

## もう赤字は出さない！ 飲食店のための原価管理術

配信期間

令和6年2月13日(火)～2月29日(木)

※ 1時間程度のオンデマンド配信です。

対象

商工団体・金融機関・公的支援機関等の職員の方

申込みURL

<https://service.smrj.go.jp/cas/customer/apply/1fd572d90cce4c0da43e85884847db01>

申込み〆切

令和6年2月6日(火)まで

参加費  
無料



飲食店は集客だけに気を取られてはダメ！  
ほとんどの赤字店は、集客や販売価格だけが問題ではありません。  
まず価格転嫁を検討するのではなく、メニューごとの原価率を正しく把握し、  
稼ぐメニューの売り方を工夫することで利益を出せる店に生まれ変わります。  
本講義では、実例を交えて飲食店の黒字化のポイントをお話しします。

プログラム

- (1) 赤字店は集客が問題ではない ～飲食店における原価管理の重要性～
- (2) 小規模飲食店における原価管理の実務
- (3) ケーススタディ(蕎麦店における原価率改善の実践例)



講師

(株)BIZ renovation 代表取締役 岩瀬 学 氏

(株)千葉銀行にて法人向け融資を担当した後、税理士法人ゆびすい入社。その後同グループの(株)ゆびすいコンサルティングを経てコンサルタントとして独立。管理会計の手法を用いた経営コンサルティング、事業承継等の分野で活躍中。中小企業診断士。