

飲食店のための お客さまが納得する上手な値上げ方法

**原材料費に人件費、光熱費・・・コスト上昇
分を価格に反映したいけど踏み切れない
そんなお悩みはありませんか？**

値上げに敏感な顧客を相手にする飲食店が、売上低下に直結しかねない顧客満足度の低下を招くことなく、納得感を得ながら適切な価格転嫁を実現していくための方法を解説します。

このようなお悩みをお持ちの方に
オススメです

- ✓ コスト上昇分を価格転嫁できず利益率が低下している
- ✓ 値上げに対する客の理解を得られない
- ✓ 値上げに伴うメニュー見直しを検討中

対象

経営者、商品開発担当者

定員30名
(参加費無料)

内容

- 飲食店において値上げが必要な背景
- 飲食業界における値上げの実態
- 飲食店の値上げの方法
(準備、メニュー変更、告知方法、その他の抑えるべきポイント)

開催概要

- 日時：2024年11月20日(水) 14時～16時
- 会場：オンライン(ライブ配信)
- 講師：中小企業診断士 竹上 創 氏

早稲田大学法学部卒業後、オリンパスにて生産管理システム開発や人事制度開発に携わる。2001年よりユニクロを運営するファーストリテイリングにて、ネット通販の立上げを担当。その後、ドーム(アンダーアーマー)やエディー・バウアー・ジャパン、エアウィーブで、マーケティング、EC販売、商品企画の責任者を務める。2020年にコンサルタントとして独立し、中小企業のブランディング支援を行うほか、研修・セミナー講師として活動する。シカゴ大学経営大学院にてMBA取得。



申込方法

<受付締切>2024年11月13日(水) 23:59

204527

東商のホームページ上段の「イベントを検索」欄に、イベント番号「**204527**」を入力して、Enterキーを押すと、申込みページに遷移します。