



1日目 11月26日(水)

A 会場

10:30~11:30 OA-1 書籍プレゼント! 一石三鳥グループのさかなクンが語る 水産仲卸と鮭屋の双方を経営しているから出てくる「目からウロコ話」の数々!!

11:45~12:45 OA-2 全国焼肉協会 presents 焼肉を美味しく演出する心得と手法

13:00~14:00 OA-3 成長企業のナンバー2の役割 採用・教育・出店のリアル戦略

14:15~15:15 OA-4 書籍プレゼント! 五十六会 presents 40代の飲食店経営者、それぞれの戦い方に変化が訪れたリアルな事情 海外出店から多店舗展開、新たな独立、福祉まで

15:30~16:30 OA-5 書籍プレゼント! ~大手飲食企業の店舗開発スペシャリスト夢の対談!!~ 気をつける!物件取得のイロハから優良商業施設の見極めまで「落とし穴」を全解説!!

10:30~11:30 OA-6 薬花成の会 presents 「居酒屋から寿司・ラーメンまで! 80社の経営者が共に学び、成果を出す「薬花成の会」 財務・人材・メニュー・接客・DX...学びと実践の事例をすべて公開。質問もNGなし!

2日目 11月27日(木)

A 会場

10:30~11:30 OA-6 薬花成の会 presents 「居酒屋から寿司・ラーメンまで! 80社の経営者が共に学び、成果を出す「薬花成の会」 財務・人材・メニュー・接客・DX...学びと実践の事例をすべて公開。質問もNGなし!

11:45~12:45 OA-7 京都焼肉つむぐ会 presents 継ぐ、守る、進化する— 三姉妹が紡ぐ焼肉南大門の継承と挑戦

13:00~14:00 OA-8 書籍プレゼント! 飲食リーダーのための生成AI超入門 現場で役立つヒントをフランクに解説

14:15~15:15 OA-9 変わりゆく外国人のニーズにどう対応していくのか? 株式会社 力は宿る 勝山流インバウンド戦略徹底解剖!! 高利益繁盛店を作る秘訣

15:30~16:30 OA-10 大阪府飲食業経営審議会 presents 僕らが参考にしてるお店と、これからやりたいこと

B 会場

10:30~11:30 OB-1 居酒屋甲子園 presents 令和外食塾長が語る総勢20名の講師から得た成長と成果

11:45~12:45 OB-2 関西インバウンド事業推進協議会 presents アフター万博にどう備える? インバウンド個人旅行化時代の飲食店集客戦略

13:00~14:00 OB-3 書籍プレゼント! 日本回転寿司協会 presents 「技術と接客」備えた人材—次世代の飲食業を支える二刀流の職人像 ~回転寿司MVP審査員と協会メンバーが語る人材育成の現場~

14:15~15:15 OB-4 変化の時代に選ばれ続けるために — リピーター創出の本質 —

15:30~16:30 OB-5 S1スーパーグランプリ presents なぜGANKOは日本一の接客を目指すのか — その想いと実践

C 会場

11:00~12:00 OC-1 書籍プレゼント! 屋台からスタート、今や高級寿司店まで経営する和僑HD創業者が登壇! 混沌とした未来を自分で確固たるものにする! これからの時代の「愛」の重要性を語る!!

12:30~13:30 OC-2 女性の挑戦を組織の力に 女性経営者のキャリア戦略ホンネトーク!!

14:00~15:00 OC-3 インフルエンサー登壇! これからの飲食経営に欠かせないSNS戦略

10:15~11:05 OC-4 「失敗しない海外店舗運営」現地パートナーの見極め方と 現地にあった経営管理システム

11:15~12:15 OC-5 「あの居酒屋でもできた! AIは「わからん」から始めよう! — スタンドぶじのようなアナログ企業が動き出す理由

B 会場

10:30~11:30 OB-6 平成会 presents 全公開! 「平成生まれ経営者が語る! これからの飲食経営論」

11:45~12:45 OB-7 事例続々! ホンマにメニューデザイナー一つで売上&利益が上がるんです! 一売上120% 粗利130%の事例大公開—

13:00~14:00 OB-8 レストランテック協会 presents 1時間でわかる! 大人気AI講師がコッソリ教える、 飲食店のための「ズルいAI活用術」 (資料配布・録画可能・使えるプロンプトプレゼント)

14:15~15:15 OB-9 書籍プレゼント! サービスのチカラ 研修を受けた企業幹部から見たサービスのチカラ ~接客・教育・組織改革の実例とデータで検証~

10:15~11:05 OC-4 「失敗しない海外店舗運営」現地パートナーの見極め方と 現地にあった経営管理システム

C 会場

11:15~12:15 OC-5 「あの居酒屋でもできた! AIは「わからん」から始めよう! — スタンドぶじのようなアナログ企業が動き出す理由

12:30~14:00 OC-6 1&D、トラオムの人材定着戦略

14:15~15:15 OC-7 インフルエンサー登壇! これからの飲食経営に 欠かせないSNS戦略

15:30~16:30 OC-8 顧客の本音が見える! 「データ×現場力」で売上を作る

「焼く」食文化の創造と発展を追求する シンボ株式会社.ブースNo.0A-07

おいしいの 笑顔をひるめよう 会員募集中!! 全国焼肉協会

https://nihonizakaya.org SAKI HAPPY

S1スーパーグランプリ Server Grand prix 飲食店おもてなし日本一を決める大会

居酒屋 甲子園

大阪外食産業協会と共に、発展・成長を目指しませんか!