



人が育つと評判の
中小企業大学校で、
いちばん小さな
キャンパスです。




さあ、小さなキャンパスの研修風景をのぞいてみませんか。
入口にあるQRコードにスマホをかざしてみましよう。

受講定員5人制の小さなキャンパスだから、

 あなたの会社の課題を、講師にじっくり話せる。

 あなたの質問に、講師がその場で答えてくれる。

 受講生同士の交流が、オンライン上でも生まれる。

5人制の中小企業大学校web校

WEBee
Campus 

「ウェビーキャンパス」

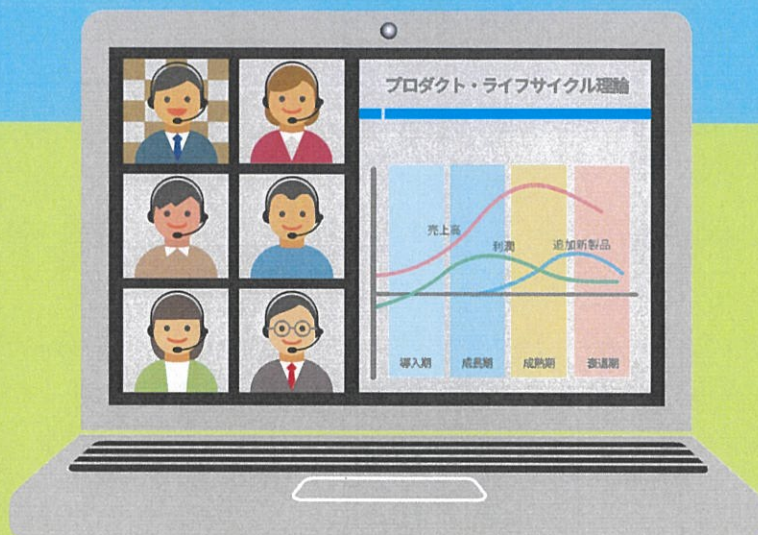
「ウェビーキャンパス」は、受講定員5人制の小さなキャンパス。

リアルタイムの双方向通信で、どこからでも気軽に学べるオンラインゼミです。

今まで延べ65万人の受講者を輩出し、経営者のみなさんから“人が育つ”と評判の中小企業大学校。

そのノウハウを生かして、インターネットを使い、少人数で学べる新しい研修スタイルが、「WEBee Campus (ウェビーキャンパス)」です。

職場などさまざまな場所で受講可能。基本から課題解決策の立案まで、中小企業の方ならどなたでも参加できる研修です。



あなたの会社の課題を、講師にじっくり話せる。

受講生はたった5人。だから、初歩的な質問でもまわりに気兼ねすることなく、講師に直接話すことができます。講義前にどんな質問をするかをまとめておけば、よりの確かな答えが得られるでしょう。

あなたの質問に、講師がその場で答えてくれる。

私たちは、あなたが「なぜ？」と質問するのは、とても大切なことだと考えます。

だから講師は、それに喜んで答えます。きっと、あなたの「なぜ？」は、その場で「なるほど！」に変わるでしょう。

受講生同士の交流が、オンライン上でも生まれる。

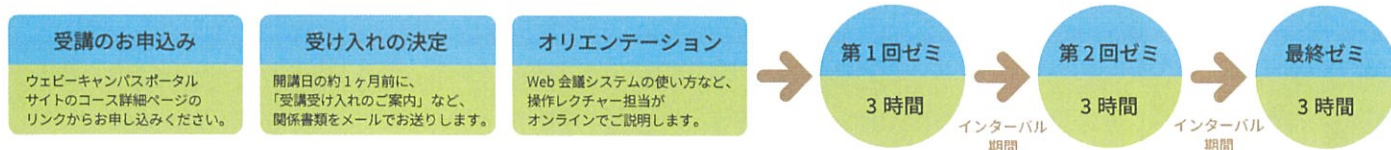
研修で出会った受講生同士が異業種であっても、その後も情報交換できる関係を築くのは大切なこと。

受講定員がたった5人だから、画面上でもお互いが顔見知りになり、新たな交流を築く良いきっかけになるかもしれません。

受講まで面倒な手続きもなく、パソコンやインターネットに詳しくなくても大丈夫。

受講までの流れも煩雑な手続きなどなく、とてもスムーズです。

また受講前のオリエンテーションでは、操作のレクチャーもあるので、パソコンに詳しくない方でも安心です。



●コースによってゼミの回数が異なります。●インターバル期間中に課題が出る場合があります。●インターネットに接続可能なPC、Webカメラ(PC内蔵カメラも可)、ヘッドセット(マイク付きヘッドフォン)をご用意ください(無料レンタル可※返却費用をご負担頂きます)。●通信環境が安定し、落ち着いて学習できる場所での受講をおすすめいたします。※動作環境の詳細はウェビーキャンパスポータルサイトでご確認ください。

日本全国津々浦々の中小企業経営者のみなさん。

ぜひ、TEL:03-5470-1823までご相談ください。

お待ちしております!



WEBee
Campus



ウェビーキャンパス 検索

ウェビーキャンパスポータルサイトアドレス
<https://webeecampus.smrj.go.jp/>

お問い合わせ先メールアドレス
webeecampus@smrj.go.jp

独立行政法人 中小企業基盤整備機構 中小企業大学校 web 校 〒105-8453 東京都港区虎ノ門3-5-1 虎ノ門37 森ビル

No.46 業種別・課題対応

飲食店の業務改善講座 ～原価率のコントロールとメニュー選び～



研修の
ねらい

季節・曜日などの影響を受けやすく、時間帯によって繁閑の差が激しい飲食店にとって、適正な利益を確保するためには、原価率の適正なコントロールが必要です。この研修では、飲食店の経営にとって重要な原価率をコントロールする方法について、具体的な事例を使った演習などを通じて学んでいただけます。また、自社のメニューの改善にも取り組んでいただけます。

研修の
ポイント

- ✓ 原価のコントロール方法を習得することで、安定した利益確保を目指します
- ✓ 店舗の運営を任されている店長や管理責任者の方におすすめします

期間 2019年
8/1(木)～9/11(水)
(全6日間 12時間)

時間 14:00 ▶ 16:00

定員 5名

対象者 経営幹部・管理者

受講料 22,000円(税込)
※受講料は都合により変更する場合があります。

回	日程	科目	内容
1	8/1(木) 13:40 ▶ 14:00	オリエンテーション	<ul style="list-style-type: none"> ● WEBee Campus受講システムの操作について(15分間) ● 研修受講に関するオリエンテーション(5分間)
	8/1(木)	飲食店メニューに係る利益向上のポイント	<ul style="list-style-type: none"> ● 消費者のライフスタイルの変化とロコミ対応の重要性 ● 原価率コントロールの重要性 ● 改善へ向けた流れ ● 現状把握(原価率算定方法)
2	8/8(木)	改善のポイント(1) 原価率	<ul style="list-style-type: none"> ● 原価率改善策のポイント ● 改善事例
3	8/21(水)	改善のポイント(2) メニュー構成と好原価率メニューへの誘導	<ul style="list-style-type: none"> ● 現状把握(ABC分析) ● メニュー構成改善のポイント ● 好原価率メニューへの誘導のポイント ● 改善事例
4	8/28(水)	原価率をコントロールする取り組み(1) 設計原価率の維持管理	<ul style="list-style-type: none"> ● 店内の意見をもとにした行動計画の発表 ● 今後実践していくための留意事項
5	9/4(水)	原価率をコントロールする取り組み(2) 好原価率メニューの開発と誘導	<ul style="list-style-type: none"> ● 自社の行動計画の発表 ● 今後実践していくための留意事項
6	9/11(水)	今後の定着に向けた取り組み	<ul style="list-style-type: none"> ● 継続的に実践していくための留意事項(PDCAマネジメント・サイクルの展開) ● 人材育成の視点

受講環境について

- ・インターネットに接続可能なPC、Webカメラ(PC内蔵カメラも可)ヘッドセット(マイク付きヘッドフォン)をご用意ください。Webカメラとヘッドセットはレンタル可能です。
- ・ウェビーキャンパスのポータルサイトで動作環境を確認の上、事前接続テスト(ダウンロード等)を行ってください。
- ・通信環境が安定し、研修に専念できる環境でご受講ください。
- ・Microsoft Office(2013以降)をご用意ください。

講師紹介 (敬称略)



小峯 孝実 UNICOコンサルティング 代表

首都大学東京航空宇宙システム工学科卒。個人飲食店での修行やFC本部での店舗開発等の経験を経て、1992年に都内で飲食店を開業。その後は多角化により事業を拡大。2007年にUNICOコンサルティングを設立し、食品業界(製造工場、卸、飲食店ほか)を中心に実践的コンサルティング活動を実施。最近はインバウンド対策や海外展開支援の実施も多い。また、中小企業大学校講師や東京都中小企業振興公社若手商人育成アドバイザーなどにも携わる。

注意事項

- ・一部の研修では企業情報を取り扱いますので、個人情報や機密情報のお取り扱いには十分ご注意ください。
- ・カリキュラムは都合により変更する場合があります。また、システムの不具合等により、講義日程・時間が変更になる場合があります。予めご了承ください。

FAX. 03-5470-1561

受講申込書

(◆受講申込書を当社にて受領後、事務連絡ご担当者様あてに、折り返しメールにて受付状況をご連絡いたします。)

年 月 日

フリガナ			代表者役職		
会社名			代表者氏名		
所在地	〒	都道府県			
TEL			FAX		
業種	E. 製造業 I-1. 卸売業 I-2. 小売業 R. サービス業 D. 建設業 G. 情報通信業 H. 運輸業 M. 旅館業 Z. その他 具体的に ()		業種分類 (製造業のみ○印をおつけください)	9. 食品 10. 飲料 11. 繊維 11. 衣料 12. 木材 13. 家具 14. 紙 15. 印刷 16. 化学 17. 石油 18. プラスチック 19. ゴム 20. 皮革製品 21. 窯業 22. 鉄鋼 23. 非鉄金属 24. 金属製品 25. はん用機械 27. 業務用機械 28. 電子部品 29. 電気機械 30. 情報通信機械 31. 輸送用機械 32. その他製造業	
主要取扱品目			資本金	万円	従業員数
大学校での受講実績	ある (経営後継者・経営管理者・工場管理者養成コース・その他研修) ・ない ※↑受講実績のある方は、どの研修を受講された経験があるか○をしてください。				
研修情報の入手先	1. ダイレクトメール 2. ホームページ 3. SNS(Facebook等) 4. 受講者の紹介 5. 商工団体等 6. 金融機関 7. 新聞・雑誌 8. テレビ・ラジオ 9. 県市等の機関紙 10. 展示会等 11. その他 ()				
事務連絡担当者	フリガナ	部署役職	担当者 E-mail		
	氏名				

受講コース名	飲食店の業務改善講座～原価率のコントロールとメニュー選び～		コース No.	No. 46	
受講者情報	フリガナ	年齢	性別	部署	
	氏名	歳	男・女	役職 (役職を記載の上該当区分に○) (代表者・役員・管理者・管理者候補等)	
	受講者 E-mail				
個人情報の保護について	個人情報保護法に定義されます個人情報に該当する情報については、中小機構内で実施する事業で使用させて頂きます。当該個人情報の第三者 (業務委託先を除く) への提供または開示はいたしません。ただし、お客様の同意がある場合および、法令に基づき要請された場合については、当該個人情報を提供できるものといたします。				

1) WEBee Campus では、各種の連絡をメールにて行います。事務連絡ご担当者様、受講者様のメールアドレスをそれぞれ必ずご記入ください。
2) より多くの企業の皆様にご受講いただきたくために、原則として1コースあたり1社2名様までのお申し込みとさせていただきます。(一部コースを除く。詳しくはお問い合わせください。) なお、2名様をごえる場合はキャンセル待ち扱いとなります。
3) 受付状況がキャンセル待ちの場合、キャンセルが発生しだいご連絡いたします。受講可能な場合には、「受講受入れ決定のご案内」等関係書類のご案内を事務連絡ご担当者様へメールにてご連絡いたします。
4) 受入人数は、応募状況によって変わります (研修効果に支障のない範囲で定員を増やす場合があります)。

受講対象企業

資本金、従業員数のいずれかが下表に該当する中小企業の経営者・管理者・従業員・後継者の方に、ご受講いただけます。

業種	資本金	従業員数
製造業、運輸業、建設業、ソフトウェア業、情報処理サービス業、その他の業種 (*)	3億円以下	300人以下
卸売業	1億円以下	100人以下
小売業	5千万円以下	50人以下
サービス業	5千万円以下	100人以下
旅館業	5千万円以下	200人以下

(*) その他の業種には、鉱業、電気・ガス・熱供給・水道業、金融・保険業、不動産業等が含まれます。

(*) 経営コンサルタント等の中小企業の支援に関する事業を営む方、中小企業診断士・税理士・公認会計士・技術士等の中小企業支援に関連する資格を有する方、教育・研修事業者の方は受講をお断りする場合がありますので、あらかじめご了承ください。

お申込み方法

WEBee Campus ポータルサイトからお申し込みいただくか、上記の「受講申込書」にご記入の上、FAX でお申し込みください。
WEBee Campus ポータルサイト: <https://webeecampus.smrj.go.jp/>

受講決定のご連絡・受講料の納付

開講日の約1ヶ月前に「受講受入れ決定のご案内」、「受講料振込みのお知らせ」等のご案内を受講申込書の事務連絡ご担当者様あてにメールでお送りいたします。申込から受講までの詳しい流れは、WEBee Campus ポータルサイトでご確認ください。



Be a Great Small.
中小機構

独立行政法人 中小企業基盤整備機構
中小企業大学校 web校
TEL: 03-5470-1823

お問い合わせ先メールアドレス
webeecampus@smrj.go.jp