

2025
10/27 (mon)

@ライズヴィル都賀山

第一部セミナー
参加費 会員：無料
非会員：2,000円

15:00~17:00

第二部懇親会
参加費 5,000円

17:00~

メニューを 制すものは 経営を制す!

メニューデザインで変わる利益の裏側大公開!

- ・ 注文の8割がメニューで決まる!
メニューにできること5選
- ・ CSもESも業績も、指南書で解決!
- ・ 接客スキル×メニューブックの考え方
- ・ マル秘!メニューの作り方
- ・ 最新のメニューノウハウ

「注文の8割はメニューで決まる」と言われるほど、メニューは重要な営業ツールです。本セミナーでは、接客スキルとメニューの連携による業績アップ法や、最新のメニュー制作ノウハウをお教えします。「CSもESも指南書で解決!」を軸に、お店の強みを引き出すメニュー作りの秘密をプロから学びましょう。お店の未来を変えるチャンスを、ぜひご活用ください。

サキアジ株式会社 谷口 泰崇
代表取締役

500社以上のデザイン ディレクション実績!!

500社以上のメニューディレクション、デザイン収益改善事例各種「月刊食堂」「外食産業新聞」等多数掲載。外食チェーン店にて、サービスマネージャーとして勤務した経験を活かし、飲食店専門のデザイン会社「(株)メニューデザイン研究所」で約16年間勤務(約10年間は取締役営業本部長として従事)。2020年5月に飲食店専門のクリエイティブ会社「SAKIAJI(現:サキアジ株式会社)」を立ち上げ、代表を務める。飲食店における、先味、中味、後味の中でもデザインで表現できる先味(SAKIAJI)・お店のウリやコンセプトを消費者に伝え、世の中から「食べたらい」と分ける」という店主を無くすことを使命に起業。

お申し込みは
QRから!!

