

会場に行かなくても、セミナーに参加できる!!

『成功する飲食店の テイクアウト・デリバリー』

コロナ禍の「リベンジ」戦略、を大公開!

公開日: 2023年 3月1日(水) ~ 8日(水)

動画公開期間中は
何度でも視聴可能です。

コロナ禍は「食」シーンを劇的に変えました。イートイン（店内飲食）が大きく落ち込む一方で、テイクアウトやデリバリー市場は拡大しました。中には「ゴーストレストラン」といった新たな業態も登場。これらは消費者行動の変化はもちろん、「外食」から「中食」へのシフトで生き残りを図ろうとする飲食店の必死の努力も見逃ごせません。ただイートインのメニューをテイクアウトやデリバリーとして提供するだけでは「限界」も出てきました。コロナ禍から3年が経過し、テイクアウト・デリバリー市場の競争は激しさを増し、消費者の目も厳しくなっています。

今回の講座は 当協会の常任理事であり株式会社テイスティーズ代表取締役の水谷建治氏より、実際に自社で手掛けているテイクアウト・デリバリー事業の事例から成功のためのノウハウを伝授いただきます。

飲食関係の方はもちろん、フードコーディネーターや料理研究家など食に関わる幅広い業種の方にも非常に参考になる講座です。どうぞお見逃しなく!



こんな方にオススメの講座です!

- ➔ テイクアウト、デリバリーで飲食店の売上を伸ばしたい方
- ➔ 外食から中食への参入を考えている方
- ➔ 飲食店へメニュー提案をする仕事をされている方



- ➔ 独立して外食、中食に参入されたい方
- ➔ FCAJの2級・3級資格へとステップアップしたい方
- ➔ 食市場の情報にアンテナを張っている食に関わる方
- ➔ 飲食店との関係のある企業の方

講師

水谷 建治氏



(株)テイスティーズ代表取締役、日本フードコーディネーター協会常任理事、FBCJ日本フードビジネスコンサルタント協会理事、レストランプロデューサー、コンサルタント。実家の和食店や割烹などで料理の基礎を学ぶ。高校、大学では芸術を学び、大学在学中にイタリアンレストランの店長を経験し、大学中退後渡米、帰国後21歳で独立。有限会社テイスティーズを設立し、ファストフードショップ、居酒屋、創作料理店、カフェ、無国籍料理店、ラーメン店、郷土料理店、バルなどの様々な飲食店を自社で多数出店。その後、レストランプロデュース事業を始め、東京に進出。多くの飲食店をプロデュースし繁盛店にする。フードコーディネーターとしてもテレビ番組の料理やCM撮影のスタイリング、雑誌へのレシピ提供、メニュー開発なども手がけている。全国に数多くのクライアントを持つ。
(自社店舗) (四国・讃岐) ぴかでり屋、讃岐地産地消高級弁当「極意」、Tasty's Deli Kitchen、(瀬戸内・男木島) DREAM CAFE、(東京・赤羽) LOCAL STAND 東京バル
(通信販売) 讃岐の肉匠「極意」
(移動販売) 瀬戸内チキン591

著書▶



『成功する飲食店のテイクアウト・デリバリー』

講座公開期間 2023年 3月1日(水) 10:00 ~ 8日(水) 23:59

受講時間 約60分

受講条件 **vimeo** で動画を視聴できる方

※事前に限定公開講座のURLをお知らせいたします。

Vimeoにて限定公開いたします。
左記の期間中は、何度でもご都合のよい日時に視聴可能です。

Vimeoは動画共有サイトです。
登録の必要がなく簡単に視聴可能です。

※配信期間終了後の再配信は行っていません。

講座概要

飲食店がテイクアウト、デリバリーで成功するためのポイントは何か。時代の流れを掴み、自店の強みを活かし、消費者ニーズに応えるために何をどうすべきなのか。立地によって異なるテイクアウトの事例やブルーオーシャン戦略で地域一番店になったデリバリー事例など、企画、商品開発、販売促進、オペレーションの流れまで、経営と運営の取り組みを大公開します。外食事業者が、中食や内食へ販売領域を広げ、通信販売の展開まで可能性が広がります。その仕組みをすることで、売上がアップするだけでなく、店舗や商品の価値向上やブランディングにもつながります。この講座では、実店舗を持つ水谷氏だからこそ聞けるノウハウが満載。アフターコロナに向けた戦略を考える食関係者には必聴の講座となっています。

講座内容

- 1 伸びる中食、テイクアウト、デリバリーのニーズ
- 2 事例紹介① テイクアウト
- 3 事例紹介② デリバリー
- 4 弁当宅配事業の業務フロー
- 5 新規～再来店の販売促進計画
- 6 成功法則のまとめ講座



オンライン講座 特別価格

受講料(税込)

会員・認定校在学学生

2,200円

一般

3,300円

※会員登録をされていない
FCAJ有資格者は、一般
価格となります。

申込方法

1 次のA/Bいずれかの方法で、下記期間内にお申し込みください。

A WEB : お申し込みフォーム(右のQRコード)に入力してください。

B FAX または 郵送 : 下記の「申込書」をご返送ください。

お申し込み
フォーム



2 受講料を下記口座に期間内にお振り込みください。

〈振込先〉三井住友銀行 飯田橋支店 (普) 6869652
トクヒ)日本フードコーディネーター協会

- * 振込手数料はご負担くださいますようお願い申し上げます。
- * 必ず参加者のお名前でお振り込みください。
- * お振込みいただいた受講料は理由の如何に関わらず返金できませんのでご了承ください。
- * 受講料のお振込みを確認後、2月20日～24日に郵送またはメールで順次資料をお送りいたします。
- * 会員とは、年会費をお支払いで会報誌ジャーナルを受け取られている方となります。

お申し込み・お振込み期間
2月1日(水)0時～15日(水)

FAX : 03-6228-7652

『成功する飲食店のテイクアウト・デリバリー』申込書 (FAX/郵送用)

区分	1. 会員(会員番号)		2. 認定校在校生(学校名)		3. FCAJ有資格者(会員登録なし)		4. 一般	
氏名					メール			
住所	〒							
電話					FAX			
ご希望の資料(テキスト)送付方法	1. PDF データ(メールでの送付)		2. プリント(郵送)		お振込み日	月	日	

記載内容は、当講座のみに使用します。