

「佰食屋」の働き方革命！

飲食店常識を覆す新しいビジネスモデルに学ぶ

経営のプロに否定されたビジネスモデル、しかし「社員にとって働きやすい会社」と「売り上げを確保し、会社存続」を両立させている。

定年退職後に飲食店をやりたいと考えていた夫とともに利益を追求するのではなく「自分達働きたいと思える会社にしよう」と決めてはじめたお店。コンセプトは、「本当に美味しいものを100食限定で！そして早く売り切って、早く帰ろう」というもの。お店がオープンしたのは初冬、寒い日もあり開店一カ月20、30人の日が続き、「どうしょ、ほんまにやってよかったかな～」と言う時期を乗り越え。100食完売までの道のりから、三店舗をもち従業員からも選ばれる店作りについてお話していただきます。

【カリキュラム】

- ・「一日100食限定」で残業、食品ロス一切なし
- ・人手不足を解消するダイバーシティ経営
- ・人口減少、賃金低下、消費低迷、災害増加の世の中で生き残る企業へ
- ・企業は経営陣の能力に比例経営陣の能力向上のためにできること

講師プロフィール

株式会社 minitts
代表取締役

なかむら あけみ

中村 朱美氏



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」を開業し、現在3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。

日時 平成30年00月00日()

午後 時 分 ~ 時 分

会場

〇〇〇

〇〇市〇〇町〇〇

主催

〇〇

受講無料

TEL:0000-00-0000 FAX:0000-00-0000

※上記へFAXまたは電話にてお申込みください。

申込み締切日:〇月〇〇日(〇) 定員:〇名

----- 切り取らずにこのままFAXしてください -----

〇〇〇行 FAX:0000-00-0000

事業所名		TEL	
住所		FAX	
受講者名		受講者名	

※ご記入いただきました情報は、当会からの各種連絡・情報提供にのみ利用させていただきます。
※当会から連絡が無い限り、受講可能ですので、当日は直接会場へお越しください。