



## 餐饮O2O日本深度考察

尊敬的 \_\_\_\_\_ 先生/女士，您好！

餐饮O2O日本深度考察将于2017年10月在深圳召开。

### 会议内容

日本餐饮业发达，竞争相当激烈，在这样的大前提下，日本餐饮擅长把产品研究到精益求精，尤其擅长单品创新路线，每个餐厅都有主打产品，并且围绕主产品不断优化。尤其是面和米饭店铺的品牌，精细的程度让顾客和餐饮人几乎都无可挑剔。

日本目前有多家上市餐饮，可谓是大品牌云集。和民、钻石、物语……这些品牌旗下有N多不同业态的子品牌。

如：钻石集团便拥有270多家店铺，包括精品日料、鸡肉专门店、主题餐厅等。日本餐饮拼的是品牌，未来中国餐饮必将走向品牌之路。日本餐饮的今天就是中国餐饮的明天！

### 01

#### 大品牌、小业态，中国餐饮看得见的未来

“餐饮企业只有一个品牌是危险的”日本餐饮人都是这样认为的。单个品牌虽然有简化、集中的优势，但消费者一旦厌弃这个唯一的品牌，企业就会受到致命伤害。

随着时代的变迁，能赚钱的餐饮店也在不断变化，现在生意火爆的店也许不久也会门可罗雀。大品牌小业态十分普遍，都说日本餐饮领先中国不止10年，从他们的餐饮形势来看，未来的中国，也将进入品牌竞争期，谁拥有更强势的品牌，谁就在市场中拔得头筹，抢占优势资源。日本的和民公司和钻石集团，都是在大品牌的“庇护”下发展上百家子品牌连锁店。

### 02

#### 空间利用超级好，地效高

日本国土面积小，餐饮经营更是寸土寸金，以客人感受为导向。餐厅在选址方面也是颇有“心机”，在客流量多的地方，如地铁口画十字，占据四角区域铺设不同业态店铺，多品牌布局，餐厅的空间利用非常合理，墙壁、吊顶不会浪费，轻装修、重装饰，且多用可拆卸可移动的装饰，尽可能少占用空间；

比如90平米的店居然48个餐位，然而就餐体验不打折扣，可见空间利用不一般！精细化设计让人惊讶。

### 03

#### 中央厨房≠中央工厂，别搞混！

日本地域寸土寸金，餐厅面积小，布局紧凑，许多企业产品高度中央厨房化，日本餐饮围绕产品打造中央厨房，设备先进，产能高。

如日本和民的中央厨房，高度机械化+流程合理化+空间利用严谨=真正实用的中央厨房，大家一致认为，国内有太多的华丽的中央工厂，而餐饮行业更需要的是接地气的中央厨房！

餐饮O2O联合推出专业的深度研修项目，精选名城、名企、名店、名人，让您在习得餐饮经营服务精髓的同时，开拓视野，广交挚友，并领略日本的风土人情和饕餮美食。**务实、高效、享受，超值性价比！**



食在大阪，我们的旅程就从这里开始，一起来感受日本餐饮业的繁荣。

## 五大必去理由

### 1.专业的经营管理培训

合作方：

日本中产连 - 日本国经济产业省直属的

效率技术专业机构，《日本经营管理标

准（JMS）》的制定者。

### 2.多层级的业内专家交流

-业界巨擘SAGAMI、Every24、滨木绵

**三位董事长亲自论道**

-各参访企业中高层管理人员直接交流



SAGAMI

董事长

鎌田敏行



Every 24

董事长

田中孝昌



浜木 绵

董事长

林永芳

### 3. 知名餐企的深入走访

-**匠人精神培育** \* 荞麦面之王“SAGAMI”

-**追求极致品质** \* 松阪牛肉大家“柿安”

-**冷链仓储物流** \* 领导企业“Every24”

-**中央厨房管理** \* 中餐连锁“浜木绵”

-**卓越物流体系** \* 500强零售集团“永旺”

### 4. 丰富的餐饮业态供应链考察

-餐饮街 vs. 购物中心 vs. 街铺

-传统食肆 vs. 新潮网红

-餐饮店 vs. 中央厨房 vs. 物流 vs. 供应商

### 5. 美食与服务的极致体验

-鱼生、帝王蟹、松阪牛肉、寿司、荞麦面

-“一期一会”的日本服务业待客之道

### 会议日程



**领队兼翻译：丁汝峰先生**

北京中产连经济技术有限公司总经理

丁先生具有丰富的日本生产经营管理培训组织经验，熟悉日本精益化管理模式，全程陪同、翻译讲解



**日本地接：王立保先生**

中国国际旅行社名古屋分社总经理

名古屋中华商会名誉会长

旅日二十多年的旅游行业顶级专家，在当地拥有广泛的中日商界、餐饮界人脉背景，负责安排研修团在日食宿交通等



◆京都奈良古都走访 踏足古都街巷、金阁寺、唐招提寺，探索日本餐饮文化的发源，了解大和民族的精神，理解其在餐饮运营中的投射。



◆创新的模式—钓船茶屋 知名的创新经营模式餐饮门店，店堂里有怎样的独特设计和体验乐趣呢？让我们拭目以待。



◆精致的美味—蟹道乐 LP推荐的餐厅，几乎成为大阪的地标。蟹道乐以北海道帝王蟹料理闻名，多种烹饪方法把蟹料理做到了极致，从食物到餐具都独具匠心。

## 日本の行程亮点集萃

### 。专业的培训方

日本中产连，日本国经济产业省直属的效率技术专业机构，《日本经营管理标准（JMS）》的制定者，是日本历史最久、规模最大的工业生产管理技术研究、指导和普及的专业集团之一。

因此本项目具有深厚的日本产业界背景，除中高层管理人员外，有机会邀请到多位行业巨擘、知名餐饮或供应链企业的董事长现场论道交流，更有机会走到企业的生产车间、中央厨房、门店后厨、商场后台等实地考察学习。

### 。著名企业的实地走访与交流

#### SAGAMI株式会社

日本著名的餐饮连锁企业，主打经营日本荞麦面，在日本拥有200多家门店，经营业绩首屈一指，以成熟的“中央厨房管理模式”著称。已经在欧亚多国开有加盟店。董事长将分享经营心得、公司定位等，常务副总和培训社长分享匠人精神的培养。



#### 柿安株式会社

秉承老字号的固执和尊严，以高质量的肉制品，最精细的加工，从生产到销售方法皆为最传统的方法。研修团将在此探寻追求极致品质的企业管理机制，品鉴久负盛名的日本最高端松阪牛肉。



## 永旺株式会社

日本著名零售集团公司，为日本及亚洲最大的百货零售企业之一。永旺集团旗下包括 AEON Co. Ltd. 及一百多间附属公司，是世界500强位列111的企业。研修团将有幸深入后台，了解庞大而繁复的**物流体系建设和精益管理**。其员工改善活动机制也卓有成效。



## Daisei Every24 株式会社

日本最成功的**冷链仓储物流**服务公司之一。该公司尤以冷链**食品加工**包括全年无休的挑选和装载见长，通过信息科技提供物流解决方案。2015年营业额高达1亿8千万美金。**董事长**亲自接待。



十月15

星期日 | 深圳—大阪

【上午】上海/深圳—大阪关西国际机场

【下午】业态考察:知名餐饮商业街

心斋桥/梅田

【晚餐】梅田网红店

## 十月16

星期一 | 大阪—奈良—京都—名古屋

【上午】专车 大阪—奈良—京都

日本古都餐饮文化探源

唐招提寺：日本著名古寺院

【午餐】京都 老店

感受古都文化和餐饮形态

【下午】金阁寺：日本国宝级寺院

京都—名古屋

【晚餐】居酒屋：日本特色的餐饮业态

## 十月17

星期二 | 名古屋

【上午】冷链仓储物流知名企业参访：

Daisei Every24株式会社

【午餐】

【下午】食品加工企业参访：

岩田食品株式会社（TBC）

【晚餐】日本传统餐饮：寿司店

## 十月18

星期三 | 名古屋

【上午】著名连锁餐饮企业参访：

浜木绵株式会社

【午餐】中国料理浜木绵

【下午】著名连锁餐饮企业参访：

荞麦面之王SAGAMI

【晚餐】SAGAMI料亭

## 十月19

星期四 | 名古屋—桑名

【上午】柿安中央厨房管理考察：

著名老字号牛肉生产餐饮企业

【午餐】柿安餐厅门店

【下午】业态考察：购物中心的物流体系  
日本及亚洲最大的百货零售企业  
之一永旺株式会社旗下购物中心

【晚餐】创新餐饮模式：钓船茶屋

## 十月20

星期五 | 名古屋—东京

【上午】新干线 名古屋—东京

【午餐】

【下午】东京市内活动

【晚餐】蟹道乐：帝王蟹料理

## 十月21

星期六 | 东京—深圳/上海

【上午】东京市内活动

【午餐】

【下午】国际航班 东京—深圳/上海

**身未行，心已远，味蕾在悸动。**

## 会议门票

- 适合人群

-餐饮企业创始人或高管

-餐饮供应链企业经营者

- 游学研修团人数

-限35人

- 报名费用

-RMB 36,800 /人，4人同时报名9折优惠

