

名古屋
初開催

ベーカリー開業にご興味のある方必見!!
未経験者大歓迎!

行

列

の
できる

ベ
ー
カ
リ
ー
の
繁
盛
店

の
作り
方



今の**ベーカリー業界**には**「売る力」**
「マーケティング力」が欠けている。

居酒屋店経営や医療・福祉系、学校教師、税理士事務所勤務など様々な異業種オーナーのベーカリーを全国にプロデュースし、行列のできる繁盛店を作る話題のベーカリープロデューサー岸本拓也講師が名古屋初開催!

パンの製造を行ったことがない方でも出来る、**お客様に愛される**ベーカリー開業の考え方。飽きられずに**何度も足を運びたくなる**商品構成や空間づくり、おもてなし方法など。人気ベーカリーの経営者兼ベーカリープロデューサーとしての経験をもとに**売れるための考え方、異業種でもできる**ベーカリーの作り方をお話いたします。



ベーカリープロデューサー
岸本 拓也

関西外国語大学卒業後、人に喜んでもらう事を仕事にしたいという思いから、横浜ベイシェラトンホテル&タワーズに入社し、広報PR・プランニング・レストランカフェ・ホテルベーカリーショップのマーケティング及び企画業務を担当。30歳でわらうかど設立。横浜・大倉山にて[TOTSZEN BAKERS KITCHIN]を開業。2011年より、被災地におけるベーカリープロデュースやホテルベーカリーの新業態開発、既存ベーカリーの売り上げ改善、販売コンサルティングをスタートし、2013年にジャパンベーカリーマーケティング株式会社として法人設立、約4年間で国内外70店舗以上の繁盛店をプロデュースし、ベーカリープロデューサーとして国内外の新規ベーカリーの立ち上げやコンサルティングに奔走している。
●「ゼロから始める個性派ベーカリー」がアマゾン外食産業部門で売れ筋ランキング1位を獲得。



日時 2018.5.24(木) **会場** 日本製粉株式会社 名古屋支店
愛知県名古屋市中区丸の内 2-18-25 丸の内KSビル
時間 14:00~17:00 **会費** 2,000円
[懇親会 17:00~18:00]
主催: 株式会社愛工舎製作所 / ジャパンベーカリーマーケティング株式会社
協力: 日本製粉株式会社

セミナーお申込み **FAX 048-446-0645**まで \ 先着順です。今すぐに! /

御社名			部署・役職	
参加者氏名				
住所	〒□□□-□□□□ 都道府県			
TEL		FAX		
E-mail				

● お問合せ先: (株) 愛工舎製作所 本社 営業企画課 TEL.048-441-3366 担当: 亀岡、入江

※お申し込み後、一週間以内にFAXにて受付確認・受講料お振込のご案内を送付致します。一週間以内に連絡がない場合、FAX送受信ミスも考えられますので、念のため弊社迄お問合せ下さい。