

さらば「どんぶり勘定」儲かるためにはココを押さえろ！

# 飲食店の数字の基礎セミナー

飲食店の経営者が苦手とするのが「数字」です。しかし、お店がダメになる大きな原因の一つが「どんぶり勘定」であり、避けて通るわけにはいきません。

本セミナーでは難しい理屈ではなく、図を用いて視覚的に分かりやすく説明します。また、事例を交えて、利益が出るためのポイントや具体的な対策まで説明します。

## 講師プロフィール

飲食コンサルタント、中小企業診断士 **河野 祐治 氏**

年間に30～40件の開業・新店・新業態プロデュースと100件以上のコンサルティングをこなす。講演やセミナーも全国で年間70～80件実施し、メディア取材や執筆も多数。著書「これだけは知っておきたい儲かる飲食店の数字」(日本実業出版社)など。



### カリキュラム

1. 売上-経費=利益 と考えるから儲からない
2. PL・BSは図と流れで理解しよう
3. なぜ飲食業はつぶれやすいのか?
4. 原価のカラクリ
5. 売上がいくらあれば利益が出るのか?
6. 3大固定費とは?
7. 最も重要な数字とは?

日 時 平成29年**6月1日(木) 午後2時～午後5時**

会 場 たましん事業支援センター [Winセンター]  
(立川市曙町2-8-18 東京建物ファール立川ビル1F)

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、お車で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。