



↑セミナー情報↑

お店のファンを生む
極意を伝授!



飲食店魅力ある店づくりで 繁盛店になるう!!

3ステップセミナーで
他店と差をつけよう!

対象業種：飲食店

3ステップアップ講座

参加費

1100円(税込)

セミナー・来店調査・個別診断込み

Step 1 魅力ある店づくりを学ぼう

繁盛店になる為の魅力ある店づくりのポイントやコツを伝授

9/9 (水)

久喜市商工会
本所

9/16 (水)

久喜市商工会
鷺宮支所

9/30 (水)

久喜市商工会
栗橋支所

10/7 (水)

久喜市商工会
菫蒲支所

セミナー時間 14:30~16:30 各会場 定員20名

※新型コロナウイルス感染対策として、密を防ぐために本・支所で人数を制限して開催いたします。どの日程も同じ内容になります。また、参加人数によって会場や日程が変更になる場合がありますので、予めご了承下さい。

Step 2 来店調査で強みと弱みを把握しよう

専門家と消費者の来店調査で、今まで気付かなかったことが明らかに

9月~10月に店舗で実施
飲食専門家と一般消費者が来店調査します。

Step 3 個別診断&指導でいざ繁盛店へ

個店に合わせた詳細な診断とアドバイスを実施します。

11月に店舗で実施

覆面調査の結果を基に60分間の個別診断

◆講師プロフィール◆

株式会社コロンブスのたまご
コンサルタント 飯田 清隆 氏



大学卒業後、教育業界・不動産業界を経てコロンブスのたまごに入社。主宰 宇井義行先生に師事し、日本フードアドバイザー協会の認定資格である、お店の健康診断士、フードアドバイザー、フードビジネスメンターレシピを取得。レシピプランナー講座講師、開業・再生支援の責任者を務める。開業時の物件選定から事業計画書作成、メニュー開発、接客指導、マニュアル作成といった一連の支援を担当している。飲食店の現場スタッフの働きやすさを考えた支援に定評がある。