



受講
無料

飲食店経営者様 店長様のためのセミナー

日時：2月21日(水) 13:30~15:40(受付13:00~)
会場：アプローズタワー13階 5・6号室



第1部 13:30~14:00

どうする人手不足!!
TERAOKAにしかできないセルフソリューションの紹介
株式会社寺岡外食ソリューションズ 担当者

●人手不足を見据えた準備はできていますか？

もう「人手不足は当たり前」。飲食業に限らず日本の全産業にあてはまります。

今後セルフ化の流れは益々加速すると考えられます。

大手外食産業への業界初のセルフレジ導入事例や慢性的な人手不足対応のセルフオーダー機器等、TERAOKAグループの取り組みをご紹介します。



寺岡外食ソリューションズは外食企業様のさまざまな課題と一緒に取り組み
外食産業の新しい常識を創造してまいります



第2部 14:10~15:40

スーパー店長のまた行きたくなるお店創り！
～苦勞せずにお客さまを再来店に導き客数を増やす～
株式会社アップターン 代表取締役 東海林 健太郎 氏

●店長！この答え分かりますか？

客単価1,500円、来店客数3,000人だった飲食店。

原価率35%、人件費率20%、その他諸経費(水道光熱費、備品等)15%でした。

そして、家賃やリース代などの固定費が140万かかっています。

この飲食店は黒字だったのでしょうか？赤字だったのでしょうか？



講師自らも飲食店を経営し、店長が自発的に動き出す仕組みづくりを実践！
東海林 健太郎氏のメソッドをあなたも学んでみませんか？

お問い合わせ先

寺岡外食ソリューションズ【大阪営業所】大阪市北区天神橋3-6-26 扇町パークビル3F TEL:06-6351-0345

参加ご希望の方は裏面の申込用紙に必要事項をご記入の上、FAXにてお申込下さい。 →

セミナーご参加をお勧めする方

- 今後出店（店舗展開）を考えられている経営者の方
- 店舗の損益管理の仕組みを学び直したいとお考えの方
- 社員教育の重要性を痛切に感じられている経営者の方
- 外食産業のトレンドに興味をお持ちの方

講師プロフィール

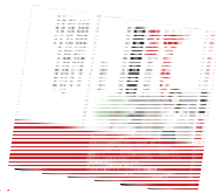
株式会社アップターン 代表取締役 **東海林 健太郎** 氏



三菱電機系システム会社にて、飲食業・小売業・製造業を中心とした業務改善活動に取り組み、その後独立し会社設立・同時期にコンサルタント会社の立ち上げも行い、飲食業、小売業向けに店舗運営セミナーを開始し、飲食店の経営にも乗り出す。現在、大阪・神戸で3店舗（Mamezo&Café）の和カフェ経営。また、外食企業の収益改善・価値創造人材育成にも力を入れ、全国でセミナー、個別コンサルタント業務を15年継続して実施し、これまで、セミナーを受講された店舗は1万店を越え、現場に根差した業務改善活動、直ぐに使える店舗ノウハウ、一週間で育てる人材育成には定評を頂いています。

（執筆活動） 日経レストラン、日経MJ、商業界、飲食店経営、企業定期刊行物

著書：待ったなし！お金をかけない飲食店再建術～お店をよみがえらせる26の秘訣～



会場のご案内



アプロースタワー13階 5・6号室
 大阪市北区茶屋町19-19
 受付：13:00～



JR大阪駅
 御堂筋南口から徒歩約10分
 阪急 梅田駅
 茶屋町口から徒歩約6分
 地下鉄御堂筋線 中津駅
 3番出口から徒歩約5分



当日お持ち頂く物：筆記用具・電卓・御名刺

セミナー 参加御申込書

会社名		TEL	
		FAX	
ご住所			
店舗名/業態		店舗数	

お名前		お役職	
お名前		お役職	
お名前		お役職	

お申し込みは
 FAX(06-6351-0346)もしくは携帯から！
<https://www.teraokaseiko.com/jp/teraoka-hospitality/>



寺岡外食ソリューションズ