

これからの時代を生き抜く 店舗経営幹部であるために



～外食経営基礎講座～

第1回目 【商品開発・メニュー設計】

- 🍀 「裏テーマ」がすごいメニュー戦略 人材力を上げる、収益力を高める「仕掛け」を組み込んだ商品づくりと販促
- 🍀 メニュー設計8大理論 感覚値、経験則を科学するメニュー設計の8つの理論

第2回目 【チェーンストア理論】

- 🍀 業種業態論 「作業方法」と「販売方法」の革新こそ真正銘の業態
- 🍀 商圈・人流分析 出店の成功確度を上げる商圈調査の基礎と応用

第3回目 【外装・客席レイアウト】

- 🍀 繁盛ファサード理論 視認→足止め→入店の心理的メカニズムと店名のつけかた、ロゴのグラフィック表現
- 🍀 外食業は面積ビジネス 経営効率を高める客席レイアウトの基礎知識と実践術

Profile

1974年生まれ。1998年株式会社柴田書店入社。
2010年7月に「居酒屋」編集長就任。
2011年7月に月刊食堂編集長就任。
日本全国はもちろん海外へも繁盛レストランの取材を数多く重ね、その豊富なデータと経験をもとにした情報発信・セミナーには定評がある。TV出演など、メディア露出多数。



株式会社柴田書店
「月刊食堂」編集長
通山 茂之氏

第1回目 9月19日(木)

第2回目 10月17日(木)

第3回目 11月21日(木)

全日程受付11:00～ 12:00～15:30

<注意>

- ①全日程ご参加出来る方のみ、お申し込みください。
- ②お申込み者多数の場合、調整をさせて頂く事がありますのでご了承ください。

場 所

キンビール株式会社 会議室
名古屋市中村区名駅1-1-4 JRセントラルタワーズ32F

会 費

ナゴム会員 30,000円 (全3回分)

※お申込み後、参加費をお振込ください 三菱UFJ銀行 平針支店 1672686 ナゴム

対象者

経営者・エリアマネージャー・店長



参加登録はこちら



申込締切 9月2日(月)

