

千葉県商工会連合会
オンラインセミナーシリーズ

儲かる飲食店はココが違う！
長く続けるには理由がある！

飲食店経営の儲かる ポイントセミナー

2025年5月27日(火)

13時30分～15時30分

物価高騰に負けず事業
収益を確保するために

無料

オンライン開催

繁盛店になる経営のポイントを 基本的な数字を中心に解説します

物価高騰の影響や、賃上げによる人件費の上昇など、飲食店経営者の悩みの種が非常に多くなっています。また、開業後3年続く飲食店は3割程度、10年続けられるのは1割と言われており、飲食店を長く続けることは簡単ではありません。この理由を紐解くと大きく2つの要因に分けられます。

1. 参入障壁が低く、勢いで始める計画不足の開業が多い
2. 業績が悪くても、改善方法がわからない

このセミナーでは繁盛店になるための収益改善・拡大の手順を数値を用いてお伝えします。

なお、15時までのオンラインセミナー終了後、希望される方へは個別相談を実施いたします。



講師

羽石 欣司 (はねいし きんじ)

(一社)千葉県中小企業診断士協会 所属
中小企業診断士・調理師

調理師免許を持つ元料理人。

フランス料理からファストフード、居酒屋、給食センター、パティシエまで広い飲食業を経験。現場を知るからこそできる、現場目線のコンサルティングを得意とする。

お申し込み

以下のURLまたは右のQRコードから
お申込みください。

<https://forms.gle/ekESLLjdKHxVKF668>



お問い合わせ

千葉県商工会連合会 担当：岡崎

電話：043-305-5980

Mail：hen@chibaken.or.jp