

成功事例に学ぶ!

“売れる”メニューブックの作り方

以前より持ち直しているとはいえ、厳しい状況が続いている飲食業界。収益を改善し、V字回復するための第一歩は、コンセプトを再構築して、ウリや差別化といったお店の魅力を明確にすることです。そして、それを表現するのが「メニューブック」です。ぜひ、ご自分のお店のメニューブックをご持参ください。成功事例のメニューブックをお見せして、具体的に解説します。

講師プロフィール

飲食プロデューサー、中小企業診断士 **河野 祐治 氏**

大手外食企業の創業期から上場まで、飲食業のあらゆる業務を経験。その経験とノウハウを生かし、飲食店のプロデューサーやコンサルティングを、年間100件以上行っている。コンサル先が「さいたま市ニュービジネス大賞優秀賞」を受賞するなど、その実践的なコンサルティングには定評がある。講演やセミナー、執筆も多数。共著「飲食店完全バイブル 売れまくるメニューブックの作り方」(日経BP社)



カリキュラム

- メニューブックの役割や目的
- メニューブックのリニューアル手順
- 価格のポイント、レイアウトの作り方
- メニューブックのリニューアルで売上大幅アップ!
- 成功店のビフォー&アフター事例

※ぜひ、ご自分のお店のメニューブックをご持参ください。

日時 平成27年**11月26日(木)**午後3時～午後6時

会場 Winプラザ 多摩センター [たましん多摩センター支店]
(多摩市落合1-43 京王プラザホテル多摩3F)

参加費 無料

定員 30名 ※定員になり次第締め切らせていただきます。



※駐車場の用意はございませんので、お車のご来場はご遠慮ください。

お問合せ・お申込み

下記の申込書に必要事項をご記入のうえ、事務局まで FAXにてお申込みください。
ホームページからもお申込みいただけます! <http://www.bob-net.jp>

たましん法人総合サービスBOB事務局 TEL:042-389-1132
運営:株式会社多摩情報メディア FAX:042-389-1138

貴社名	BOB会員・創業会員番号 (会員のみ記入)					
【 <input type="checkbox"/> BOB会員 / <input type="checkbox"/> 創業会員 / <input type="checkbox"/> 非会員】 (チェック)をお付けください						
お取引店舗名	多摩信用金庫 _____ 店 ※必ずご記入ください					
住所	〒 _____					
TEL	役職・ご担当者名					
参加者 ※記入欄が足りない場合は、本紙をコピーしてお使いください。	氏名	役職	年齢	氏名	役職	年齢
			才			才
			才			才

※ご記入いただいた個人情報は、たましん法人総合サービスBOBの業務及びサービスに対して使用し、それ以外の目的で使用することはありません。
※本セミナーへの反社会的勢力の参加はお断りいたします。