

～お金をかけずに客単価が上がる！売り上げが伸びる！～

飲食店はメニューが命

～消費税増税・軽減税率導入に備えた売上アップを計るために～

10月の消費税率10%の引き上げおよび軽減税率制度の導入にともない、実施前の混乱が想定されます。例えば食料品が8%の消費税といっても食品表示法の対象外の栄養ドリンクは10%の消費税というように具体的な項目も、わかりにくいうえに、「牛丼をお店で食べると10%」、「同じ店で持ち帰ると8%」、「コンビニのイトインスペースで食べると8%」の消費税と、消費者の気持ちを揺るがす大きな変化が起こりつつあります。しかし、本当に強い飲食店は、大きな影響を受けません。何が起るかわからない今こそ、飲食店が発信をすべき最大の魅力「メニュー」について見直してみませんか？



日時 令和元年 **11月19日** (火)

14:30～16:30

会場 福岡県立大学 附属研究所 2階
中セミナー室

参加費 無料 **定員 30名**
(先着順となります。)

【申込方法】

※下記申込書に必要事項をご記入のうえ、FAXまたはTELにて、お申込み下さい。

- 消費税軽減税率制度の概要
- 売れ続ける商品を開発するには
- これが商品開発シートだ！
- 商品の組み合わせが儲けを決める
- お店の魅力を伝えるメニュー表
- 良いメニューとは？
- 顧客満足を向上させる接客

【主な講座内容】



【講師】 飲食業専門・中小企業診断士 **難波 三郎** (なんば さぶろう) 氏

昭和42年 岡山市生まれ。20歳でスナックを経営する。25歳のとき、手に職をつけたいと決意して上京、料理を覚える。その後、いくつかの飲食店を運営しながら2006年、中小企業診断士となる。

同年に発売された「メニューが飲食店を救う！」がヒット。ビールメーカー、製油メーカーから仕事を紹介されるようになり、飲食業者向けの雑誌にも記事を多数書いたため、業界のエキスパートとして認知される。現在は出身地である岡山市に在住し、地元の商工会議所などで店舗診断、経営相談に対応する傍ら、全国でセミナー活動を開催している。

問合せ先
申込み

【主催】 田川商工会議所 中小企業相談所

TEL 0947-44-3150

FAX 0947-45-6073

11月19日(火) 開催 「飲食店はメニューが命」 セミナー受講申込書 ※にこのままA4サイズでFAXして下さい。

事業所名			
所在地	〒 -	TEL	
		FAX	
受講者名			

*ご記入いただいた情報は主催者からの各種連絡・情報提供のために利用するほか、セミナー参加者の実態調査・分析のために利用することがあります。