

主催：大和商工会議所・大和商工会議所飲食業部会、公益財団法人神奈川産業振興センター

後援：かながわ中小企業支援プラットフォーム



先着30社

(飲食店向けセミナー)

お客様が知りたいこと・興味を持っていることを知ろう
～看板やメニューブックの見せ方を考えよう～

【セミナープログラム】

- ①お客様はお店に何を期待しているのか？
- ②AIDMAを理解しよう
- ③看板を考えるときのポイント
- ④メニューブックの役割について
- ⑤看板を変えて売り上げが2倍になった事例

当セミナーは、自店を繁盛店にしたいけれども、どうしたらいいのかわからない飲食店のみなさまを対象としています。お客様目線から繁盛店がどのような取り組みを行っているかまで丁寧に解説します。聞いたその日から行動に移せるノウハウ満載のセミナーです。皆様のご参加を心よりお待ちしております。

開催日 平成**29**年**10**月**23**日(月)

セミナー **14:00～15:30**

質疑応答 **15:30～16:00**

ご好評につき、今年度は
セミナーを平成**30**年**1**月
にも開催予定です！
※講師・日程については、
現在調整中です。



●対象 中小企業者(経営者、従業員等)

●定員 30名(先着順)

●料金 **無料**

●開催場所

大和商工会議所

大和市中央5-1-4

TEL 046-263-9112

E-mail ymtkeiei@yamatocci.or.jp

▼【参加お申込み書】

大和商工会議所 経営支援チーム 担当：柏木 宛

FAX:046-264-0391



■ 講師紹介

岩本 留里子(いわもと るりこ)氏

【フードビジネスアドバイザー、食農連携コーディネーター】

1970年生まれ、長崎県出身。大手ファストフード企業に7年間勤務、店長・スーパーバイザー、サービスマネージャーを経験。その後、飲食業界で、業態開発、人材育成・接客指導、商品開発などフィールドを広げる。飲食業界での現場の経験は15年間に及ぶ。現在は飲食分野を得意とした経営コンサルタント・接客研修・店長教育・メニューアドバイザーとして活躍するほか、幼児・小学生を対象にした食育レッスン「しよく感教室」を開催。経営専門誌の「飲食店経営」(商業界)などに執筆。㈱ジャパン・フードコーディネーター・スクール・大竹高等専修学校にて講師を務める。

事業所名		役職 及び氏名	
所在地	〒 -	メール アドレス	
電話番号		FAX番号	

個人・企業情報の保護について

セミナーご応募の際にお伺いする個人情報は、公益財団法人神奈川産業振興センター及び大和商工会議所と共有し、問合せへの回答、本事業の円滑な遂行及び改善のための分析や、講演会の内容に応じた関連する情報提供に利用します。ご提供いただいた情報については、法令に基づく開示請求があった場合、本人の同意があった場合、その他特別の理由のある場合を除き、第三者には提供いたしません。ご提供いただいた個人情報を正確に取り扱うよう努めます。