

飲食店・個人商店の

収益改善セミナー

～コロナ時代を生き抜くために～



野中 一英
福岡県よろず支援拠点
コーディネーター

27歳で脱サラし、飲食業界へ。35歳で独立、串揚げ専門店「串揚げ 串匠」を福岡市内に開店。その後28年間に合計8店舗を開店。現在は福岡市内に3店舗営業中です。カンボジア、ブノンペンハの出店も経験。

28年間の経営の中で都度試行錯誤を繰り返し、何とか事業を継続してきました。これから飲食店の開業を考えておられる方、海外へ出店をお考えの方、今現在経営でお悩みの方などに、私の体験がお役に立てればと思っております。

『何をしたら経営が傾いた？』
『どこを変えたら収益が良くなった？』
今だから言える私の実体験を
お話しします！

**個人商店・小規模事業者・飲食店で、
売上げが伸び悩んでいる事業者 必見！**

1. 流行る商品には ○○ が必要！

2. どうすれば “売れる○○”

が作れる？

**3. ○○ を明確にして
お客様に強烈アピール！**

【開催日】 11月27日（金） 開催時間14：00～15：30

【会場】 犬塚校区コミュニティセンター
（久留米市三潨町玉満2922-2 TEL 0942-54-9012）

【受講料】 無料

【定員】 20名（11月6日（金）×切 但し、定員になり次第×切ります）

【申込先】 久留米南部商工会 TEL 0942-64-3649 FAX 0942-64-4850



久留米南部商工会 収益改善セミナー申込書

事業所名			
参加者名			
TEL		FAX	