

NAGOMU

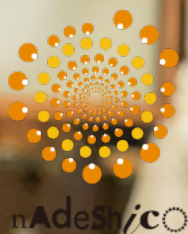
第338回
経営セミナー

わかりやすい飲食経営学

経営者、経営幹部、マネージャー、店長必見！！

問題は会議室で起きてるんじゃない！現場で起きてるんだ！

「わかりやすい飲食経営学」では、飲食店経営者が押さえるべき9つの要素について解説します。社長の役割と視点、内部管理、生産性向上、そして独自の業態づくりの重要性を示します。また、撤退の判断基準や組織構築、評価・給与の設計、経営計画の立案方法まで幅広くカバー。これにより、日々の運営において戦略的な判断ができるよう経営の基礎と実践を身につける講演です。



株式会社 nAdeshico
代表取締役 細川 雄也氏

Profile

滋賀県長浜市出身、JA 職員からの転職を経て、現在は滋賀県内に16店舗の飲食店を展開しています。過去には居酒屋甲子園の6代目理事長を務め、外食業界の発展に寄与。事業は多岐にわたり、居酒屋、焼き鳥店、イタリアンレストランの運営のほか、学食や社員食堂の運営、地域行政とのプロデュース事業、そして地元農産物を活用した「やさいバス事業」などを手掛けています。ミッションは「滋賀をおいしく、オモシロク」。持続可能な地域食文化の確立と、次世代への食の教育に力を入れ、地域経済の活性化に努めています。

2025年1月27日(月)

受付14:00～14:30～16:00

場 所 ウィンクあいち1203

名古屋市中村区名駅4丁目4-38 12F

会 費

ナゴム会員 6,000円 (懇親会費含む) 2人目以降セミナーのみは2,000円

ビジター 10,000円 (懇親会費含む) 2人目以降セミナーのみは4,000円

懇親会

16:30～

出席の登録はこちら



申込締切 1月20日(月)

NAGOMU

詳しくはホームページをご覧ください。

NAGOMU(ナゴム)

検索

TEL・FAX 052-837-3065

info@nagomu.com

https://www.nagomu.com

