

冷凍スープを使った、

らーめん繁盛セミナー

なぜ命とも言えるラーメンスープを、
外注するべきなのか？

こんな人にオススメの内容です

- ✓ 現在店舗展開を考えている方
- ✓ 仕込みが大変だと感じている方
- ✓ スタッフの獲得教育に悩まれている方
- ✓ 商品が安定しないと悩んでいる方
- ✓ どのように売り上げを上げていこうかと悩んでいる方

講師紹介

株式会社 オイシード 長島 昭一氏

nagashima@oiseed.co.jp

冷凍スープを使った繁盛店づくりをサポート。
立地に合わせた売れる商品づくり、やる気を
引き出す人づくりで繁盛店に、管理しやすい
仕組みづくりラーメン店を応援しています。

◆プログラム

ラーメン店取り巻く環境 繁盛店舗の仕組み考え方

【売り上げを上げるのが困難】

高開業率高廃業率の飲食店、どのように繁盛していくのか？

【原価の高騰】

経費の安定化、材料費、人件費、光熱費をしっかりと調整して利益を上げる。
豚鶏の病気、世界経済の関係等で材料の価格が安定しない。

【従業員の獲得教育】

経費の安定化、材料費、人件費、光熱費をしっかりと調整して利益を上げる。
人口減による人手不足をどう乗り切るか。

【冷凍スープを使った商品作り】

職人いらずのオペレーションで楽チン労働、接客に重点を置くサービス。

【冷凍スープの管理方法】

冷凍スープを使った商品作り。
トッピングとどんぶり選び。

参加者 2 大特典！

- ① 資金繰り表
- ② 商品づくりフォーム

日時 3月20日(火) 13:00 ~ (終了は 16 時から 17 時を予定しております)

参加費 5,000 円/名

会場 丸紅食器設備 川越市問屋町 9-2 協同組合バンテアン内

※下記お申込み欄にご記入の上 FAX にて 049-225-5372 までお送りください。

らーめん繁盛セミナー お申込み欄

御社名			
お名前		合計	名
ご連絡先	TEL	FAX	
備考			