

GON MEETING 2018

参加費
無料

飲食店の継続的な経営を目指して「今、出来ること」を考える!

日時

2018年2月7日(水)
9:30~17:00(受付9:30~)

場所

セルリアンタワー東急ホテル
B2F ボールルーム
【東京都渋谷区桜丘町26-1】

基調講演 午前の部

10:00~11:15 A

いきなりステーキの快進撃とペッパーランチのV字回復
2つのステーキチェーンを導く創業経営者の経営戦略

1942年静岡県生まれ。山王ホテルの調理場勤務を経て1970年「キッチンくに」を開業。1985年「有限会社くに」を設立後、「ペッパーランチ」のフランチャイズ展開を開始。1995年に株式会社ペッパーフードサービスとして組織変更。2013年「いきなり!ステーキ」銀座4丁目店開店。2014年には米国子会社「Kuni's Corporation」を設立し、2017年2月に「いきなり!ステーキ」ニューヨーク・イーストビレッジ店を開店。同年8月には東証一部上場を果たす。現在は、国内332店、海外302店(2017年11月末)を展開。ペッパーランチ業態は既存店売上高、前代未聞の61ヶ月連続昨年対比100%超えを達成し続けており(2017年11月時点)、いきなり!ステーキ事業においても、来年度200店舗出店に向けて、新立地開発を進め店舗数を拡大している。この急拡大の秘訣は業態力だけではなく、様々な仕掛けがあると語る一瀬社長に、その取り組みをお話し頂きます。

株式会社ペッパーフードサービス
代表取締役社長CEO
一瀬 邦夫氏

基調講演 分科会

14:00~15:00 C

あらゆる人の幸せに関わる日本一のおもてなし集団を目指して

1977年千葉県生まれ。20歳で起業し、1997年12月12日千葉県市川市に「くいどころバー 一家(現:こだわもん一家)」をオープン。「こだわもん一家」「博多劇場」を主軸に順調に出店を重ね、創業時から培ってきたスタッフ一人一人の「おもてなしの心」を武器に事業領域を広げている。2012年ブライダル事業に参入し、「The Place of Tokyo」をオープン。創業20年目の2017年、一号店のオープンからちょうど20年後である12月12日に東証マザーズ上場を果たした。

株式会社一家ダイニングプロジェクト
代表取締役 武長 太郎氏

基調講演(パネルディスカッション) 分科会

14:00~15:00 D

今こそ考えなければいけない
サステナブルシーフードへの取り組み

漁獲量は最盛期の4割以下と水産資源は減り続け、絶滅危惧種は増加傾向。海の恵みをずっと使い続けられるよう、サステナブル(持続可能)な取組みを進める漁業者の魚を使う事により、枯渇しそうな水産資源を守ろうという世界的な動きがあります。この世界的な問題に対して、データを元に飲食店が今出来る事、考えなければいけない事についてお伝えします。

東京海洋大学准教授
勝川 俊雄氏シンシヤ
石井 真介氏フードライター
佐々木 ひろこ氏

基調講演 分科会

15:30~16:30 F

お客様に支持されるお店作り! 居酒屋甲子園優勝店舗のノウハウを公開!

1975年2月生まれ、埼玉県深谷市出身。高校卒業後、大手メーカーに就職。1年で退職し、料理人の父と共に中華調理店を開業。その後独立し、現在では深谷市や熊谷市の埼玉県北部で8店舗を展開。業態は様々だが、いずれも地元住民から支持される繁盛店に成長。2017年第12回居酒屋甲子園全国大会で見事優勝する。商圏の小さいローカルエリアで勝ち続けられる理由とは?お店の常連客(応援団)を作る仕組みとは?繁盛店を創る秘訣をお話しいたします。

株式会社サンカンパニー 代表取締役
山川 大輔氏

基調講演 分科会

15:30~16:30 G

地域に根差したお店作りとこれからの飲食店の取り組みについて

森川氏は、高校を卒業後、東京パレスホテルに7年間修業、料理の基礎を学ぶ。1社を経て、テナアライドに入社。そこでは売上や人的なマネジメント、商品開発の流れを修得。その後、三光マーケティングフーズに入社、店舗立ち上げのノウハウを修得したのち、2004年独立。森川氏は、一日の乗降客数4万人程度の二等商圏で10年以上継続経営してきた。その秘訣は地域に根差し、地域に必要とされるお店になることだという。セミナーでは、森川氏が行ってきた「地域に根差すための取り組み」と、飲食店経営のこれからについてお話し頂きます。

有限会社ジョーカーレ・ヴィゴール 代表取締役
森川 秀一氏

ビバレッジマネジメント特別セミナー by コカ・コーラ

11:20~11:40 I 13:00~13:20 J 15:05~15:25 K

ドリンクメニューの戦略的活用法(実践編) ~すぐに簡単に利益改善するコツを教えます~ ※裏面の注意事項をご確認ください。

ぐるなび歓送迎会対策セミナー 11:45~12:45 B 14:00~15:00 E 15:30~16:30 H

飲食店の今と未来を考える
~外食産業の変化に対応するメニュー開発と人材の取り組みについて~

※詳細は裏面をご確認ください。



ぐるなび商品展示会 9:30~17:00

食材の仕入れで
お困りではありませんか?

※詳細は裏面をご確認ください。

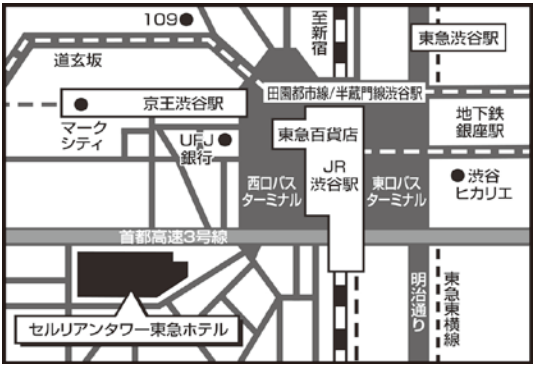


ぐるなび戦略共有会議 GON MEETING 2018
歓送迎会対策セミナー

日時 2018年2月7日(水) 9:30～17:00 (受付9:30～)

会場 セルリアンタワー東急ホテル B2F ボールルーム
東京都渋谷区桜丘町26-1

参加費 無料 持ち物 筆記用具・受講票 お名刺 [受講票不要の方は必ずお持ちください。]



時 間	プログラム	内 容
10:00～11:15	A	ぐるなびよりご挨拶 基調講演 いきなりステーキの快進撃とペッパーランチのV字回復 株式会社ペッパーフードサービス 一瀬 邦夫氏 2つのステーキチェーンを導く創業経営者の経営戦略 代表取締役社長CEO
11:45～12:45	B	ぐるなび 歓送迎会対策セミナー 飲食店の今と未来を考える ～外食産業の変化に対応するメニュー開発と人材の取り組みについて～ ※B・E・Hは同内容です。 今回のセミナーのポイントは「メニュー開発」と「人材」がキーワードです。飲食店を取り巻く環境と、飲食店の未来についての展望を共有します。それに加え、過去のデータから歓送迎会シーズンの傾向と、集客に繋がるメニュー開発のヒント、飲食店で直ぐに使える集客テクニックをお伝えします。ぐるなびだからこそ提供できる、様々な事例とともに、春の歓送迎会から今後の飲食店の取り組みを考えます。
14:00～15:00	C	基調講演 あらゆる人の幸せに関わる日本一のおもてなし集団を目指して 株式会社一家ダイニングプロジェクト 武長 太郎氏 代表取締役
	D	基調講演 (パネルディスカッション) 今こそ考えなければいけない サステナブルシーフードへの取り組み 東京海洋大学准教授 シンシア フードライター 勝川 俊雄氏 石井 真介氏 佐々木 ひろこ氏
	E	ぐるなび 歓送迎会対策セミナー 飲食店の今と未来を考える ～外食産業の変化に対応するメニュー開発と人材の取り組みについて～ ※B・E・Hは同内容です。
15:30～16:30	F	基調講演 お客様に支持されるお店作り! 居酒屋甲子園優勝店舗のノウハウを公開! 株式会社サンカンパニー 山川 大輔氏 代表取締役
	G	基調講演 地域に根差したお店作りとこれからの飲食店の取り組みについて 有限会社ジョーカーレヴィゴール 森川 秀一氏 代表取締役
	H	ぐるなび 歓送迎会対策セミナー 飲食店の今と未来を考える ～外食産業の変化に対応するメニュー開発と人材の取り組みについて～ ※B・E・Hは同内容です。
9:30～17:00		ぐるなび商品展示会 食材の仕入れでお困りではありませんか? 全国各地の食材を中心に、メーカー企業も多数出展されます。 主催/株式会社ぐるなび 作り手の方々と直接お話をさせていただくことで、様々な情報が得られます!
11:20～11:40	I	ドリンクメニューの戦略的活用法(実践編) ～すぐに簡単に利益改善するコツを教えます～ ※I・J・Kは同内容です。 ドリンクメニューの戦略的活用法のビバレッジマネジメントを掘り下げて、具体的な活用方法をご紹介します。お店にあるものだけで品揃えを増やすことや、最盛期にオペレーション緩和するコツ。歓送迎会商戦やグランドメニュー改定前に、お客様が喜ぶ利益率の高いドリンクメニュー作りのためのヒントとアイデアがここで見つかります。
13:00～13:20	J	ビバレッジマネジメント 特別セミナー by コカ・コーラ ※お申し込み多数の場合は抽選となります。 ※申込締切日はABCDEFGHIJ・展示会と異なります。 ※抽選の結果は当選者にのみ招待状の郵送をもって発表とさせていただきます。
15:05～15:25	K	特別セミナー お申し込み注意事項 ※当選は1店舗につき3名様までのご招待となります。

お申し込みは、下記のWEBまたはFAXでお願いいたします。

WEB **ぐるなび大学** **検索**
<http://daigaku.gnavi.co.jp>
WEB **申込締切日** A・B・C・D・E・F・G・H・展示会/2月5日(月)
I・J・K/1月22日(月)

または

FAX **0120-21-9672**
FAX **申込締切日** A・B・C・D・E・F・G・H・展示会/1月31日(水)
I・J・K/1月22日(月)

※悪天候等により、中止となる場合には「ぐるなび大学のホームページ (<http://daigaku.gnavi.co.jp/>)」にて告知いたします。
※受講票は開催の2営業日前までにFAX、郵送またはメールにてお送りさせていただきます。受講票ご不要の方は下記申し込み欄の受講票不要に○をしてください。

お申し込み欄 お預かりした個人情報は、本セミナーにおける問合せ対応、受講票の発送・送信、参加状況の確認、セミナーやサービスのご紹介などにおけるご連絡(電話またはメール)、個人を特定できないよう加工した統計情報の作成のために利用いたします。会場で撮影させていただきました写真は、社内資料、営業資料および広報資料等に利用させていただきます。講師の社内で閲覧する目的で講師に提供させていただきます。また、日本コカ・コーラ株式会社に申込状況の確認・セミナー実施報告のために、貴店名・氏名・電話番号・会場で撮影させていただきました写真を提供いたします。その他、個人情報に関する取扱いについては、日本コカ・コーラ株式会社および、当社のプライバシーポリシーをご確認ください。

店舗情報記入欄		参加者情報記入欄	
☐ 加盟店 ぐるなび番号 例) g000000	☐ ぐるなびに 加盟していない	役職(必須) 氏名 (ふりがな) (フルネーム) / なし	参加プログラム 必ず申込講座に ○をしてください
(ふりがな)			A B C D E F G H / 特別セミナー 抽選申込 I J K / 展示会
貴店名		役職(必須) 氏名 (ふりがな) (フルネーム) / なし	
ご住所 (〒)			
TEL ()			参加プログラム 必ず申込講座に ○をしてください
FAX (受講票送付用) ()	☐ 受講票不要	弊社記入欄/弊社担当者名	I J K / 展示会
			WEB 【講座ID:25924】 0207 東京

お問い合わせ先 **ぐるなび大学事務局 ☎ 0120-41-9672** 【受付/平日10:00～18:00】
※こちらは問い合わせ電話番号です。お申し込みは上部フリーFAX送をお願いいたします。