

スターバックス、トリドールの商品開発部長を 歴任した講師による初セミナー!

～商品開発のプロが教える～

飲食店における 『売れる商品』の作り方!



セミナー詳細

外食業態における重要なテーマとして「売れる商品開発」があります。商品開発は「感性」や「センス」を持つ人が行う業務、というイメージはありませんか？

確かにそれらは必要ですが、新商品の開発には「手順」と「プロセス」があります。おいしいだけでは売れない。海外でヒットしている、海外で食べておいしかったものが日本では売れない。

商品構成やブランディング、物流やオペレーションまで考えて、初めて「売れる」商品ができあがります。

本セミナーでは外食大手チェーンの商品開発責任者を歴任してきた講師が、豊富な事例を基に「**売れる商品を開発するために必要な考え方、手順**」についてお伝えします。

外食ビジネスの経営者・商品開発責任者の方には是非聞いていただきたい内容です。

講師紹介

フードビジネス
コンサルタント

片岡 淳

1982年、日本マクドナルド株式会社に入社。店舗マネージャーからエリアスーパーバイザーを経てマーケティング、商品開発、ハンバーガー大学プロフェッサー、海外営業部などを経験。その後、新規事業の立ち上げのため Pret A Manger Japan 株式会社に転籍。(イギリス最大のサンドイッチチェーン) 日本での新規事業立上りに従事。

その後、フードエックス・グローブ株式会社(タリーズコーヒー)、クリスピークリームドーナツジャパン株式会社にて商品開発や購買、物流整備や店舗設計などに携わる。

2010年、スターバックスコーヒージャパン株式会社入社。ドリンクとフード商品の開発部長、新規機器の開発、導入を実施。

2013年、株式会社トリドール入社。丸亀製麺を主体とした全10業態の商品開発部長、新規事業としてカフェ事業の立ち上げを行う。

現在、数多くの外食チェーンで商品開発や事業立ち上げを行ってきた経験生かし、フードビジネスコンサルタントとして独立。クライアントの商品、業態開発をサポートしている。



9/27 火 15:00~17:00
14:45より受付開始



会員価格 **無料**
一般価格 **3,000円**



36名

会場: グローイング・アカデミー新宿校

東京都新宿区西新宿1-24-1 エステック情報ビル18F

JR各線「新宿駅」西口改札より徒歩8分

～商品開発のプロが教える～飲食店における『売れる商品』の作り方!

お問い合わせ先 **TEL 0120-948-078**

月～金 9:00～19:00
土 9:00～18:00

貴社名			懇親会	<input type="checkbox"/> 参加する (お一人様につき別途5,000円頂戴いたします。)	
ご参加者様	1 (ご氏名)	(お役職)	2 (ご氏名)	(お役職)	
TEL	FAX		メールアドレス		

お申し込みの際は上記内容をご記入の上、FAXにてお送りください。

Fax 03-6279-4853