

飲食店

全国勉強会in秋田

「飲食店はなくなる！」「街の活気を飲食店が作る」

これからの業界の繁栄を共に築いていきませんか！

全国の飲食店経営者と学びの交流ができる勉強会です。

繁盛店経営者2名の取組事例をお話いただきます！

2月20日(月)14:00~16:30

参加費 2000円 定員 20名

会場：ローストビーフ酒場 USHIMARU

秋田市大町 4-2-5(すずらん通り)

勉強会後に「懇親会」もごさいます
(当日案内)

申込み



1部講師 林佑一氏 株式会社 Smile Peace 代表取締役 (新潟県南魚沼市)

【プロフィール】プロスノーボーダーを目指し進学も反対されバイト先へ就職。昨対 160%の売上を作り2年間で管理、運営、販促を勉強。成果を上げたことで自信に満ち、自分で事業を始めたく地元の一番厳しい飲食店に就職。翌年店長として2号店の立ち上げ。会社を6店舗まで成長させ、仕組みや共育、コンサルなど行 No. 2として8年勤務。2009年29歳で独立し1号店「海ぼうず」オープン。10年間フジロックなどにも出店。2013年2号店「魚沼イタリアンバル匠」オープン。コロナをきっかけにキッチンカー事業。同時に生きらげの生産・加工・販売で6次産業化を目指し、卸し、EC販売事業をスタート。

2部講師：武江善幸氏 株式会社 善丸コーポレーション 代表取締役(新潟市)

【プロフィール】新潟県上越市生まれ。高卒後料理人の道へ、ホテル、レストラン、居酒屋と様々な食のカタチで修行後34歳独立。44歳時には新潟駅前に居酒屋4店舗展開。2020年のコロナをきっかけにセントラルキッチンを設立 2021年テイクアウト専門店「肉まんだらけの店」オープン。2021年秋には新潟初のセルフ焼肉店「焼肉マミレ」オープン。業態開発や商品開発、自ら店舗デザインやロゴ、図面などにも携わり独自性の強い店舗を開発。アフターコロナの深刻な課題は人手不足だが、善丸コーポレーションはコロナ前比で約4倍の正社員を雇用。その結果、安定した新店舗オープン。中途採用にこだわり「人が集まり人が辞めない人事制度」の仕組み、また出店する際の独自の戦略について一挙公開

