

やっぱり客商売の基本はこれだった!!

# アフターコロナこそ腕の見せどころ! これからの飲食店 経営者・店長の心得

今、元気なお店に学ぶ新様式の飲食店!!

令和4年  
6月7日(火)  
14:00~16:00

『新型コロナで倒産すると覚悟した』そんな飲食店経営者はぜひご参加を！  
コロナ収束後も売上が7割ぐらいにしか戻らないのでないかと考えている経営者の方々、大手企業においても業界転換を急ぐチェーン店も少なくない厳しい経営環境下にありながら、強い意志で先を見据えたリーダーのもと、様々な工夫を凝らして営業努力を重ね、売上維持もしくは向上させている店舗や企業があります。しかし、そこには共通点があるのです。毎日現場で戦っている皆様にとって、本セミナーが新たな指針の1つとしてお役に立てれば幸いです。皆さまのご参加をお待ちしております。

## セミナーテーマ

1. 新様式時代の新常識 事例多数あり!!  
～具体的な売上・利益向上編～
2. 危機に強い店に変える方法  
～会社・店舗の体質改善、組織改革編～
3. アフターコロナを見据え、原点に返って立て直す
4. フランチャイズ本部の構築

## 講師

(株)田中コンサルティング事務所 代表  
人材育成コンサルタント

たなか しろう  
田中 司朗 氏



### プロフィール

1953年三重県松阪市生まれ。  
大手ファーストフードからステーキハウスまで、店長、スーパーバイザー、営業本部長(120店舗統括)を経て1995年独立。日本KFCよりベストコントローラー賞受賞。フードサービス及びフランチャイズシステム全般のコンサルティング活動を展開中。専門は店長、スーパーバイザー教育、フランチャイズ本部サポート。実力店長養成講座は、300社2万人を実施。中国飲食店経営者日本視察セミナーコーディネーター。全能連認定マネジメントコンサルタント。日本経営士会経営士。月刊「飲食店経営」25年間常連執筆。著書に「飲食店 店長の仕事」(商業界)他多数あり。

■ 会場 三島商工会議所 3F 会議室

■ 受講料 無料! ■ 定員 30名 (先着順)

■ 申込条件 飲食店の方に限ります

お申込みはFAXまたは  
右記QRコードから



### 【主催・お問い合わせ先】

三島商工会議所 飲食・旅館業部会  
(事務局:まちづくり課)

TEL:055-975-4441

FAX:055-972-2010



6/7(火)『これからの飲食店 経営者・店長の心得』 受講申込書

三島商工会議所 まちづくり課 行

**FAX : 055-972-2010**

申込日(令和4年 月 日)

事業所名 \_\_\_\_\_

受講者①役職 \_\_\_\_\_ 氏名 \_\_\_\_\_

所在地 \_\_\_\_\_

受講者②役職 \_\_\_\_\_ 氏名 \_\_\_\_\_

電話番号 \_\_\_\_\_ リモート希望  する  しない

\*ご記入いただいた個人情報は、セミナー運営以外の目的で使用することはありません。\*1社につき2名を超える場合は、お問合せ下さい。