



飲食店経営者様



受講
無料

店長様のためのセミナー

日時：4月10日(火) 13:30~15:45(受付13:15~)
会場：ハービスPLAZA5F 8・9号室



第1部
13:30~15:30

“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

●この答えを理解し行動に移せばあなたは優秀な店長です！

★問題★

客単価3,000円、来店客数1,500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。
スーパー店長は各席をまわり、
その季節のおススメ商品を400円の売価（原価率20%）で
4人に1人のペースで獲得していきました。
その声かけにより、翌々月には約3%のお客様が
二人連れで180人のお客さま増として再来店効果が現れてきました。
この店舗は、いくらの利益増に繋がったのでしょうか？

答えは
セミナーで！



第2部
15:30~15:45
(終了予定)

TERAOKAにしかできないセルフソリューションの紹介
～人手不足とインバウンド～

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？
- ・まだまだ増えるインバウンド需要の対策はできていますか？

セルフ
ソリューション
機器展示予定！！



この二つの問題を一気に解決するTERAOKAのセルフソリューションをご紹介します。
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部は進行状況により開始時刻が変更になる場合がございます。

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

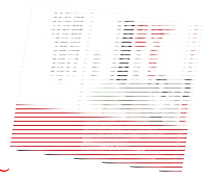
講師プロフィール

株式会社アップターン 代表取締役 東海林 健太郎



三菱電機システム会社にて、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き、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・価値創造人財育成にも力を入れ、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



ハービスPLAZA5F
大阪市北区梅田2-5-25
受付：13:15～



●お車でお越しの方
ハービスPLAZA・ENTに駐車場有(有料)



●電車でお越しの方
JR大阪駅 桜橋口から徒歩約7分
阪急 梅田駅 茶屋町口から徒歩約15分
地下鉄四ツ橋線 西梅田駅 北改札から徒歩約6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 FAX(06-6351-0346)

貴社名		TEL	
		E-mail	@
御招待状 送り先	〒		
お名前		部署/お役職	
お名前		部署/お役職	
実機説明 希望	<input type="checkbox"/> 希望する		

お問い合わせ先

寺岡外食ソリューションズ



寺岡外食ソリューションズ <https://www.teraokaseiko.com/jp/teraoka-hospitality/>

【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 HP