

コロナ禍でもお客さんが やって来る仕組みづくり



コロナ禍において特に影響のある飲食業。with コロナ、after コロナを見据えた店舗経営に取り組んでいますか？今後の状況をより良くするため「経営の仕組みづくり」を勉強していただき、今後の経営に繋げていただくセミナーです。

【日 時】	【テーマ】
10月5日(火) 14:00~16:00	来店したくなる理由をつくる お客様が来店したくなる“きっかけ”づくりのポイントを具体例をあげながら詳しく説明します。
10月12日(火) 14:00~16:00	キャッシュポイントを一捻りする 通常提供する飲食の他に、お金(売上)を生み出すポイントを具体例をあげながら説明します。
10月19日(火) 14:00~16:00	誰にどうやってアプローチするのか お客様のターゲットを明確にし、「いつ、誰が、どのような方法で」自店の情報を提供するかを具体例をあげながら説明します。

※3日間参加が望ましいですが、1日のみの参加も可能です。

【会場】 西尾商工会議所会館 2階 201・202会議室

【講師】 一般社団法人情報教育研究所 永坂 武城 氏

飲食店にコンサルティングを行っている実績があり、実践に沿った内容でご説明いただきます。

【参加料】 会員無料(非会員5,000円) 【定員】 12名

【申込み】 右記「QRコード」又は「下記URL」よりお申し込み下さい。

URL : <https://forms.gle/PaHxCaxAxyje4cj7>

【主催】 西尾商工会議所中小企業相談所、サービス業部会

【本件担当】 当所 高原・大河内 TEL:56-5151

