

物価高騰・人手不足に負けない!

# 飲食店 課題解決セミナー

材料価格やエネルギー価格、人件費などの高騰に伴う外部環境の変化により、飲食店の収益構造も大きく変わっています。

このような環境下においても、飲食店が利益を確保し、事業継続していくための取組みをご紹介しますセミナーです。



～このようなことでお困りの方～

- ・売上は確保しているが利益が残らない
- ・価格転嫁に踏み切れない
- ・自店の収益構造を分析したい
- ・人手不足を解消したい

2026 4/16 木 14:30  
16:30

会場:春日井商工会議所 4階会議室

定員 30名(先着)

締切 4/10(金)

受講料:無料

## セミナー内容

### ここがポイント! 課題解決

- ✓ 過去とは違う飲食業界(収益構造の変化)
- ✓ メニュー構成の工夫による利益確保
- ✓ 飲食店の経費の適正バランス
- ✓ 課題解決の事例紹介

## 講師



フードアカウンティング協会  
(株ウィット)

相談員

勝畑 颯太郎



「フードアカウンティング協会」にて経営相談や販促支援などの相談員を務める。「飲食店の現場が、無理なくできる範囲内で最大の結果を出す方法・手段を見出す」ことに注力。同社は月間50~100案件程の依頼を対応し、飲食店の増客増収支援を実施。

お申込

<https://forms.gle/UFLwo8MM9Z3Gs1zL8>



主催:春日井商工会議所 商業部会 お問合せ:事業推進課 0568-81-4141