

セミナー詳細

〈各界のプロフェッショナルが教えます！繁盛店づくりのコツ！！〉

販促・内装・厨房...様々な角度から、繁盛店づくり、そして、生き残る飲食店になる為のコツをお伝えします。

11月8日・22日・12月13日・20日の4日間で、あなたのお店が変わります！

開催日時	2008年12月13日(土) 14:00～17:30(同時開催:機器展示会)
会費	無料
会場	(株)ABC店舗 セミナールーム 東京都港区芝大門2-1-17 朝川ビル3F TEL:03-5404-4851
交通	JR浜松町駅 北口 徒歩4分 都営浅草線大門駅 A6出口 徒歩2分
定員	25名
主催	(株)テンポスバスターズ テンポス情報館
お問い合わせ	TEL:03-5714-1493(コンナニイヨ インシヨクサポート)
セミナー内容	<p>【第1部】</p> <p>利益確保はどこから？</p> <p>FLコストは60%以内と言われていますが、個店は55%以内に抑える努力をしないと、利益は生み出せません。</p> <p>10%の利益を生み出すには、経費をうまく使いこなすことが必要です。</p> <p>飲食店に携わって、25年。テンポスセミナーでも大好評の「利益確保論」。必聴です！</p> <p>【同時開催:オドロキの機器展示会】</p> <p>必ず、見つかります。あなたのお店に必要な武器。</p> <p>「ウチの店には必要ない」「ウチはいらない」「そんなものあったって...」</p> <p>確かにそうかも知れません。</p> <p>でも、一度、よく見て触って実感してみませんか？</p> <p>ひょっとしたらひょっとして、あなたのお店にあったら、もの凄く強力な武器になるかも知れません。</p> <p>判断は、それからでも遅くはない筈です。</p> <p>体感コーナーでお待ちしてます。</p>

.....

講師紹介

株式会社テンポスバスターズ テンポス情報館 館長 田畑 克明

中央大学に入学するも、3ヶ月で除籍。単独渡米し、飲食店の食べ歩きを行なう。帰国後、コーヒーショップを2店舗展開、ヒットメニューを出すも、6年で赤字撤退。その後、様々な職業を経て、つぶれない飲食店には管理会計が必須と、飲食店専門のコンピュータシステムの開発・販売に乗り出す。

テンポスバスターズ創業者森下篤史と出会い、その理念に惚れこみ、テンポスバスターズに入社。

今年11月1日、グループ初部署独立法人化を図る。