



テイクアウトとデリバリー必勝法

～新型コロナウイルスに打ち勝ち、新しい収益の柱をつくる！～



新型コロナウイルス感染症の影響に伴い、宴会や外出の自粛により、飲食店をはじめ様々な事業者が大きな影響を受けております。このような中ですが、今後を見通せない状況にあっても、新型コロナウイルス感染症の対策として、飲食店関係事業者の皆様では創意工夫を凝らし、宅配やテイクアウト等の新しい取り組みも始められています。

そこで、本セミナーでは、飲食店の現状とコロナ後の展望、宅配やテイクアウトの導入店舗の事例紹介等を交えてわかりやすく解説します。これから取り組む方や既に取り組まれている方も、ウィズコロナ時代の経営のヒントをつかむため、この機会に是非ご参加ください。

セミナー内容

- 飲食店の現状とコロナ後の展望
- イートインとテイクアウト・デリバリーの違い
- 気をつけるべきテイクアウトの食中毒対策
- テイクアウト・デリバリーで売れる商品や品揃えの秘訣
- テイクアウト・デリバリーだからできる売上アップ法
- 売上を長期に安定させるリピーターの仕組みづくり

※内容は若干変更になる場合がございます

○ **講師 牧 泰嗣氏**（㈲マクウェル取締役、出前宅配コンサルタント）

【講師プロフィール】

- 15年間、個人店から中堅チェーン店まで、130
- 店舗において飲食店の出前と来店についてコンサル
- ルティングを行い、売上・利益を伸ばし続けてきた。手がけた業種は、仕出し・割烹・寿司・中華
- ・洋食・弁当・天ぷら・トンカツなど多岐に渡る。
- テイクアウト店や宅配店の経営に携わった経験から、現場を大切に、出前用・来店客用の商品
- 開発、売れるメニューづくり、商圈分析、固定客
- 化、人材育成、組織構築にも精通。また、「近代食堂」などの専門誌への執筆
- も多く、デリバリーのスペシャリストとしてテレビにも出演している。来店
- と出前で売上・利益を上げ続ける仕組みづくりのコンサルタントとして全国
- で活躍中。



日時 令和2年 **12月11日(金)** 14:00～16:00

会場 **鹿児島商工会議所ビル 4階アイムホール**（鹿児島市東千石町 1-38）

定員 **40名** 受講料 **無料**（オンラインでの受講も可能です。詳細はHPにて）

お申込み ■鹿児島商工会議所 産業振興部 産業振興課 〒892-0842 鹿児島市東千石町1-38
TEL: 099-225-9540 / FAX: 099-227-1977

お問合せ E-mail: shinkou@road.ocn.ne.jp
※下記申込書をご記入の上、FAX・メール又は電話にてお申し込みください。
なお、右QRコードを読み取り、ホームページからのお申し込みもできます。



非接触型ビジネスモデルセミナー（12 / 11）受講申込書（FAX：099-227-1977）

令和2年 月 日

事業所名			業種		参加者
所在地	(〒 -)				
連絡先	TEL	FAX			
E-mail		従業員数		人	セミナー等の案内メール配信を行っています。ご不要の場合は、以下にチェックをお願いします。 <input type="checkbox"/> メール配信は不要

※正社員（法人の役員、個人事業主や共同経営者、家族従業員、パートアルバイトを除く）の従業員数をご記入ください。
※本申込書にご記入いただきました個人情報につきましては、商工会議所からの各種連絡・情報提供のために利用致します。