

飲食店

ウェブ活用と安心品質がカギを握る！

コロナ時代に復活するための飲食店経営とは

新型コロナの深刻化により、飲食業種を中心に営業環境が変わる一方で、コロナ不安を取り除くような店内対策や、減収をカバーする取組としてテイクアウトやデリバリーに重みを付ける戦略などが広がっています。さらに中小・小規模事業者にとって、「ウェブ活用」は重要戦略として、コロナ禍で一層存在感を増しました。企業城下町にある飲食店経営には独特な傾向があり、昼夜の需要の変化にも対応する必要があります。この土地の飲食店はどんな実行策に打って出るか…コロナ禍の傾向と対策を取り入れた飲食店支援セミナーを2つの重要テーマにより開催いたします。

第1講座

3月9日[火]
14:30~16:30

コロナ禍での飲食店集客はこれだ！
SNSを活用したプロモーションを徹底講義

- 飲食店向け！オンライン型対応サービスの作り方
- 活路を見つけるSNS通販の参考事例とは
- 厳選25サイト！テイクアウトサービスに必要なサイトご紹介
- 各SNSの特性と売り上げを上げるための有効活用法
- ウェブ活用で、売上アップのための集客術とは



株式会社アカデミアリンクス 代表取締役
庄司 誉幸（しょうじ たかゆき）氏

WEBマーケティングを主軸とした販売促進のコンサル業務を行う。市場ポジショニングや、マーケットリサーチにて、企業ブランディングを交えながら、企業の商品やサービスの独自化を得意とする。IT活用戦略セミナー講師として各地で活躍中。

第2講座

3月10日[水]
14:30~16:30

コロナ禍での集客は、衛生管理が大前提！
お客様を離さない安心な店づくりと商品開発

- 飲食店が知っておくべき HACCP 衛生管理と調理場対策
- 食中毒やO157などを出さないための現場管理とは
- コロナ禍のお客様目線とは？来店時はここまで見ている！
- テイクアウトや宅配用のパッケージの衛生的な取り扱い方
- 従業員にデリバリーをさせる時の衛生管理上の注意点
- 「安心安全」の徹底実践は他店との差別化アピールになる！



飲食店・環境改善HACCPコンサルタント
三原 麻弓（みはら まゆみ）氏

兵庫県芦屋市在住、1995年の阪神淡路大震災にて、神戸市灘区の激震地で家族と被災し、その後20年間の医療施設従事者で衛生管理の根幹を形成。現在は、飲食店の環境改善HACCPコンサルタントとして、セミナー講師などで活躍中。

会場

オンライン(Zoom) または
刈谷商工会議所 会議室

定員

15名 (定員になり次第締切)

オンライン
受講方法

- ・事前に、主催者から申込者にメールでZoom招待のURLをお送りします。手元用資料もメール送付します。
- ・当日、インターネットへの接続と音声出力が可能なPC等をご用意の上、受講してください。

対象者

刈谷市内企業 または
刈谷商工会議所会員(市外含む)

申込方法
・申込先

下記の受講申込書 又は web 入力フォームにより、お申込ください。
TEL 0566-21-0370 / FAX 0566-24-6049 (担当:伊藤)

3/9(火)・3/10(水)講習会「コロナ時代に復活するための飲食店経営とは」参加申込書

※A4のままFAXして下さい。
FAX 番号 0566-24-6049

入力フォームからお申込みの方は こちら
(その際、右記の手書き欄の返信は不要です)

<https://forms.gle/3nChqpk3mP6foCSD9>



事業所名

所在地

受講者名 (複数名可)

メールアドレス ※受講受付のお知らせ等をご連絡します。

TEL - -

受講する講座 ※片方のテーマでも可
[Oを付けてください]

受講形式の希望 [Oを付けてください]

①3月9日(火) ②3月10日(水)

①自社からオンラインで ②商工会議所に来所