

数々の失敗を乗り越えた人気店現役オーナーが語る！

飲食店・個人商店の

収益改善

セミナー

『何をしたら経営が傾いた？』
『どこを変えたら収益が良くなった？』
今だから言える
私の実体験をお話しします！

個人商店・小規模事業者・飲食店で、
売上げが伸び悩んでいる事業者 必見！

野中 一英

福岡県よろず支援拠点
コーディネーター

27歳で脱サラし、飲食業界へ。35歳で独立、串揚げ専門店「串揚げ 串匠」を福岡市内に開店。その後24年間に合計8店舗を開店。現在は福岡市内に3店舗営業中です。カンボジア、プノンペンへの出店も経験。20年間の経営の中で都度試行錯誤を繰り返し、何とか事業を継続してきました。これから飲食店の開業を考えておられる方、海外へ出店をお考えの方、今現在経営でお悩みの方などに、私の体験がお役に立てばと思っております。

1. 流行る商品には ○○ が必要！

2. どうすれば "売れる○○"
が作れる？

3. ○○ を明確にして
お客様に強烈アピール！

日程

5月17日(木)
13:15~14:45

会場

福岡ひびき信用金庫 豊前支店
豊前市赤熊1359-4八屋中学校となり)

申込先

福岡県よろず支援拠点
(公益財団法人福岡県中小企業振興センター)
TEL : 092-622-7809
e-mail : yzseminar@joho-fukuoka.or.jp



← コチラからもお申込みできます。

受講料
無料

個別相談も受付中！

① 11:00~12:00

② 15:15~16:15

のいずれかでお申込みください。飲食店・個人商店に関することはなんでもご相談ください。御社に合わせたアドバイスを致します。