

儲かる飲食店！ 3つの黄金ルール！！

材料費や水道光熱費の高騰、人手不足など。コロナ禍が過ぎても、飲食業を取り巻く環境は厳しいままです。大手チェーン店やコンビニ店など代替品が多数あふれる現代にあっては、“おいしい”だけでは生き残れません。必要なのは「儲かる仕組み」と「選ばれる理由」です。逆風を追い風に変える実践ノウハウをお届けします。

開催
日時

2025年11月27日(木) 14:00~16:00

内容

- ① ターゲットの明確化・再設定
- ② 利益確保を図る、ターゲットに最適な4要素
(メニュー構成/店舗設計/接客/販促の改良)
- ③ 予算・実績管理 など

講師

フードビジネスコンサルタント・中小企業診断士
UNICOコンサルティング 代表 小峯 孝実 氏

東京都立大学（旧 都立科学技術大学）航空宇宙システム工学科卒。個人飲食店での修行やFC本部での店舗開発等の経験を経て、1992年に都内で飲食店を開業。その後は多角化により事業を拡大。2007年にUNICOコンサルティングを設立し、食品業界（製造工場、卸、飲食店ほか）を中心に実践的コンサルティング活動を実施。また、中小企業大学校講師や東京都中小企業振興公社若手商人育成アドバイザーなどにも携わる。



申込
方法

WEBフォームからの直接のお申込み、もしくは下記申込書にご記入の上、FAXにてお申し込みください。満員の場合のみ事務局より連絡いたします。

必須	貴社名(屋号)	
必須	ご参加者氏名	必須 所属・役職
必須	住所 〒	必須 業種
		従業員数 名
必須	TEL	FAX
必須	E-mail	

※2名以上で申し込まれる場合は、用紙をコピーして別々にFAXしてください
※ご記入いただいた情報は当該セミナーに関する連絡・記録、東京商工会議所からの各種情報提供のために使用します。

●今後このようなFAX情報の停止をご希望の方は、恐れ入りますが、□にチェックの上ご返信ください⇒ □ FAX送信停止希望
<お問合せ先>東京商工会議所豊島支部 滑川 TEL:03-5951-1100

申込み先 FAX:03-3988-1440