

飲食店 集客・売上アップセミナー

お客を増やす 「繁盛の方程式」 × 利益をつくる 「儲かる仕組み」

テーマ1 売上・集客アップを実現する!!

- ① 新規客を増やす仕掛けづくり
～お客が入りたくなるお店とは～
- ② 繁盛の方程式-集客アップ
～役立つ!! 集客アップの事例エトセトラ～
・ランチ客を夜に誘導する手法
・常連客が新規客を呼びたくなる仕掛け 他

テーマ2 利益アップを実現する!!

- ① 飲食店経営とお金の見方
- ② 飲食業のお金が残る仕組み 他

テーマ3 (株)日本政策金融公庫より 飲食店向けご融資のご案内

テーマ1
講師：遠山 景子 とおやま けいこ
一般社団法人 日本フードアドバイザー協会
◆ アドバイザー

「飲食店の現場が無理なく出来る範囲内で最大の結果を出す方法・手段を見出す」ことに注力し、これまでに1000件以上の飲食店の増客増収支援を実施。
店舗の業種業態や立地特性に見合った戦略立案に長け、数多くの成功実績を持つ。

テーマ2
講師：竹内 友章 たけうち ともあき
竹内総合会計事務所 代表
◆ 税理士/中小企業診断士 / 行政書士

15年のプロのコンサルタント経験を通じ、従来の会計処理中心でなく、経営者の夢の実現を目指した『未来創造型会計事務所』として、クライアントをサポートしている。
特に“増客x増収x増益”を柱にした成長戦略の会計指導実績を持ち、飲食店経営への導入事例も増やしている。

日時 **9月11日(水) 14:00~16:00**

参加費

無料!

飲食店
オーナー様
応援企画



会場 **大阪産業創造館 5階 研修室D**
大阪市中央区本町1-4-5 5階
※地下鉄「中央線」、「堺筋線」堺筋本町駅下車徒歩約5分

特典

飲食店経営 税務会計 **無料個別相談**
※ 抽選で各2組様 (セミナー終了後30分)

お申込はFAXにて ⇒ FAX:06-6447-0803

特典にお申込みをご希望の方は、をしてください 飲食店経営について 税務会計について

社名		店名			
お名前		お役職		お申込人数	名
TEL		FAX			
E-mail	@				
ご住所	〒	—			

※ ご記入いただきました個人情報は、竹内総合会計事務所が主催いたします。この度のセミナーに関する業務連絡および今後のセミナー、サービス等のご案内に利用させていただきます。また、ご本人様の同意なく第三者に提供することはありません。

主催

一般社団法人 日本フードアドバイザー協会
飲食店サポートクラブ 大阪支部
竹内総合会計事務所

後援

一般社団法人
日本フードアドバイザー協会

協力

JFC 日本政策金融公庫
国民生活事業

竹内総合会計事務所は、
一般社団法人日本フードアドバイザー協会公認の
「飲食に強い会計事務所」です。

飲食店経営に特化した会計業務と、利益を生み出すための専門手法で
飲食店オーナー様の繁盛化を強力にサポートしています。

税務会計

飲食業に専門特化した会計サービスを実施

飲食業には飲食業専門の税務会計業務が必要です。
飲食店専門の計数管理、経営計画、季節指数に基づく予算設定法など、
豊富な経験と知識で、飲食店経営に特化した確実性の高い業務を行っています。

繁盛

増客・増収

卓越した飲食店繁盛ノウハウ

日本フードアドバイザー協会が保有する「飲食店繁盛ノウハウコンテンツ」を駆使し売上アップ、増客、販売促進、メニュー開発に至るまでトータルサポートしています。

儲かる仕組み

飲食店の利益づくりの専門手法

利益を確保できるかどうかは、お店のビジネスモデルで決まります。
飲食店の利益づくりの専門手法で、利益の出やすい体質に導きます！

繁盛のお手伝い

- 増収・増客支援
- 販売促進・営業ツール作成支援
- 予算管理アドバイス
- お店の健康診断
- メニューのABC分析
- 立地診断アドバイス
- 飲食店開業支援
- 税務・会計に関する支援
- など

飲食店の頼れる会計事務所
竹内総合会計事務所

お気軽にお問い合わせください

0120-847-857

〒596-0076 大阪市西区江戸堀1丁目22番4号 肥後橋イシカワビル8F

TEL 06-6447-0703

E-mail info@gaoffice.net

FAX 06-6447-0803

HP http://www.gaoffice.net

～業務内容～

- ・利益の見える化会計サービス
- ・節税が可能な税務申告サービス
- ・人事労務サービス
- ・会社設立サービス
- ・facebook等の作成サービス
- ・水光熱、家賃等削減サービス

～飲食店オーナー様へ～

弊社は飲食店の経営改善を“事業ミッション(使命)”と考えております。

“販促の強化×社員の戦力化×コストの削減”を通じて、“増客×増収×増益”の3つを同時に叶えるコンサルティングを得意としております。

このセミナーでは、飲食店様に対する経営改善のポイントをご説明いたします。

お店の経営を改善したいとお考えのオーナー様は、ぜひこのセミナーにご参加下さい。