

第15回 居酒屋甲子園【神奈川】勉強会



第14回居酒屋甲子園 全国大会準優勝
株式会社イタリアンイノベーション
クッチーナ
取締役営業本部長
青木 秀一氏

調理師学校出身比率・社員90%!!

料理人育成の極意

『料理を通して多くの人を幸せにする』という企業理念を掲げ、「日本一おいしいミートソース」をはじめとしたキラーコンテンツの開発や、こだわり抜いた食材、無化調への挑戦といった、料理への強い想いで店舗経営しており高く評価されています。特に「未来の料理人づくり」を目指し、調理師学校出身者の比率が社員の90%に達するなど、現代の外食業界において革新的とも言える採用から、料理人育成までの取り組みを詳しくご紹介頂きます。

サービス型店長はここまでやり切る!!

繁盛店を作る秘密を公開!!

自分の教え方は感覚論で伝わらない・・・そんなお悩みの店長必見です。

『愛嬌を良くして!』ってどうやって伝えてますか??

他にも、今日からできる!人とお店を好きになってもらう店舗施策

・宴会顧客向けの永久維持「ロイヤルカード」

・気が利くって思われたい!「気配リスト」

など、誰かがお店を離れても売上が落ちない仕組みを確立しマンパワーでなくチーム営業への変化により業績も回復させた実体験をお伝えします。



第13回居酒屋甲子園 優秀店長
株式会社キープ・ウィルダイニング

中川 ひとみ氏

◆日程：2月26日(水)

◆時間：13:30~15:30(受付：13:00~)

◆場所：ホンザキ株式会社本社

◆住所：神奈川県横浜市中区桜木町2-2-5

◆会費：1,000円

◆懇親会：17:00~19:00 会費：4,000円(会場：魚と酒はなたれ)

◆担当：鈴木 善一(株式会社キープ・ウィルダイニング) 連絡先：042-851-8460



■参加申込FAX 042-(851)-8462 ■

【会社名】 【お名前】

【勉強会 名/懇親会 名】

【連絡先:TEL /FAX】

NPO法人居酒屋甲子園 東京都文京区本郷3-3-11 IPB御茶ノ水ビル9F TEL:03-3816-6880