

尾道新開 BISHOKU(尾道の食・美食)観光プロジェクト
飲食事業者向け収益拡大戦略セミナー



飲食店の
利益を **2倍** にするために必要な

場所

ONOMICHI SHARE

[オノミチシェア]

尾道市土堂2丁目10-24

時間

各回 14:00 ~ 16:00

参加費無料!!

3つの戦略

＜こんな人のために＞

☆売り上げを伸ばしたいすべての飲食経営者とスタッフ。

☆これから飲食業を始めたい人

※終了後には個別にアドバイス、相談受け付けます。

第1回

2016年

10/31

YUNICHI OTANI



居酒屋一歩一歩経営者
現居酒屋甲子園5代目理事長 大谷 順一氏

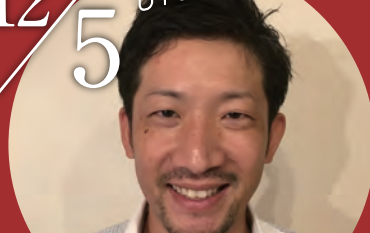
商品分析、メニュー意図、見せ方から
攻める3つのポイント

第2回

2016年

12/5

GYOUSUKE MURAI



株式会社トモニコンサルティング
代表取締役 村井 暁介氏

財務、マネジメント、人事、
押さえるべき3つのポイント

第3回

2017年

2/6

TAMOTSU AKIYAMA



サントリー株式会社 秋山 存氏

外食業界トレンド、これまでとこれから、
知っておくべき3つのポイント

飲食店の利益を2倍にするために必要な3つの戦略

尾道ですでに飲食店を経営している方、また新しく出店を志す飲食店経営者、夢を持って将来飲食業を始めたい方を対象に、飲食をビジネスとしてとらえ、商品構成からマネジメント、今後のトレンドまで、3回連続で総合的に学びながら、利益率の高い経営基盤のしっかりとした事業展開ができるよう、飲食業の成功者や店舗展開の専門家から戦略やノウハウを吸収し、出店から事業収支向上への道筋をより確実なものにします。これだけの第一線の講師が尾道に揃うのもまたとない機会。奮ってご参加ください。

第1回

2016年
10/31

商品分析、メニュー意図、見せ方から
攻める3つのポイント

居酒屋一步一步経営者
現居酒屋甲子園5代目理事長

大谷 順一氏

東京・北千住で炉端焼き「一步一步」、寿司居酒屋「にぎりの歩」など7店舗と石垣島に1店舗を経営する(株)一步一步の代表取締役。
和食の料理人を目指し、高級割烹で料理人として修業。若干23歳で料理屋の料理長を務め、店長〜統括店長などを経験し2007年に独立。北千住のアーケード復活の立役者となった「一步一步」をはじめ、歩いて5分圏内に6店舗の超ドミナント経営を展開。

第2回

2016年
12/5

財務、マネジメント、人事、
押さえるべき3つのポイント

株式会社トモニコンサルティング
代表取締役

村井 暁介氏

大学卒業後、外食産業に飛び込む。多国籍レストランの店長、マネージャーを務めた後、大手FCチェーンのスーパーバイザーとなり、14店舗のマネジメントを手がける。その後、上場コンサルティング会社の外食事業部に転職し、100社以上のコンサルティング実績を積む。その後、株式会社トモニコンサルティングを設立し、代表取締役を務める。理論だけでなく、現場経験を活かしたマネジメント改善のコンサルティングを強みとする。

第3回

2017年
2/6

外食業界トレンド、これまでとこれから、
知っておくべき3つのポイント

サントリー株式会社

秋山 存氏

サントリー酒類(株)グルメ開発部は1984年に発足し、ジガーバーやリビングバー、くいどころバーといった洋酒が飲めるお店を中心に300店以上の業態を開発・展開。自身は同部署に19年在籍し、洋酒専門のバー「ウイスキーズ」の開発、ハイボールブームの先鞭となった「ハイボール酒場」の展開等の仕事をを経て、現在グルメ開発部33名の部長職。

<応募先・お問い合わせ先>

〒730-0031 広島県広島市中区紙屋町2-2-2 紙屋町ビル2階

JTB中国四国広島支店

尾道新開 BISHOKU 観光プロジェクト事務局(坂野、高垣)

TEL: 082-542-2711 (月-金 9:30-17:30 土日祝日休)

FAX: 082-542-2738

E-MAIL: onomichi-city@cs.jtb.jp

飲食事業者向け収益拡大戦略セミナー 参加申込書

下記申込書にご記入の上 FAX またはメールでお申込みください。

お名前		会社名	
ご住所	会社	〒 —	
※どちらかに○を してください	自宅		
電話番号(携帯可)		e-mail adress	