

## 年間テーマ / 「付加価値を高める」～学びから実践へ～

行 事	時 期	開催場所	事 業 内 容	担当 幹事
総会・例会	28年 6月23日 ～24日	大阪第一 ホテル	総会議事 例会 講演 「丁寧を武器にした経営哲学」 小山 進 氏 株式会社 パティスリーエスコヤマ 代表取締役  研究会 「付加価値を高める」	
例 会	28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	29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			パネルディスカッション実施 食マーケット研究 関東ベーカリー繁盛店見学 経営相談室の活性化	南 内田
商品部会	9月(予定) 10月(予定) 11月(予定) 2月(予定)		第2回ワインに合うパンと食材の勉強会 技術講習会 サンセリテ高田社長 未来のパンはどのような？(商品提案会) これからの時代に必要とされるパンコンテスト	宮所 船田