

Seminar

행복스토어와 월간외식경영이 함께 하는 행복아카데미

시급 1만원 시대, 당신의 식당 안녕하십니까?

2018년 '식당 생존의 법칙' 공부만이 살 길이다!

어제의 식당이 오늘 보이지 않는 경우가 허다하다. 남의 이야기가 아니다. 나, 혹은 내가 아끼는 누군가의 현실이 될 수 있다. 임대료, 인건비, 식재료... 나를 둘러싼 모든 게 오르는듯 하지만 매출은 늘 비례하지 않는다. 현실이다. 꿈이 아니다. 내일도 살아남아야 한다.

공부만이 살 길이다.

행복스토어와 월간외식경영이 함께

식당 소상공인의 어려움을 돕고자 공개 세미나를 개최합니다.

【일 정】 **2018. 1. 16** (화) 13시~17시

【비 용】 **무료**

【장 소】 충무아트홀 (서울 중구 퇴계로 387)

【대 상】 식당 소상공인, 외식 관련 종사자, 예비 창업자

【정 원】 150명 (선착순 마감)

【신 청】 행복스토어 www.skhappyystore.co.kr (고객센터 1800-3358)

단, 비사업자는 월간외식경영에서 접수 **02.518.3632**



강사진은 <음식과 사람> 'SOS 김현수가 간다'를 연재 중인 [월간외식경영] 김현수 대표를 포함, 각 분야 전문가들로 구성되어 있다. 총 4부(4시간)의 프로그램으로 식당 생존 필수 요소들을 현장 사례 위주로 전달하게 되며, 외식 시장의 과포화 속에서 매출 부진으로 고통받고 절망하는 경영자들에게 해법을 제시한다.

행복스토어 (www.skhappystoer.co.kr)는 SK엠앤서비스(주)가 개인생활과 경영관리에 꼭 필요한 상품·서비스를 중간 유통 수수료 없이 제공하는, 중소기업인 대표님들을 위한 전용 사이트입니다.

〈프로그램〉

1부 | 장사! 감이 아니라 '논리와 인사이트'로 승부하라!

장사꾼에게 '논리'란? '인사이트'란?
두가지를 얻으려면 어떻게? 그 해답을 알려드립니다.



이상규 교수

경희대학교 경영대학원 교수
호텔관광외식경영학 박사
(주)꿈꾸는이상 대표이사
저서 <식당 부자들>

2부 | 2018년 '오래가는' 식당 최적 아이템

트렌드에 민감하지 않고 오랫동안 지속 운영 가능한
식당 '최적' 아이템을 제안합니다.



김현수 대표

월간외식경영 발행인
(주)외식경영 대표이사, 외식 컨설터
맛 칼럼니스트, 외식 전문 기획자

3부 | 인건비, 답은 식당 동선에 있다.

2018년 최대 화두, 인건비! 식당 동선 관리를 통한
수익 증대 방안에 대해 전달합니다.



민강현 대표

(주)F&P 시스템 대표, 키친 디렉터
(주)조스푸드 동선 디렉팅
(주)아들리에 동선 디렉팅

4부 | 식당, 데이터와 숫자로 관리하라!

앞에서 벌고 뒤로 밀리지 않는
'식당 숫자관리 노하우'를 전수합니다.



박노진 대표

(주)마실푸드 대표, 외식경영작가
저서 <음식보다 마음을 팔아라>
<공부하는 식당만이 살아남는다>

※ 참석자 전원 <주덕현과 함께 성공식당 만들기> 단행본 증정 (광릉불고기 신화 주인공) / 강연자와 강연 장소 등 진행 상황에 따라 일정이 변경될 수 있습니다.