

日経ウーマン・オブ・イヤー 2019大賞受賞!

『佰食屋』の常識を覆す奇跡のビジネスモデル

**受講
無料**
(非会員1,000円)

～営業時間3時間半、100食限定、残業・食品ロス一切なし～

「1日100食限定!早く売り切り、早く帰ろう」をコンセプトに国産牛ステーキ専門店「佰食屋」を開業。その後、「すき焼き」「肉寿司」専門店をオープン。

当初、経営のプロから否定されたビジネスモデルだったが「社員の働きやすさ」と「会社の利益」を両立させ、「残業・食品ロスゼロ」を実現して、連日行列ができる超・人気店に成長させています。

本セミナーは、従来の業績至上主義とは真逆のビジネスモデルを実現し、今、最も注目される経営者の中村朱美さんをお迎えして、これからの時代を生き残っていくための新しいビジネスモデルについて、ご講演いただきます。

是非、多数ご参加ください。



なか むら あけ み

講師 **中村 朱美氏**
(株) minitts 代表取締役

1984年生まれ 京都府出身 専門学校職員として勤務後、2012年9月に飲食事業や不動産事業を行う「株式会社minitts」を設立。1日100食限定をコンセプトに、美味しいものを手軽な値段で食べられるお店「佰食屋」を開業。2015年3月に「佰食屋すき焼き専科」、2017年3月に「佰食屋肉寿司専科」、2019年6月に「佰食屋1/2」を開業し、現在4店舗を運営。テレビや雑誌などのメディアで多数紹介される。ランチ営業のみ、完売次第営業終了という、飲食店の常識を覆すビジネスモデルを構築し、飲食店におけるワークライフバランス(18時完全退勤・残業ゼロ)を実現。働きやすい環境を整えることで、現在シングルマザー・障害者・介護中の方・高齢者(68歳以上3名)も活躍中。
[著書]売上を、減らそう。(ライツ社)

日時 **12月3日(火) 14:00~15:30**

会場 **会津若松商工会議所会議室**

定員 **50名** [定員になり次第メ切]

主なセミナー内容

- 28歳OLが生み出した「佰食屋」
- 100食という「制約」が生んだメリット
- 「人手不足」という幻想に惑わされず究極の社員教育!
- 佰食屋が提案するこれからの経営手法



大好評発売中!

〈お申込み方法〉下記に必要事項をご記入いただき、FAX等にて当所までお申込みください。

会津若松商工会議所 経営サービス部 TEL:0242-27-1212 / FAX:0242-27-1207

主催 会津若松商工会議所金融部会 / 会津若松中小企業相談所 / 会津若松経営安定特別相談室

..... 切り取らずに そのままFAXしてください

今すぐFAXを! FAX 0242-27-1207		事業所名	
住所			電話
			FAX
参加者氏名			参加者氏名
参加者氏名			参加者氏名

※本申込書にご記入いただいた個人情報につきましては、本セミナー開催における参加者名簿作成及び講習会に関する目的のみに使用いたします。