月で店長になれる 教育プログラムの作り方

- 売場効率を最大化するセントラルキッチンの作り方
- 新入社員を1ヵ月で店長にする研修カリキュラム
- 社員の即戦力化を実現する社内資格制度とは

**セミナー
当日に
全て公開**

1 こんな時代でも人がどんどん採用 できている会社がやっている事

- ここだけの話、当たる採用媒体と当たらない採用媒体
- 圧倒的効果を出した高卒・大卒採用手法
- 採用費0円の最新採用ノウハウ

2 たった1週間で導入できる 評価制度の作り方

- 絶対に知っておくべき「飲食店が導入してはいけない評価制度」と「効果が出ている評価制度」とは
- 離職率0%を実現した社内アワードの作り方
- アルバイトを即戦力化する評価制度の作り方

3 利益を最大化する FLコントロール最新ノウハウ

- 1,300店舗のチェーンも導入している原価率低減最新ノウハウとは？
- サービス力を低下させないで人件費がみるみる下がるシフトコントロール術とは
- ミニセントラルキッチン構築のポイント

4 多店舗体制を可能にする マネジメントシステム

- 誰も教えてくれない社員独立制度の作り方
- 多店舗マネジメントを可能にするKPI経営メソッドとは
- 自社フランチャイズ本部の作り方

私達のセミナーが選ばれている理由

**70ページを超える
永久保存テキスト**

写真やイラストが入ったテキストは飲食店経営のバイブルとしてずっとお使い頂けます。

**毎回満員御礼！
満足度98.5%の
超濃厚ノウハウ**

**品川駅徒歩
8分のアクセス**

セミナー会場は地方から新幹線で参加頂く方も多い為、品川駅から徒歩8分の好アクセスの会場をご用意させて頂きました。

年商10億20億円最短突破を本気で目指す方向けのセミナーです。

「この本当に貴重な学びの機会を逃さないください」

この度は本状をお手に取って頂き、誠にありがとうございます。私は飲食店コンサルティング会社スリーウェルマネジメント代表、及び一般社団法人日本フードビジネス経営協会で理事長を務めさせて頂いております三ツ井創太郎と申します。この度、**ネオ大衆居酒屋「立呑み焼きとん大黒」**を武器に破竹の勢いで店舗展開をされている**光フードサービス株式会社代表の大谷光徳氏**をゲスト講師にお招きし、特別セミナーを開催させて頂く事になりました。株式上場も視野に入れて事業展開を進める同社が、**年商10億円突破に向けて取り組まれてきた成功事例等を具体的かつロジカルに全公開をさせて頂く大変に内容の濃いセミナー**となっております。少しでも興味を持たれた方は、**まだと無いこのチャンスに本セミナーにご参加頂き、すぐに使える体系化された数多くのノウハウ**をお持ち帰り頂ければ幸いです。

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



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 代表理事
◆調理師免許 名簿登録第342944号
◆JMAA認定M&Aアドバイザー第238号

神奈川県横浜市生まれ。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2,000万部以上の著書を発行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 bartender と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、最年少で飲食部門統括責任者に昇進。多店舗化に向けた組織

構築や業態開発、フランチャイズ本部構築などを10年以上経験。それでも「経営コンサルタントになって、かつての父のように困っている経営者の助けになりたい!」という想いは強く、2009年より、昼は飲食企業の統括業務を行いながら、夜は東京のビジネススクールに通い2年間で2,000時間以上を費やして、国内外の経営学を学ぶ。その後、東証一部上場のコンサルティング会社である株式会社船井総合研究所入社。入社2年で飲食部門のチームリーダーに昇進。数多くの個人、中小、上場飲食企業の業績改善を行う。

2016年、株式会社スリーウェルマネジメント設立。2017年2月、同文館出版より著書「飲食店経営“人の問題”を解決する33の法則」を出版。発売と同時にamazon外食産業本ランキング1位となる。長年の飲食業界勤務で培った“現場感覚”と、数多くのコンサルティング実績に裏づけされる“最新ノウハウ”を取り入れたコンサルティングスタイルを武器に、個人店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。日本M&Aアドバイザー協会認定アドバイザー。

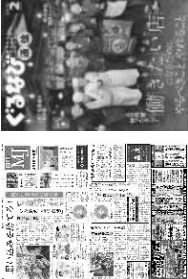


弊社代表三ツ井の記事「家賃が200万円もするのにスタバがもうかる理由」がYAHOO経済ニュースのアクセスランキング1位を獲得致しました!

記事は下記QRより



弊社のノウハウや書籍は様々なテレビ、新聞、業界誌で紹介されています



読者新聞 朝日新聞
東洋経済 DIGITAL
産経ニュース

セミナーお申込み用紙（先着）

FAX 03-5770-7883

日時	2018年9月26日（水） 13：00～17：00（受付12：30～）		
会場	品川レンタルセミナー室パドム【JR「品川駅」より徒歩8分、又は京浜急行本線「北品川駅」より徒歩2分】 〒140-0001 東京都品川区北品川1-1-15北品川2 1ビル3F		
受講料	先着30名様 10,000 円（税込）	お申込み	下記をご記入の上FAX又はお電話にてお申込み下さい。
お問合せ	TEL 03-6427-1089（平日午前9時～午後6時） FAX 03-5770-7883（24時間受付）		

お申込み期日

9月20日（木）

先着30名様限定

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://		

費社情報

参加者	ご参加者氏名	フリガナ	役職	年齢

※後日ご連絡の上、受講票をお送りさせていただきます。

※複数名でご参加希望の場合はその旨をお知らせくださいませ。

※本セミナーはコンサルティング会社の方はご参加頂けません。

【本音で語る!懇親会】セミナー終了後18：00～20：00でゲスト講師（大谷社長）と弊社代表コンサルタント（三ツ井）を交えた懇親会を開催します。（会費5,000円）	★懇親会に参加する
--	-----------

【無料経営相談】セミナー終了後17：00～弊社コンサルタントによる無料経営&お悩み相談会を開催します。ご希望の方は無料ですのでこの機会にぜひともご利用下さい。	★無料経営相談を希望する
---	--------------



セミナー詳細&申込みは専用WEBページでも可能です！

スリーウェルマネジメント

検索



【個人情報のお取り扱い】 本書にご記入頂きましたお客様の情報に関しては、今後のセミナーのご案内等に使用する事があります。