

パン屋さんの「売る」の ゴツがわかる!

独立開業までのステップと、既存店売上UPのポイント

念願の大阪初講座開催!

パン屋の“売る”ことについて
とことん考えるセミナー

他のパン屋セミナーに比べて明らかに高いです。
本気の方だけが受講してください。

小さなパン屋ネットワーク代表 岸本 拓也

講座
第一部

現役パン屋シェフによる体験談

テーマ そんな考えじゃ
商売する資格はないっ!!

デュマルテが
売上倍増に取り組んだこと!
パン屋にも
もっとビジネスライクな視点を!

講師 杉窪 章匡

東京・表参道・デュマルテ エグゼクティブシェフ



神戸や東京のパティスリー、ブーランジュリーで修行後、24歳でホテルのシェフパティシエとなる。27歳で渡仏。2つ星「ジャマン」1つ星「ペトロシアン」などのレストランで修行。帰国後、数店のパティスリーでシェフを務め、2006年デュマルテのシェフに就任。現在は、シェフ業のかたわらお菓子やパンはもちろん食に携わる全ての分野のプロデュースを行う。



デュマルテ

講座
第二部

パン屋創業者による体験談

テーマ あなた! この考えで
独立は甘すぎます!

独立成功に
絶対必要な7つの法則

講師 宮田 顕

大阪・ブーランジュリーミヤタ
オーナーシェフ



2005年ブーランジュリーミヤタ開業。現在吹田・寝屋川・四条畷で3店舗経営。四条畷は糖尿病医師とコラボレートした糖尿病患者さん向けのパン屋さんを開業阪神高速SAでのメロンパン移動販売・HouseVillage(おから専門レストラン)でのおからに特化したパンの販売。現在有馬温泉旅館でのパン屋プロデュース中。



ブーランジュリーミヤタ

講座
第三部

現役パン屋オーナーによる失敗談

私の失敗談「私、一度パン屋を潰してしまいました!」

実経営とコンサルタント経験から学んだ“潰れるパン屋の共通事例”

講師 岸本 拓也 | 小さなパン屋ネットワーク代表 横浜・トツゼンベーカースキッチンオーナー



小さなパン屋ネットワーク(横浜市・青葉台)代表

TOTSZEN BAKER'S KITCHEN(横浜市・大倉山)オーナー。関西外国語大学シェラトン ホテル&リゾーツではレストランサービス・広報・ブランディングを担当する部署に。そこでの接客とマーケティングの経験が現在のキャリアアップを果たす原動力。同店では“技術だけじゃ売れない 技術だけでも売れない”をモットーに「作る・売る・売り込む」をコンセプトに徹底的に実行。現在一日400名の集客を誇る。その傍らパン屋・ラーメン屋・花屋にも販売コンサルティング業務も行う。(石川県・宮城県などベーカリー・花屋10店舗ほど) 現在、横浜市青葉区内にベーカリーを屋抜き改装し“日割貸出のベーカリー”を運営。

講座
第四部

売ることから考えるパン屋づくり

売れる
手書きチラシの
作り方とそのポイント

良いチラシの例・悪いチラシの例

講師 小柳 出光 (おやいづ ひかり)

小さなパン屋ネットワーク 販促指導員



開催日 2012年 10月15日(月)

開催場所

三井物産株式会社 関西支社

大阪市北区中之島2丁目3番33号 三井物産ビル19階 第一会議室

京阪中之島線 大江橋駅 出入口2から徒歩5分

開催時間 ... 13:00 ~ 18:00

講義時間 1時間30分

対象 パン屋オーナー・パン屋勤務者・パン屋独立開業希望者 会費 15,000円 (独立開業希望者の方は、10,000円)

E-mail または FAXにて
お申し込みください!

E-mail

info@pan-service.co.jp

締切 10月14日(日)まで

小さなパン屋にもっとビジネス視点を by 小さなパン屋ネットワーク 横浜市青葉区若草台10-1

定員 30名様まで

主催 小さなパン屋ネットワーク

運営協力

日本製粉株式会社

NIPPON

日本パン・ディネター協会

申し込み 用紙 FAXで申し込まれる方は、下記の項目に記入後、
このままFAXにて送信ください。

お問合せ 045-962-6325 FAX番号 045-548-0568

ふりがな	ご住所
お名前	〒
年齢	歳
ご連絡先 TEL.	
E-mail	勤務先(任意)