

お客様に【選ばれる理由】と飲食店が【儲かる仕組み】教えます！必見！

飲食店経営改善セミナー！

繁盛している飲食店のカラクリを分析

飲食店は原材料の高騰、人手不足、衛生コストなど多重のコスト上昇にさらされており、特に小規模な飲食店ほど厳しい状況が続いております。政府は補助金を効果的に使ってデジタル化・省力化を進める店舗が増えており、これが今後の生き残り戦略の重要な軸となっております。しかしながら補助金の申請手続きは煩雑であり、小規模な店舗にとっては大きな事務負担になっております。また補助金は対象経費が限定されているなど補助金の活用を妨げるハードルになっております。今回は自社で出来る業務の見直し・工夫することで飲食店の経営改善に繋がるセミナーを開催します！ぜひご参加ください！



こんな悩みはないですか？

『あそこのお店が繁盛してるのはなんでだろう？』

『お客さんは来てくれるのに利益が残らないのはなんでだろう？』

『自慢の料理は美味しいのにイマイチお客さんが増えないのはなんでだろう？』

セミナーにて公開！飲食店経営改善の流れ3つのコツ

ポイント① 物価上昇時代でも繁盛するお店とその秘訣！

ポイント② 「儲かる」お店の3つの黄金ルール！

ポイント③ 飲食店経営改善のチェックリスト！

講師：一般社団法人焼鳥大学校

小峯 孝実 氏

(こみね たかみ) 氏

【経歴】

フードビジネスコンサルタント、
中小企業診断士、UNICO コンサルティング

【実績】

中小企業大学校講師、
東京都中小企業振興公社若手商人育成
アドバイザー、そのほか商工会等セミナー講師の実績多数

日 時: 令和8年 2月 3日(火) 14:30~16:30

場 所: イングビル2F 第一会議室 西東京市南町 5-6-18

参加費: 無 料

【申込み・お問い合わせ】

西東京商工会 TEL 042-461-4573 FAX 042-463-7311

個人情報の取り
扱いについて

お申込みの際にご提供いただいた個人情報は、当セミナーの受付および事務連絡に利用するほか、今後のセミナー等の各種情報提供のために利用します。

参加申込書

事業所名		氏 名	
電話番号		F A X	