

年間テーマ / 「付加価値を高める」～他業種にはできない価値を創造する～

行 事	時 期	開催場所	事 業 内 容	担当 幹事
総会・例会	27年 7月1日 ～2日	大阪第一 ホテル	総会議事 例会 講演 「生き残るパン店になるために今後とるべき対策」 羽野 愛祐美 氏 株式会社 船井総合研究所 経営コンサルタント 研究会 「付加価値を高める」	
例 会	27年 10月27日 ～28日	大阪第一 ホテル	講演 「付加価値を高める」 その他	
例 会	27年3月 (予定)	大阪第一 ホテル (予定)	講演 「付加価値を高める」 その他	
運営部会			年3回の例会開催と運営 顧客満足を高めるための魅力ある人間づくり講座 学びと実践と発表の場を設ける 例会参加人数を増やす	芳野 古谷
経営部会			「付加価値を伝える」ベーカリー繁盛店見学 「付加価値を伝える」異業種見学 「リテイル白書」作成 経営相談室の活性化	南 内田
商品部会	9月(予定) 10月(予定) 2月(予定) 3月(予定)		製パン技術講習会(セイジアサクラ/朝倉 誠二氏) 国産小麦の特徴と味比べ勉強会(日清製粉株式会社) 国産小麦を使ったパンコンテスト パン屋さんの焼き菓子プレゼン大会	宮所 船田