

セミナー

農林水産省補助事業

<<参加費無料>>

紹介事例速報

目からウロコ！

こんな方法で売上アップ！こんな方法で経費削減！！

他店の「ちょっとした工夫」知りたくありませんか？

この夏、当機構は農林水産省の補助事業として、お店・工場の「ちょっとした工夫！」を発掘する『お店・工場「生産性向上事例」総選挙』を実施し、全国各地より先進・優良な事例を発掘しました。2018年3月の公表を前に全国17ヶ所において、外食・中食に携わる方々が実施されている「ちょっとした工夫」の優良事例を紹介するセミナーを実施します。

同業の人には聞きにくいし、異業種の話は聞くチャンスがない。「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」「こんなやり方があったのか！」のお悩みに対するヒントが欲しい方必聴のセミナーです。

この機会に「ちょっとした工夫」をあなたのお店・工場に取り入れてみませんか？

今回のセミナーでは選りすぐりの事例を中小企業診断士の解説付でご紹介します。

セミナーでは、出来るだけ具体的な数字（導入における数字や効果）を解説をいたしますので、ご自身のお店で取り入れる際の参考としてすぐに利用可能な情報となります。

「ヒントになるか」、「利用するか」、「応用できるか」はあなた次第！参加者ご自身でご判断ください。

今回のセミナーでの紹介予定事例(抜粋)

子供用の無料料理の提供で4500万円から5900万円に売上アップ

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、子供も親御さんも大満足な事例を紹介します！

お客様の性別・年齢・食べられる量により設定 「あなたのためのやさしいシステム」

ラーメン店におけるお客様の年齢や性別、食べられる量によりトッピング・ミニデザート・ウーロン茶などを提供する「やさシステム」により顧客満足度の向上とリピーターの増加が図られました。「やさシステム」の導入効果（注文率（来店客の〇〇%）等）を紹介します！

複数店舗経営により平均原価率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！

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が。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）でのレジ導入により、60,000円/月の削減を実現した例を紹介します！

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たけれど、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していく状況でした。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。

その導入のための費用そして効果を紹介します！

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！

作業指示書からタブレット・インカムの導入により 作業効率の効率化を実現

40種類の野菜を取引先ごとにカットし納品を行う作業指示書を1日150枚~200枚日使い、生産管理を行っていた野菜加工工場。日々のライン作業においてしばしば発生する作業中断など作業効率が問題となっていました。そのためタブレットを14台（約800万円）、インカム12台（約240万円）を導入し、コストの縮減を図りました。従業員の就業時間4:00~23:00がシステム導入によりどの程度短縮したのか紹介します！

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変更することによって、圧倒的な利益率の向上を達成。650万円（4ヶ月）の初期費用を要したことをプラスとし、食材ロス率、原価率、料理提供時間、人件費削減に至った効果について紹介します！

新規開発商品とスマイルケア食品に着目

従業員数名の会社が県内で認定の第一号に！レトルト食品の開発中に秋田県総合研究センターより情報を得たことから、農水省が認定する新たな介護食「スマイルケア食」に着目し商品開発を行い実売。高齢者のQOL向上のための食の選択肢として販売を開始しました。

まだまだスタートしたばかりですが、取り組みを始めた時期2016年6月~認定にいたる経緯、必須となる栄養成分分析費（費用はいくら必要か）、メディア等での露出・反響などを紹介します！

<<セミナー講師プロフィール>>

- ・佐藤 卓(さとうたかし)氏 : 中小企業診断士・杏林大学 総合政策学部 非常勤講師
- ・石川明湖(いしかわあきこ)氏 : 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

同封のパンフレット裏面の参加申込書よりお申し込み下さい。