

価格転嫁に向けて

売れるメニューブックの創り方

日時 場所

①2023年 **10月2日** (月)
舞鶴赤れんがパーク3号棟2階 (コワーケーションビルレジ舞鶴)

②2023年 **10月3日** (火)
PUBLIC HOUSE TANGOYA タップルーム
(京都丹後鉄道与謝野駅前)
14:00~15:30 (受付開始13:30~)



講師

奥田 謙一
京都府よろず支援拠点コーディネーター、
中小企業診断士

参加費

無料

対象者

飲食店の経営者・従業員の方
飲食店の開業を予定されている方

内容

- ①コンセプトの作り方
- ②メニュー構成の見直し方
- ③メニュー開発の仕方
- ④値付けの見直し
- ⑤メニューブック作り方

その日から出来る対策、わかりやすい事例、具体的であることをモットーとして。

◇申込票◇ FAX: 0772-25-1282

(締切) 9月29日 (金)

会社名:	参加者氏名:	電話番号:	参加会場: ①舞鶴赤れんがパーク ②PUBLIC HOUSE TANGOYA
------	--------	-------	--