

2021年8月24日 (火) 第一回講座 特別記念講座のため参加無料

株式会社スリーウェルマネジメント/フードスタジアム株式会社共同開催

コロナ禍でも月商 **2,300** 万円
営業利益 **月640** 万円を達成した
ヒット業態を生み出すノウハウ



エムエンタープライズ株式会社
代表取締役 志賀栄太郎氏

モンブランブームや数々のヒット業態を創り出した企業
から他では絶対に聞けない“**コロナ禍でも勝ち続けた**”
「業態開発」「最新マーケティング」戦略を学ぶ

月刊食堂
がっちりマンデー!!
でも特集

居酒屋店等が主体であった同社がポスト
コロナモデルに完全変革できた理由とは？

モンブラン業態

月商2,300万円
営業利益率28%



パンケーキ業態

居酒屋が軒先テイク
アウトで日商7万円



スイーツ通販

自社開発のチーズ
ケーキ月商240万円



その他 全国催事展開 バル業態 カフェ業態 居酒屋業態

同社が次に仕掛ける**秘**プロジェクトとは？！
本紙中面でノウハウと講座内容を今すぐチェック



2021年8月24日(火)

東京品川 日本全国

来場&WEB 参加無料



講座詳細
お申込みは
こちらから

アフターコロナでV字回復する為の**全**ノウハウ

第4期 **フードビジネス経営塾**



アフターコロナの飲食店経営の
明確な答えが学べる

全6回の実践型経営塾

飲食店コンサルタントの認定資格が取得できる！

コロナ禍を生き抜く幹部育成の場として活用する！

来場&WEB講座でどこからでも参加できる！

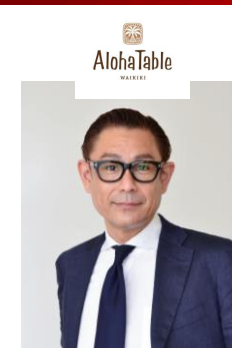
豪華ゲスト講師陣から**具体的ノウハウ**を学ぶ



エムエンタープライズ
株式会社
代表取締役 志賀栄太郎氏



GOSSO株式会社
代表取締役 藤田建氏



株式会社ゼットン
代表取締役社長 鈴木伸典氏



ランプ株式会社
代表取締役 清宮俊之氏



株式会社ワンダーテーブル
代表取締役 秋元巳智雄氏

アフターコロナに向けて“あの外食企業”の社長は何を考えているか？

超濃厚カリキュラム

飲食コンサルタント養成講座(90分)

＋ ゲスト講師講座(60分)

＋ 懇親会

第1回 2021年8月24日(火) 14:30～17:00

ゲスト講師講座

エიმエンタープライズ株式会社
代表取締役 志賀栄太郎氏

【プロフィール】愛知県岡崎市に本社を構える。日本のモンブランブームの火付け役となった京都の「和栗専門 紗織(さをり)」をはじめ、百貨店催事などコロナ禍にも関わらずヒット業態を次々と生み出す。最近では自社展開のみならず、ヒット業態開発等のプロデュースも数多く手掛ける。



フードビジネスコンサルタント養成講座
講師:代表理事 ミツ井創太郎

16:00～17:00



14:30～16:00

第2回 2021年9月27日(月) 14:30～17:00

ゲスト講師講座

GOSSO株式会社
代表取締役 藤田建氏

【プロフィール】2005年に東京渋谷にて創作居酒屋「ごっそ。」を開業。その後15年間で同社を年商50億円規模の外食グループに育て上げる。現在は「0秒レモンサワー仙台ホルモン焼肉酒場ときわ亭」を主力業態として全国展開を行う。



フードビジネスコンサルタント養成講座
講師:代表理事 ミツ井創太郎

16:00～17:00



14:30～16:00

第3回 2021年11月29日(月) 14:30～17:00

ゲスト講師講座

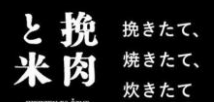
ランプ株式会社
代表取締役 清宮俊之氏

【プロフィール】2014年に(株)力の源ホールディングス代表取締役社長に就任。在任中の2017年には東証マザーズ上場、翌年には東証一部への市場変更を実現。2019年4月にLAMP Inc.を設立。2020年には大ヒット業態「挽肉と米」を開業。現在はオイシズ(株)の代表取締役や(株)鳥貴族の社外取締役なども務めている。



フードビジネスコンサルタント養成講座
講師:代表理事 ミツ井創太郎

16:00～17:00



14:30～16:00

第4回 2022年1月24日(月) 14:30～17:00

ゲスト講師講座

株式会社ゼットン
代表取締役社長 鈴木伸典氏

【プロフィール】1971年、岐阜県生まれ。愛知大学卒業後、ゼットンに入社し、稲本氏の右腕として会社の急成長に貢献。2016年、二代目社長に就任。「地域社会に貢献するホスピタリティ企業」というビジョンを掲げて、公園再生事業をはじめとした街のエリア創造及び街の特性に合わせた飲食店及びプロデュース、運営をおこなっている。



フードビジネスコンサルタント養成講座
講師:代表理事 ミツ井創太郎

16:00～17:00



14:30～16:00

第5回 2022年3月28日(月) 14:30～17:00

ゲスト講師講座

株式会社ワンダーテーブル
代表取締役 秋元巳智雄氏

【プロフィール】2012年より同社代表に就任。現在、国内外120店舗以上のレストランを展開。世界最大の旅行サイト「トリップアドバイザー」でエリア上位を独占。Lawry's The Prime RibやBarbacoa、UnionSquare Tokyoなど、予約の取れない人気店を多数抱える。



フードビジネスコンサルタント養成講座
講師:代表理事 ミツ井創太郎

16:00～17:00



14:30～16:00

第6回 2022年5月30日(月) 14:30～17:00

フードビジネスコンサルタント養成講座＋認定式



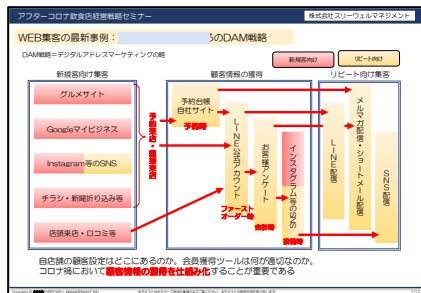


アフターコロナは感覚経営では生き残れない！ コロナ禍でも成功している企業のノウハウを体系的に学ぶ！

①コロナ禍でも売上絶好調な飲食店がやっている事

新型コロナウイルスの影響等により厳しい売上が続く飲食店。こうした中においても売上好調を実現している成功事例や、コストをかけずに集客をアップを実現する「無料売上アップ術」等について体系化されたノウハウをお伝えさせていただきます。WEBマーケティングを中心に新規客獲得、リピート客獲得の基本戦略から最新SNS集客、googleマイビジネス(MEO)対策、グルメサイト活用術などを体得して頂きます。

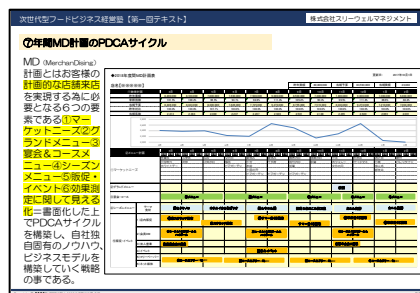
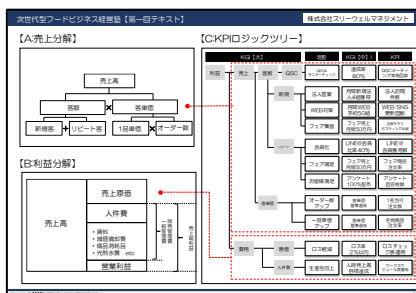
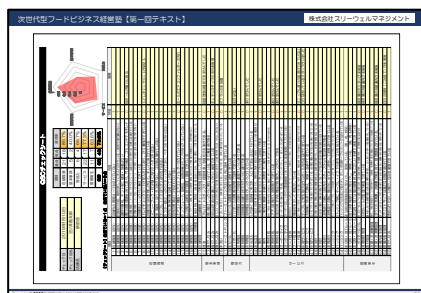
【カリキュラム例】①WEBマーケティングの基本概念②リピート客最大化を実現させる為のWEB戦略③最新SNS集客手法④地域一番店になる為のグルメサイト活用術⑤googleマイビジネス(MEO)対策 etc..



②中小飲食企業が利益最大化を実現する為の仕組みづくり

本講座では利益最大化を実現する日次損益管理から、年間商品・販促計画の立て方と効果測定、顧客満足度の源泉であるQSC向上メソッド等を体系的に学んで頂きます。また多店舗経営を成功する為に不可欠となる多店舗マネジメントシステム構築に関しても事例を交え、今すぐ使えるノウハウを学んで頂きます。

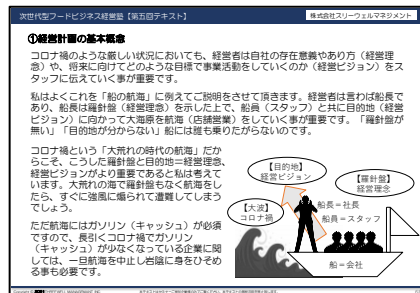
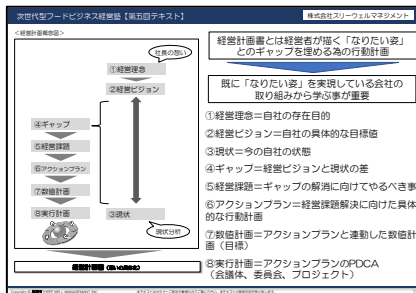
【カリキュラム内容】①日次損益管理システムの導入②年間販促計画(MD)の策定③QSCコントロール手法④多店舗スーパーバイジングの実務⑤KPI経営導入の仕方 etc..



③アフターコロナでV字回復する為の経営計画策定

世の中に「経営計画書の作り方」等を説明している書籍等は多数あるが、飲食企業に特化したものはありません。本講座では経営計画の策定から計画書へのアウトプット等に関して、分かりやすく解説します。また経営計画を現場に落とし込み、しっかりと運用できている飲食企業の成功事例についても公開致します。

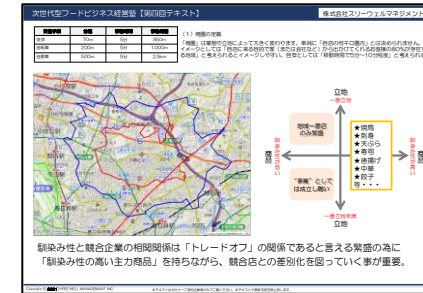
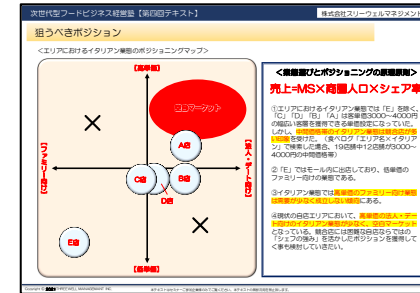
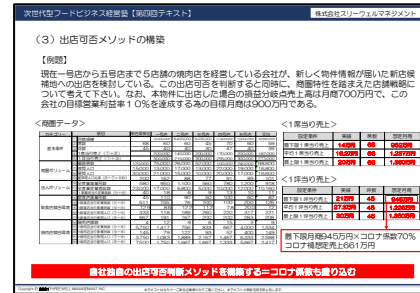
【カリキュラム内容】①コンサルティングの基本概念②経営計画の基本概念③現状分析による課題抽出④経営計画とアクションプランの策定⑤経営計画のPDCAサイクル構築 etc..



④アフターコロナの出店で失敗しない為の出店戦略術

アフターコロナの出店においては、絶対に失敗する事が許されません。繁盛業態を生み出すには「コンセプト設計」「ビジネスモデル設計」「立地選定」が重要となります。本講座ではこれらノウハウをはじめ、商圈分析や精度の高い投資回収シミュレーション手法等を体系的に学んで頂けます。またコンサルタントが実際に「業態開発」を行う際の業態調査・分析メソッド等に関しても解説させていただきます。

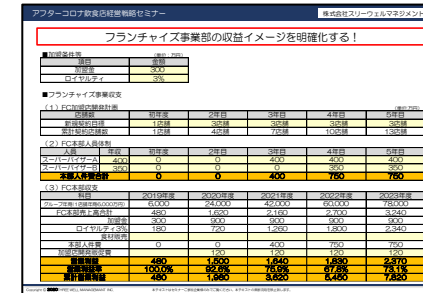
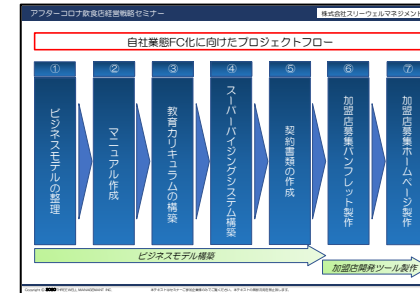
【カリキュラム内容】①競合・モデル店調査手法 ②メニュー分析手法③業態コンセプトシートと事業計画書④商圈分析・立地選定手法⑤精度の高い損益分岐点シミュレーション etc..



⑤自社業態をフランチャイズ化&多店舗化させる為のやるべき事

コロナ禍に伴う借入金返済に向けた成長戦略として、自社投資がかからない「自社業態のフランチャイズ化による店舗拡大」という選択肢が注目されています。また「社員独立制度」「多店舗マネジメントシステム構築」「スーパーバイザー育成」等に向けた具体的手法を分かりやすくお伝えさせていただきます。

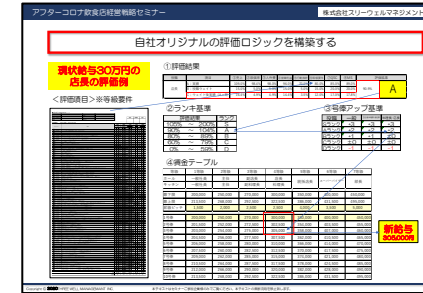
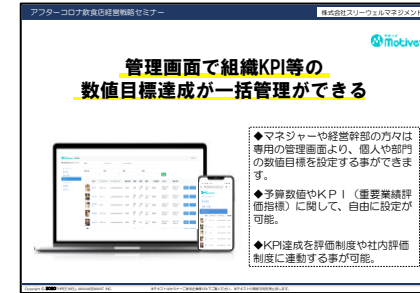
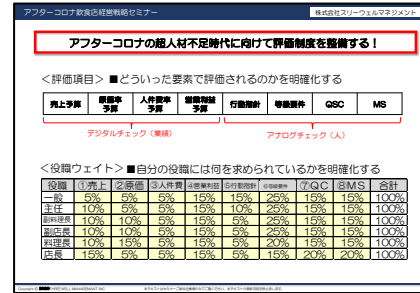
【カリキュラム内容】①自社業態をフランチャイズ化させる為の7ステップ②フランチャイズ事業構築による収益シミュレーション③社員独立制度構築フロー④スーパーバイジングシステム構築手法 etc..



⑥組織を強くする人材採用・教育・評価の仕組みづくり

アフターコロナでは「圧倒的人材不足時代」が到来する事は確実です。事業を継続する上で最も重要なのは「人材」です。そして人材マネジメントで大切な事は、取り組みを「点」では無く「面」で行い、採用・教育・評価という一連の活動を組織文化として定着させていく事です。

【カリキュラム内容】①人材採用システムの構築②社員・アルバイト教育システムの構築③アルバイト評価制度の導入④社員評価制度の導入 ⑤社員&アルバイトアワード(表彰式)の立ち上げ etc..



私達の経営塾が選ばれる理由

前期(第三期)経営塾は延べ200名以上の飲食店経営者様に受講して頂きました。第四期ご参加の方は、第三期講座内容もWEB動画よりご覧頂けます。



前期ゲスト講師陣

名物串カツ田中 大塚 隆雄氏



株式会社
串カツ田中ホールディングス
代表取締役 賀啓二氏

町田 康彦氏



株式会社 ギフト
代表取締役 田川翔氏

肉汁餃子 だんご



株式会社
NATTY SWANKY
代表取締役 井石 裕二氏

香川県からあげハイム
がブリヂキン



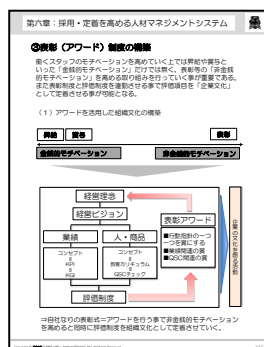
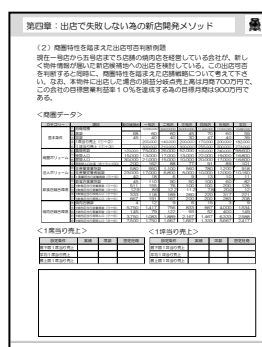
株式会社
ブルームダイニングサービス
代表取締役 加藤弘康氏

光フードサービス株式会社



代表取締役 大谷光徳氏

◆延べ500ページを超える体系化された分かりやすいテキスト



経営塾ではこれからの飲食店経営において必須となる「売上アップ」「組織管理」「人材採用」「人材育成」等のノウハウや成功事例をグラフや図を使い、体系的、かつ分かりやすくまとめた延べ500ページを超える専用テキストを使用しています。永久保存版の飲食店経営バイブルです。

◆これまで200名以上が飲食コンサルタント資格を取得



当経営塾を年間受講して頂く事で一般社団法人日本フードビジネス経営協会公認の飲食コンサルタント資格「JFMA フードビジネスコンサルタント」を取得して頂けます。これまでに実施した講座では、既に200名以上の方が当資格を取得。右腕や幹部育成の場としてもご活用頂いております。

◆どこからでも参加可能!後からWEB講座でおさらいできる



当経営塾は「来場受講」と「WEB受講」がご選び頂けます。なお来場受講の方も過去の講座動画をWEBから見る事ができますので、ご自身の振り返りや社内研修ツールとしてもご活用頂けます。さらに来場、WEB受講はいつでも変更可能ですので、ご自身のご都合、スタイルに合わせた受講が可能です。

経営塾参加企業様特別特典

全4回のスーパー店長育成研修

アフターコロナで業績アップを実現できる店長を育成する!

第一回:売上アップの原理原則とWEB新規集客ノウハウの体得

第二回:ニューノーマル時代における最新SNS集客手法

第三回:利益アップに向けたFLコントロール戦略

第四回:繁盛店の店長から生の成功事例共有会

経営塾ご参加企業様は全4回の店長育成研修に4回合計1名2万円(税別)の特別価格にてご参加頂けます。



全6回の講義(来場型orWEB参加が可能)

14:30~16:00

コンサルタント三ツ井
による講座

16:00~17:00

ゲスト講師による
特別講座

18:00~

ゲスト講師を交えた
懇親会

初回8月24日のみの無料お試し参加也大歓迎!

来場受講&WEB受講料金

◇年会費一括払い 200,000円(税別)

◇分割払い 月額25,000円(税別)×9回払い

2名様以降は1名 15,000円(税別)

スリーウェルマネジメント

検索



お申込み
詳細は
こちら!

会社概要

【主催者】一般社団法人日本フードビジネス経営協会/(株)スリーウェルマネジメント

【所在地】〒104-0061東京都中央区銀座1丁目3番3号 G1ビル7階

共催:フードスタジアム株式会社(東京都渋谷区東3丁目24-4 高間ビル5階)

お問合せ

TEL:03-4567-6094

E-MAIL:info@3well.co

2021年8月24日**特別記念講座参加無料**



エイムエンタープライズ株式会社 代表取締役 志賀栄太郎氏

モンブランブームや数々のヒット業態を創り出した企業から、
他では絶対に聞けない**「コロナ禍でも勝ち続けた」**
「業態開発」「最新マーケティング」戦略を学ぶ



コロナ禍でも
月商 **2,300** 万円

営業利益 **月640** 万円を達成した
ヒット業態を生み出すノウハウ



月刊食堂
がちりマンデー!!
でも特集

**居酒屋店等が主体であった同社がポスト
コロナモデルに完全変革できた理由とは？**

モンブラン業態

月商2,300万円
営業利益率28%



パンケーキ業態

居酒屋が軒先テイク
アウトで日商7万円



スイーツ通販

自社開発のチーズ
ケーキ月商240万円



その他

全国催事展開

バル業態

カフェ業態

居酒屋業態

14:30～16:00

コンサルタント三ツ井
による講座

16:00～17:00

ゲスト講師による
特別講座

18:00～

ゲスト講師を交えた
懇親会

◆経営塾お申込み用紙

FAX 03-3562-7822

無料セミナー受講までの超簡単3ステップ♪

①電話・FAX・WEB
mailにてお申込み

②セミナー事務局
よりご連絡

③セミナー受講
(来場又はZOOM)

FAX



TEL



WEB



mail : info@3well.co



<ご来場>

お申込み後に受講票をお送りします
ので、当日会場にお越し下さい

<WEB(ZOOM)>

お申込み後にZOOMのアクセス情報
をお送りさせていただきます
専門スタッフがサポート致します

会場

品川駅
高輪口
徒歩3分

◆8月24日(火) 14:30～17:00

【TKP:TKP品川カンファレンスセンター】

東京都港区高輪3-25-23 京急第2ビル 受付9F

※WEB受講の方は別途URLをお送りします

受講料

無料講座

(1社1名様迄)

お申込み

FAX,お電話
WEB,E-mailより
お申込み下さい。



お問い合わせ

TEL

03-4567-6094 (午前9時～午後6時)

FAX

03-3562-7822 (24時間受付)

E-mail

info@3well.co

スリーウェルマネジメント

検索

※お電話が繋がりにくい場合はFAX、E-mail、ホームページよりお申込みをお願い致します。

※申し訳ございませんが、本セミナーはコンサルティング会社等の方はご受講頂く事はできません。

※懇親会は新型コロナウイルス等の感染状況によって中止とさせて頂く場合がございます。

【ご希望の受講方法にチェックをお願いします】 ☐ 来場 ☐ WEB受講

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