

セミナーでの紹介予定事例（抜粋）

複数店舗経営において平均原価率10%の縮減

食材の仕入は、各店舗が在庫状況を確認してそれぞれが発注仕入を行い、各店の在庫状況を経営者が集中管理することで管理をしていました。当時の原価率は42%でしたが、その後の在庫管理のちょっとした工夫により10%減を実現した事例を紹介します！

3店舗の平均原価率		
導入前	→	導入後
42%		32%

30万円の投資でラストオーダー後の代金精算業務の効率化効果（60,000円／月の削減）

ある飲食店ではラストオーダー時にはまだ15~20組が飲食しており、注文品を出し食べ終わる頃に一組ごとに精算を行っていました。閉店時間になっても未精算のお客が居るため閉店することができず、スタッフも帰ることができません。消費税複数税率対応補助金（一定の制限あり）を使ってレジを導入したことにより、60,000円／月の削減を実現した例を紹介します！



レジの機能を最大限に活用

外国人旅行者向けにタブレットで和食文化を多言語提供

インバウンド客の増加に対応し、ホームページで日本語と英語による説明、パンフレットで日本語・英語・中国語の説明、従業員に日常英会話の教育を実施していましたが、やはり料理の説明等を十分に伝えることが困難で、説明に要する時間と接客に要するコストが増すばかりでした。解決策としてタブレットに専用アプリをインストールし、歴史・調度品・料理の解説について英語とフランス語に訳したコンテンツを用意しました。導入のための費用と導入による効果を紹介합니다。



カット野菜袋詰め最終工程の人件費を64%削減

最終行程の袋詰めの際には、これまでは袋詰めを行いその上に商品名やバーコードが表示されたシールを貼付していましたが、コスト削減を目指して、包装にダイレクトに印字できるプリンタを購入（400万円程度）しました。プリンタ購入費に見合う成果はあるのか？人件費（プリンタ導入前：6~7名/日）の削減はどの程度可能なのか？を紹介します！



子供用の無料料理の提供で4,500万円から5,900万円に売上アップ

料理の提供はグループが同時に食べられるように提供するのが基本です。しかし小さなお子様連れで食事をされる場合は子ども優先となるため、親御さんには食べ頃を過ぎ、本来の「美味しさ」を味わってもらうことができません。導入費0円で、子供もご家族も大満足な事例を紹介します！



導入前：なにをプラス？

- セミナー参加者の声**
- 今回のように沢山の事例はありがたい
 - やり方一つで、売上Up、経費ダウンができる
 - 目からウロコの内容が多く、勉強になりました
 - 分かりやすかった
 - 具体的な事例紹介が大変参考になりました
 - 他の事例も詳しく聞いてみたい
 - 事例が具体的で「自店」に置き換えて考えやすかった
 - 16番、21番、22番が最も参考になった。
- ↑セミナーでご確認ください！

メニューの絞り込みにより原価率を45%から25%に減少

観光地に立地する定食店から当地を代表する食材メインのファストフード店に転換することによって、圧倒的な利益率の向上を達成。650万円（4ヶ月）の初期費用だけで、食材ロス率、原価率、料理提供時間、人件費削減に至った事例について紹介します！

	変更前	変更後
食材ロス	10%	1%
原価率	45%	25%
料理提供時間	30分	5分
人件費（パート）	20,000円	0円

外食・中食に携わる方々

「他店の工夫」知りたくありませんか！

先着順
無料

一国一城の主！ 悩みはつきません。

「お客様に究極の満足を提供したい！」「売上を伸ばしたい！」、
「来店客を増やしたい」、「ムダを減らしたい」、そう考えるのは当たり前！

聞くに聞けないあなたの悩み！90分で解消するかもしれません。

この夏、公益財団法人食品流通構造改善促進機構は、農林水産省の補助事業として、外食産業・中食産業の「ちょっとした工夫」により生産性の向上を図っている事例を収集することを目的として『お店・工場「生産性向上」事例総選挙』を実施しました。全国から応募のあった事例の中から優れた50程度の事例を優良事例集として平成30年3月に当機構のホームページに公開を予定しています。

今回、公開に先立ち、優れた事例の中から特に厳選した取組を紹介するセミナーを全国17箇所（一部開催済み）で実施します。実際の現場で行われている優良事例をいち早く知るチャンスです。

この機会にあなたのお店や工場を導入可能なアイデアを取り入れてみませんか？

セミナーの対象者はこんな方 ▶▶▶

外食・中食のお店・加工場・工場を営んでいる方（個店、チェーン店など食品に携わる方々全てが対象です。）

外食産業例：和・洋食、レストラン、中華料理、各国料理、居酒屋、鮎、そば・うどん、ラーメン、喫茶、ファーストフード、たこ焼き、お好み焼きなど

中食事業者：弁当、惣菜、宅配、各種惣菜製造業（店舗・工場・セントラルキッチンなど）

次のような方々も是非ご参加ください。

このポイントを知っていれば売上に悩む「あなたのお客様」へのアドバイスにご利用いただけます！

税理士、中小企業診断士、経営コンサルタント、銀行・信金等の融資ご担当者、厨房機器メーカー、店舗設計、施工業者、商工会議所、商工会

■プログラム（各会場共通（幕張を除く））

13:30~ **受付・開場**

14:00~15:30 **事例紹介** セミナー用テキスト収録事例28事例より、参加者の業種などからお伝えしたい事例を厳選して約10事例程度を中小企業診断士の解説「ココがポイント！」付で紹介いたします。

15:30~15:45 **リクエスト** セミナー用テキスト収録事例28事例の中からセミナーで紹介した事例以外、来場者のリクエストに応じて事例を紹介いたします。

~15:45 **終了**

公益財団法人食品流通構造改善促進機構が
農林水産省（サービス産業イノベーション推進事業）の補助を受け実施しています。

セミナー開催日程

開催会場	開催日	開催時間	開催場所	定員(人)	申込期限
大阪市内会場	平成29年12月1日(金)	14:00~15:30	鐵鋼会館	40人	平成29年11月30日
京都市内会場	平成30年1月10日(水)	14:00~15:30	京都府中小企業会館	40人	平成30年1月9日
仙台市中央卸売市場会場	平成30年1月18日(木)	14:00~15:30	市場内会議室	35人	平成30年1月17日
仙台市内会場	平成30年1月19日(金)	14:00~15:30	仙台青葉カルチャーセンター	35人	平成30年1月17日
津市内会場	平成30年1月24日(水)	14:00~15:30	津商工会議所会議室	50人	平成30年1月23日
広島市中央卸売市場会場	平成30年2月7日(水)	14:00~15:30	会議室(草津港)	30人	平成30年2月6日
広島市内会場	平成30年2月8日(木)	14:00~15:30	アステールプラザ会議室	30人	平成30年2月6日
福岡市内会場	平成30年2月21日(水)	14:00~15:30	天神クリスタルビル B	40人	平成30年2月20日
佐賀会場	平成30年2月22日(木)	14:00~15:30	サンシティオフィスビルA	50人	平成30年2月20日

特別講演(幕張)を実施します。

2017年5月に実施された第1回生産性向上国民運動推進協議会(首相官邸)において事例紹介された、飲食店(郷土料理店)における売上・収益拡大の成功事例などをFOODEX JAPAN 2018(第43回国際食品・飲料展)内の特別会場にて報告します。講師は、今井一義氏(株式会社日本能率協会コンサルティング/シニア・コンサルタント)、総理官邸にて報告を行った皆越由紀氏(株式会社日本能率協会コンサルティング/チーフ・コンサルタント)を予定しています。



皆越氏による成果発表を聞く安倍首相(右端)

東京(幕張)会場	平成30年3月6日(火)	12:20~13:20	FOODEXトレンドステージ	80人	平成30年3月5日
東京(幕張)会場	平成30年3月8日(木)	12:20~13:20	FOODEXトレンドステージ	80人	平成30年3月5日

※幕張会場にお申し込みの方にはフーデックス入場券をお送りいたします。

講師プロフィール

佐藤 卓 氏

General Management Office 代表(中小企業診断士・情報システムコンサルタント)

中小企業診断士(情報部門)として中小小売店が勝ち残るためのツールとして「情報の高度利用」を積極的に推進。その手腕は同業者にも認められプロに対する講演も多数。プロ中のプロが伝える講演は、豊富な知識の裏付けにより来場者に直接響く言葉を選び、語りかけ、「分かりやすい」、「聴いて良かった」など絶大な評価を受ける業界の第一人者。

●講演予定: 京都会場・仙台(市内・中央卸売市場)会場・広島(市内・中央卸売市場)会場・福岡会場・佐賀会場



石川 明湖 氏

オフィス・アイ 代表(中小企業診断士・フードコーディネーター・食の6次産業化プロデューサー)

近年は、6次産業化プランナーとして1次産品生産者が手がける6次化事業による飲食料品点の新規開店をサポートしている。食品流通機構が主催している「優良経営食料品小売店等全国コンクール」の調査員として全国各地の優秀な小売店を審査。食品業界を知り尽くした豊富な知識を駆使して確実に儲かる「お店」を育て上げる手腕は高く評価されている。

●講演予定: 大阪会場・津会場



今井 一義 氏

株式会社日本能率協会コンサルティング シニア・コンサルタント

農業経営の改革・改善を推進し、栽培~加工~販売のフードチェーン全体の最適化を目的とした活動を展開。外食産業の収益向上、作業改善、業務改善、人材育成に取り組んでいる。

●講演予定: 幕張会場(3月6日)



皆越 由紀 氏

株式会社日本能率協会コンサルティング チーフ・コンサルタント

サービス業を中心に、各事業の営業・アフターサポート等、顧客接点部門におけるお客さま期待の把握・評価、顧客接点業務改革、CS向上と生産性向上の同時実現のためのマネジメント改革、人材育成に取り組んでいる。

●講演予定: 幕張会場(3月8日)



FAX03-5809-2183 (公財)食品流通構造改善促進機構 行

お店・工場「生産性向上」事例セミナー 参加申込書

参加希望会場に印を願います。

- | | |
|---|--|
| <input type="checkbox"/> 大阪市内会場<H29.12.1> | <input type="checkbox"/> 京都市内会場<H30.1.10> |
| <input type="checkbox"/> 仙台市中央卸売市場内会場<H30.1.18> | <input type="checkbox"/> 仙台市内会場<H30.1.19> |
| <input type="checkbox"/> 津市内会場<H30.1.24> | <input type="checkbox"/> 広島市中央卸売市場内会場<H30.2.7> |
| <input type="checkbox"/> 広島市内会場<H30.2.8> | <input type="checkbox"/> 福岡市内会場<H30.2.21> |
| <input type="checkbox"/> 佐賀市内会場<H30.2.22> | |

- 幕張会場<H30.3.6> 幕張会場<H30.3.8>

※幕張会場はFOODEX JAPAN 2018 内ステージにて行うセミナーです。

■ 団体・会社名:

■ 代表参加者役職名:

■ 代表参加者氏名:

■ 参加人数: 計 人

■ 住所: 〒

■ TEL:

■ FAX:

■ E-mail:

上記ご記入いただいた個人情報は、当機構が主催するセミナーの開催に関する目的以外には使用いたしません。

申込方法

- 上記参加申込書にご記入の上、開催日程に記載の申込期限までに FAX にてお申し込み下さい。なお、右下のQRコードまたは、当機構のホームページ(http://www.ofsi.or.jp/innovation_model/seminar/)からもお申し込みいただけます。
- 参加費は**全て無料**です。
- お申し込みの受け付け後、**事前に受講票をメールまたは FAX で送付いたします。**

お問い合わせ先

公益財団法人 食品流通構造改善促進機構

担当: 業務部 穴見(あなみ)・寺田

〒101-0032 東京都千代田区岩本町 3-4-5 第1東ビル 6F

TEL: 03-5809-2176 FAX: 03-5809-2183

サービス産業イノベーション推進事業のお問い合わせは

農林水産省食料産業局 食文化・市場開拓課 外食産業室(業務指導班)
100-8950 東京都千代田区霞が関1-2-1
電話 03-6744-7177(直通)



セミナー申込サイト