

宇都宮勉強会

第9回居酒屋甲子園 北関東地区

3月24日
栃木県
総合文化
センター
第2会議室

日程:3月24日(月)

- 時間:13:30~16:00(受付13:00~)
- 参加費:1000円(税込)
- 場所:栃木県総合文化センター第2会議室
- 住所:栃木県宇都宮市本町1-8
- 担当:田村(080-3706-2749)

【1部】郷土愛から生まれる繁盛店舗の創り方



代表取締役
山本 賢 氏

『一食に感動を!』

第7回居酒屋甲子園壇上店舗に輝いた「魚沼釜蔵総本店」の山本賢氏が語る、地域に愛され、地域を愛す店舗作り。人口わずか6万人の南魚沼市にいていかにして4店舗展開したのか?そして昨年新潟駅南に!仙台市に!大型店舗を。居酒屋甲子園を通して起こった変化とは?

有限会社 S・E・P INTERNATIONAL

スタッフ=スタッフを支える家族=お客様=取引先様と考えています。魚沼という狭い地域の中で、人と人のつながりを強く大切に想っています。ある時は一緒に働く仲間。ある時はお客様。ある時は取引先様。自分たちの理念の中に『お店に関わる全ての人達に区別意識はありません。』
一食に感動を!あくまで自己判断や自己満足ではないという事です。基準はあくまでお客様目線です。お会計を頂く際、支払う金額以上の時間を過ごせてもらえたか?来店される一人一人の満足度を追及できているか?
「おいしかった!」「満足できた!」「感動した!」は全てお客様一人一人違っていて、お客様一人一人が決める事だと考えています。自分の身内に提供する串焼き一本も、100人の宴会コースの串焼き一本も同じです。

【2部】お客様の残飯が店、会社を救う



『神髄は人財育成と商品開発にあり』

毎日の日々をただただ、営業していませんか?
地元からの愛される店づくり。効果的メニューで、原価率を下げ利益を増やします。
看板メニューの極意をお伝えします。
「ゴミ箱に目を向けていますか?ゴミ箱には繁盛のヒントが隠されています」「原価率が下がって、売れる。売れて、しかも美味しい」「刺身盛のつまを酢飯に変え、最後に海苔を提供……その理由とは?」

大谷 順一 氏プロフィール 株式会社一步一步 代表取締役

東京中心に4店舗を運営。高級割烹で料理人として修業し、看板メニューづくりはぐるなびにも取り入れられるほど地元で愛される店づくりで昨対5年連続UP中!

昨年オープンした寿司屋は日々満席。居酒屋甲子園専務理事。

～懇親会～
あります。
詳細は
会場で
お伝えします



参加予定 勉強会 () 名
懇親会 () 名

会社名

お名前

TEL

FAX

FAX申込は今すぐ!
0285-29-4483

北関東支部長 田村
☎080-3706-2749