

テンポス情報館主催 第1回「飲食店経営塾」開催のお知らせ！



「飲食店経営塾」いよいよ始まる！

お店を始めたものの「お客様が集まらない」。なんだか「ねらっていた客層と違う」。売上は上がっているけど、なぜか「キツイ」。…このご時世だから、しょうがない？？飲食店＝お店の商品やサービスを「売る」こと。「売る」ためには、どうしたらいいのか。「売れた後」は、何をすべきなのか。その答えが、きっと見つかります。

講師：原田 諦 プロフィール
東京都中野区出身。工業エンジニアから飲食業界へ入る。銀座東京飯店、ホテルオークラ、ホテルリオグランド、などを経て中国上海へ渡り、上海「梅龍鎮酒家」で2年間中国料理を専門的に学ぶ。現在は、飲食ビジネスセミナーを通じて「独立・起業コンサルティング」「ユニットインテリア・プロデュース」の活動をする一方、外食関連企業のサポートコンサルティングを展開。主な著書に、「さすらいの再建人マサが行く！」「始めよう！麺の店」「売れるメニューはここが違う！」「繁盛店開業百科・成功するための開業種選び！」など。

「飲食店経営者へ贈る儲けの実践塾」

限定
20名様

開催期間を3回に分けて、塾スタイルで実施
7/8(木)・8/5(木)・9/2(木) 各 14:00～17:00

7/8(木)

第1回：「メニュー戦略で儲けを実践する！」

購買動機を勧誘する最大のメニューを以って、儲けを考えます。

8/5(木)

第2回：「販売促進戦略で儲ける！」

集客と費用対効果を考えて、効率の良い販促で儲けを考えます。

9/2(木)

第3回：「経営管理を徹底して儲ける方法！」

飲食店経営の課題である経営管理を学び、そこから儲けを考えます。

- 講師 飲食ビジネスコンサルタント 原田 諦
- 塾生定員 20名様 ※定員になり次第、締切りとさせていただきます。
- 受講料 5,000円/1回 15,000円/3回
※銀行振り込みでお願いいたします。(振込口座はメールまたはFAXにてご連絡いたします)
- 会場 テンポス情報館セミナールーム
- 事務局 株式会社テンポス情報館
- 申込み ☎ 0120-945-149 e-mail: h-kobayashi@tenpos.com

FAXにてお申込みの方は下記をご記入の上送信して下さい。

■御社名 _____

■参加者名 _____

■ご連絡先 _____

(住所) _____

(電話番号) _____ (FAX) _____

(Mail) _____



お問い合わせ、お申し込みは
☎ 0120-945-149
株式会社テンポス情報館
東京都大田区東蒲田 2-30-17 サンユ-東蒲田ビル 8F
TEL.03-5714-1493 / FAX03-3734-9780

担当

FAX.03-3734-9780