

コロナ禍を乗り越える 強い飲食店づくりセミナー

中小飲食店の経営者、飲食店開業を準備中の人向け

YouTube動画で限定配信

- ・ご自宅からパソコン、スマホで視聴可能
- ・期間内なら視聴時間も自由。仕事の時間に合わせて分割で見することも可能

受講無料

新型コロナウイルス感染症の収束が見通せない中、**地域の中小飲食店**が生き残るための新メニュー・新サービス開発や広告宣伝の手法について、理論と事例を交えて解説します。**自店の業態に合った戦術**を見つけるヒントとして下さい。

また、**将来の飲食店開業に向けて準備している人**にとっても、このまま開業計画を進めていいの
か不安を感じているかと思います。あえて今の厳しい環境下で自身の強みを掘り下げること
で、コロナ収束後にも**他店と差別化できるブランディング**の基礎を固めましょう。

配信期間：2021年2月1日(月)～2月15日(月)

視聴方法・受講申し込み：

下記URLから必要事項を入力してお申し込み下さい。

<https://forms.gle/GBkC6HKizdMGo4uC7>

受付完了後、メールにてセミナーのリンク先をご案内します

※動画の視聴には大量のデータ通信が発生します。スマートフォンやタブレットで視聴する場合は、Wi-Fi環境下での視聴を推奨します。また携帯・通信キャリア各社にてデータ通信費が発生する場合は、自己負担となります。



講師：難波三郎診断士事務所

代表・飲食店コンサルタント 難波 三郎氏

《講師プロフィール》

昭和42年岡山市生まれ。「メニューが飲食店を救う！」の著者。フリーターとして20軒以上の飲食店で勤務したのち、惣菜店、居酒屋などを経営。2006年に東京で中小企業診断士となつてからは、飲食店の立ち上げ、再生案件に携わり、秋田から鹿児島まで幅広い地域で活動する。また、旭屋出版が発刊する飲食店向けの雑誌には多数の記事を掲載し、ビールメーカーからメニュー診断(店舗のメニューを見て、改善する業務)を毎週受注してきた。

2014年より毎年、兵庫県中小企業団体中央会が開催する「飲食店開業セミナー」のメイン講師を務める。

講義動画はテーマごとに分割して配信するので、ご自身のニーズに合ったテーマから視聴いただけます。

講義内容：無料講座 3時間！！

第一部：儲かるメニュー開発の基礎知識

- ・独自性のある商品開発
- ・売りたい商品を注文してもらうメニュー表
- ・お店全体の原価率を計算する

第二部：コロナに負けない飲食店経営

- ・飲食業といっても業態はいろいろ、
自店へのコロナの影響を冷静に分析する
- ・飲食店の2大財産が新メニュー開発の出発点
- ・商品レベルを上げるための秘密のチェック表
- ・お店に来てもらう販促手法

主催者・お問い合わせ先

兵庫県中小企業団体中央会 担当：佐藤

〒650-0011 神戸市中央区下山手通4丁目16-3 TEL：078-331-2045