

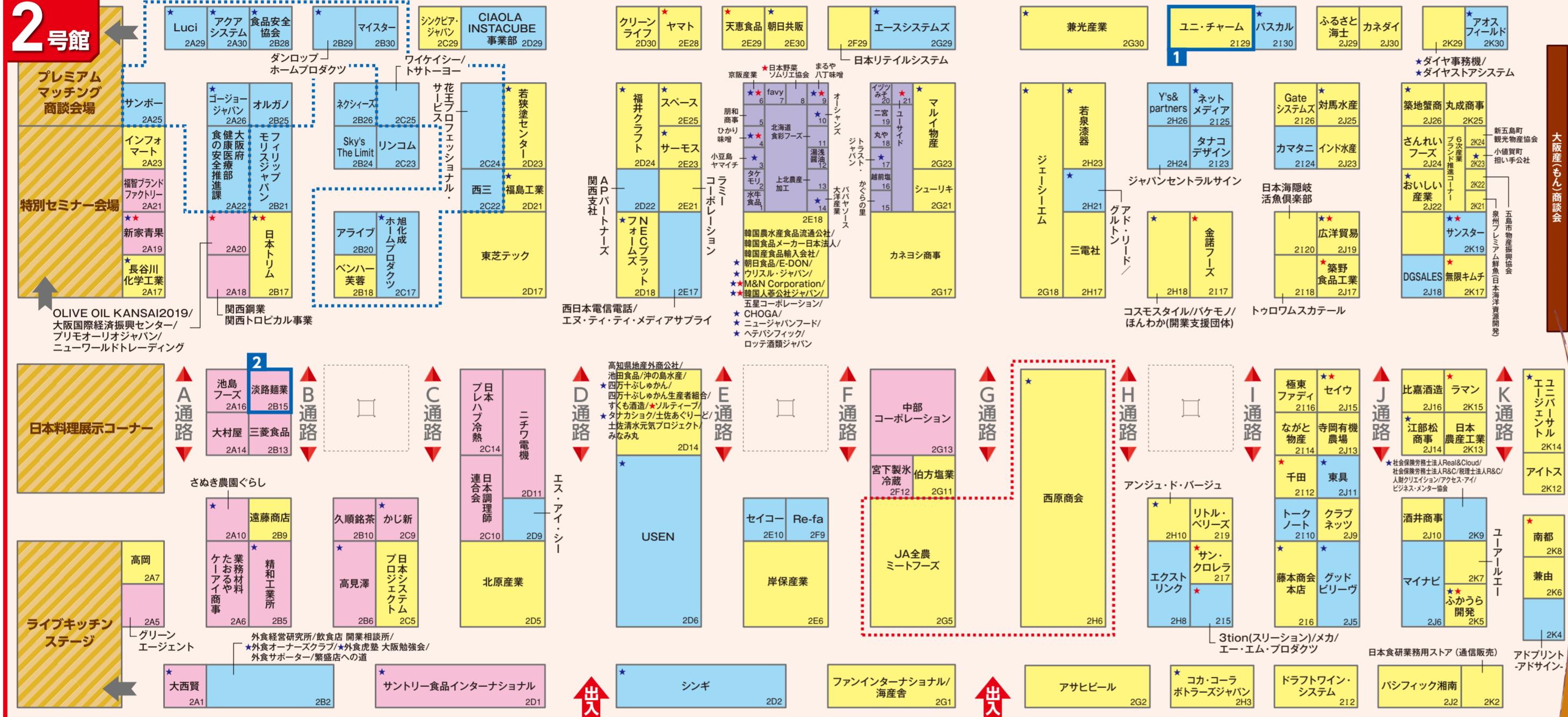
会場案内図 2018 5/15(火) 16(水) 17(木) 10:00 - 17:00 (最終日のみ 16:00) インテックス大阪

[関西] 外食ビジネスウィーク 2018

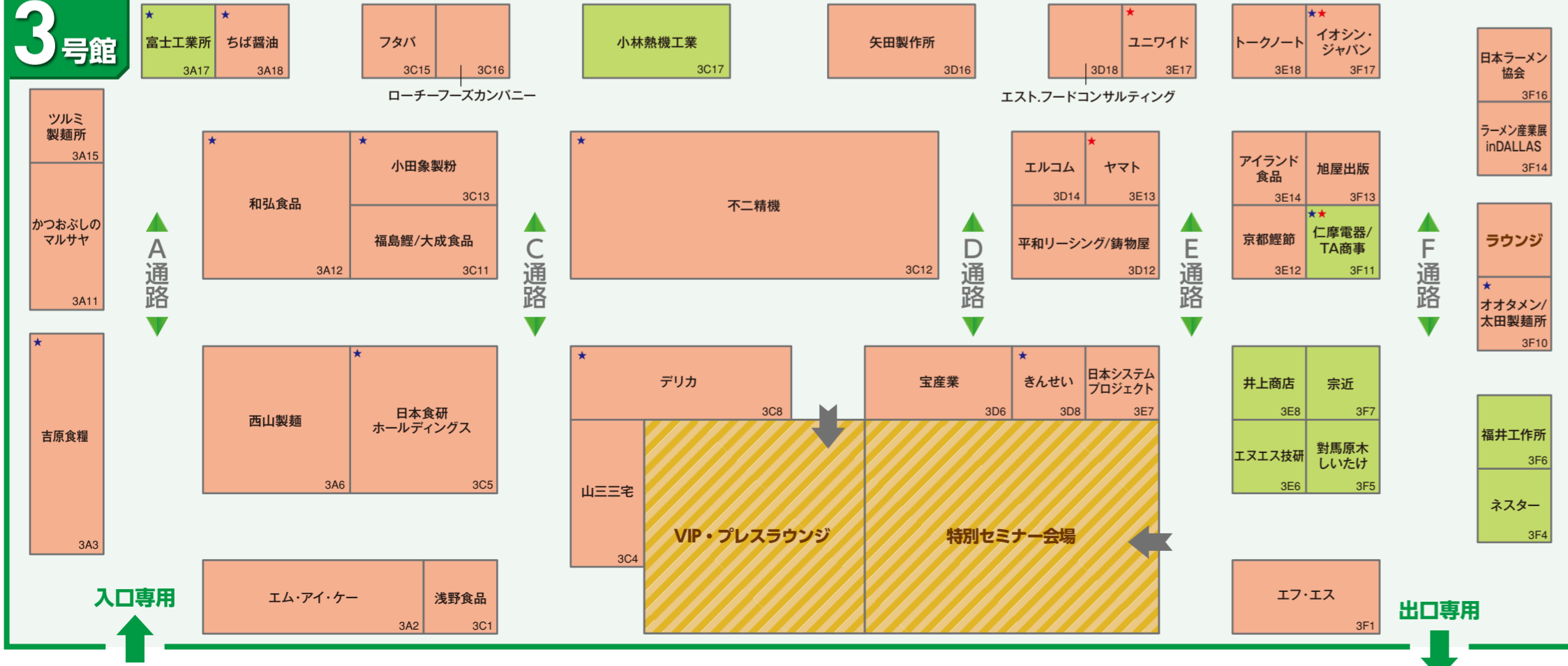
- 第11回 関西うどん・そば産業展
- 第11回 関西ラーメン産業展
- 第9回 関西居酒屋産業展
- NEW 第1回 関西ホテル・レストラン・カフェ産業展 [関西ホレカ産業展]
- NEW 第1回 関西飲食店繁盛支援展
- 特別企画 肉メニュー開発パビリオン/食のリスク対策パビリオン/全国 調味料パビリオン

主催 [関西]外食ビジネスウィーク 実行委員会
後援 近畿農政局・近畿経済産業局 / (公財)大阪観光局 / 大阪府 / 大阪市 / (一社)全日本・食安全 / 大阪府商工会議所連合会 / 大阪商工会議所 / 京都府商工会議所連合会 / 京都商工会議所 / 奈良県商工会連合会 / 兵庫県商工会連合会

協力 (公社)日本調理師連合会 / (公社)全日本可食肉協会 / (公社)日本中国料理協会 / (公社)大阪食品衛生協会 / (一社)大阪外食産業協会 / (一社)大阪調理師会 / 大阪府調理技術士会 / 全国製麺協同組合連合会 / 大阪府製麺工業協同組合 / (一社)日本ほめる達人協会 / (一社)日本ラーメン協会 / NPO法人 居酒屋甲子園 / NPO法人 繁盛店への道 / 大阪府飲食衛生生活衛生同業組合 / 大阪府健康産業生活衛生同業組合 / 大阪府健康ホテル生活衛生同業組合 / 大阪府健康食品生活衛生同業組合 / 大阪府健康茶飲生活衛生同業組合 / 大阪府健康肉類生活衛生同業組合 / 大阪府健康畜産生活衛生同業組合 / 大阪府健康水産生活衛生同業組合 / 大阪府健康加工食品生活衛生同業組合 / 大阪府健康飲料生活衛生同業組合 / 大阪府健康調味料生活衛生同業組合 / 大阪府健康デザート生活衛生同業組合 / 大阪府健康デザート生活衛生同業組合



 : 関西うどん・そば産業展
 : 関西ラーメン産業展
 : 関西居酒屋産業展
 : 関西ホテル・レストラン・カフェ産業展 [関西ホレカ産業展]
 : 関西飲食店繁盛支援展
 : 肉メニュー開発パビリオン
 : 食のリスク対策パビリオン/衛生商材ゾーン
 : 全国 調味料パビリオン
★ : 新商品コレクション 参加企業
★ : 健康・ヘルシーコレクション 参加企業



お目当ての会社の探し方

裏面の出展社一覧でお目当ての会社の小間番号を確認してください。

(例) **2** **A** **6**

ホール 通路 通路内番号

2A7 2A5 2A6

A 通路

2号館特別セミナープログラム

5月15日(火)

1分でも遅い!「ほめ達」実践マネージメント実践すればお店が変わる、今日から使える内容満載!

本セミナーでは1分でも遅い「ほめ達」マネージメントの魅力を紹介します。ほめ下手でも大丈夫、言葉を使わずとも「ほめ」の「認める」手法を使えば、お店があっという間に活性化します。実践のすばやく実現可能な内容は必見です。

(一社)日本ほめ達人協会 理事長 西村 貴好

5月16日(水)

【接客のスタンダード】S1サーバースクール(S1サーバー資格認定制度)授業内容を一部公開

【顧客満足度を1.5倍引き上げる】商品も雰囲気も、接客により顧客満足度は乱高下してしまいませんか?そんな顧客満足度を無理なく引き上げるために必要な要素を、体系的に学ぶ60分です。

NPO法人 繁盛店への道 S1サーバースクール 校長 布施 知浩

5月17日(木)

今からでも大丈夫! HACCP導入のポイントをわかりやすく教えます!

HACCP制度化に向けて事業者が何をすべきか、導入のポイントをわかりやすく解説します。また、HACCPの考え方を取り入れた大阪版の安全安心認証制度の活用方法も紹介します。

大阪府 健康産業部 食の安全推進課 課長補佐 山口 侑子

人財育成の本質とは! ~感謝する力を育て、おもてなし力を高める人財育成~

今、改めて「人の心」の必要性が問われています。お客様が「本当に楽しい!」と思うか否かは全て、スタッフの心が割りだすのです。同社の人財育成の取り組み事例を全て公開いたします。

(特約)専任講師 経営管理 田賀 真志

国内初認証! プロトダイニングの「レストランHACCP」導入例を交えて取得までの手法をお伝えします!

飲食店、レストランのHACCP対応をテーマにやがて本格化するHACCP対応のやり方を具体的に認証された会社をテーマに紹介します。

プロトダイニング(株) 代表取締役 二宮 大朗

【SAVOR JAPAN】から見た、飲食店における訪日外国人客のトレンドと成功事例

増加の一途をたどる訪日外国人。彼らは日本の飲食店でのように楽しみたいから、飲食店における効率的な接客手段から受け入れ方、そのメリットを大阪や京都の飲食店における取り組みと成功事例も踏まえながら紐解いていきます。

(株)USEN Media 代表取締役 成内 英介

大阪府の安全安心顕彰制度 第6回大阪府知事賞表彰式

食の安全安心の確保に関する様々な取組を行っている事業者や消費者を表彰します。受賞者の優れた取組を紹介するので、皆様もぜひご参考にしてください。

NPO法人 繁盛店への道 理事長 (株)nadeshico 代表取締役 細川 雄也

3号館特別セミナープログラム

5月15日(火)

かんごフードサービスの考える最強のインバウンド接客術 ~変わりゆくインバウンド対策~

訪日外国人客が「一見さん」から「リピーター」へと変わる中、求められる、またまだ行かないインバウンド対策において、今日から使えるかんごのインバウンド接客術の手法をお伝えします。

かんごフードサービス(株) 代表取締役 中村 仁

5月16日(水)

【トレタ】が目指す飲食店の常連革命 テクノロジーを活用した新しい集客のあり方とは?

「ブラック化」「人手不足」に悩む外食産業。いま求められているのは、テクノロジーの力を活用した生産性向上への取り組みです。トレタの事例を元に、これからの新しい集客のあり方をお伝えします。

(株)トレタ 代表取締役 中村 仁

【バル・居酒屋】集客・利益率を上げるメニューの絶対法則初公開

集客・利益UPのために最も重要な事は、メニューデザインです。これは多くの法則があります。仕掛けを持っていない、繁盛店はそれを実践しています! あなたの店はどのようになっているのか? 法則を公開します。

(株)エストフードコンサルティング 代表取締役 鹿野 卓士

5月17日(木)

激安! 当たる! 繁盛店の集客・求人ノウハウ ~有料集客の時代は終わった!~

これからは「お客」の集客も「スタッフ」の求人、自社で安く効果的に集める時代です。毎日全国の飲食店に売上アップの最新集客方法を提案する経営コンサルタントからのお話を紹介します。

(株)エストフードコンサルティング 代表取締役 久遠松 秀明

強みを見つけて看板商品を訴求する! 飲食店売上アップ法

徐々に集客が難しくなっている飲食業界。しかし、売れているお店は確かに存在します。では、自店のどの商品に集客させるべきか? 売れているお店も必ずしも強みを見つけて看板商品を訴求する法則を公開します!

(株)エストフードコンサルティング 経営コンサルタント 田口 祐士

【ジビエ入門入門編】「食への達人」×「作り手の達人」が「究極の差別化」を教えます!

「食への達人」×「作り手の達人」が「究極の差別化」を教えます!

最近よく目にする「低糖質」時代の趨勢「低糖質」を導入しているラーメン店も増加中、その現状と事例を関西・関西、作り手・食べ手の両面から解説。

(一社)日本ラーメン協会 代表取締役 落合 弘忠

【低糖質ラーメン入門編】麺市場最前線! 新たな客層を開拓する「低糖質」の可能性とは?

最近よく目にする「低糖質」時代の趨勢「低糖質」を導入しているラーメン店も増加中、その現状と事例を関西・関西、作り手・食べ手の両面から解説。

(一社)日本ラーメン協会 代表取締役 落合 弘忠

料理専門のプロカメラマンが教える! 売場につながるフォトジェニックなメニュー撮影とは

お客様の心をうごかすのは「おいしい」という直感! 視覚的にダイレクトに訴えかけるスル写真について、プロカメラマン自ら事例を交えながらご紹介します。

(株)バックス 代表取締役 鈴木 祥仁

21 2129 unicharm 食材保存ロスを減らそう!

鮮魚 ユニ・チャームの鮮度保持吸水シート

精肉 フレッシュマスター

敷くだけ OR 包むだけ 驚きの鮮度保持効果

●ドリップが減る ●キレイに発色、変色を防止 ●旨み保持・臭い移りしない

試供品配布中!

2 2B15

ほほかでは味わえない 風味豊かなモチモチ感。

淡路種麦 創業100年 なまバスタ

島の風土が練り上げた極上生地

TEL: 0120-161-820