[](https://www.google.co.jp/url?sa=i&rct=j&q=&esrc=s&source=images&cd=&cad=rja&uact=8&ved=2ahUKEwja8erLzrLdAhUKilQKHTLbB3kQjRx6BAgBEAU&url=https://ledkansai.jp/finalist/%E4%B8%AD%E6%9D%91-%E6%9C%B1%E7%BE%8E/&psig=AOvVaw3mN5xzedjLzNqsQUZdblNF&ust=1536743707123259)

受講無料

**熊本県商工会連合会**

**嘉島町民会館 会議室**

**上益城郡嘉島町上島５４５**

本セミナーは、**「飲食店でも私生活を両立できる環境を実現したい」**という想いのもと、京都で**1日100食限定のお店『佰食屋(ひゃくしょくや)』**を展開する、中村朱美氏をお招きします。中村氏は**残業、食品ロスをなくし、100食のゴール設定で社員のモチベーションアップ**を実現、**環境を整えることで子育て中の女性や、障がいのある人、介護を担う人なども積極的に採用**するなど、様々な仕組みで『佰食屋』を**口コミや取材が絶えない人気店**に成長させてします。競合他社との価格競争の熾烈化など経営に与える影響は多大であり、さらには労働者の減少、顧客の減少など社会的な問題が深刻化する中、新しいビジネスモデルへの関心が高まっています。これからの時代の経営について考えるためにも、ぜひご参加ください。

**常識を覆す新しいビジネスモデルに学ぶ**

**日時**

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。

**会場**

**主催**

令和元年１０月３日（木）

１４：００ ～ １６：００

切り取らずにこのままＦＡＸしてください

菊陽町商工会 行　FAX**：**０９６‐２３２‐７４８０

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| 事業所名 |  | ＴＥＬ |  |
| 住　所 |  | ＦＡＸ |  |
| 受講者名 |  | 業種 |  |

※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。

※下記へＦＡＸにてお申込みください。

申込み締切日：９月２４日（火） 定員：100名

【カリキュラム】

１．はじめに

２．「一日100食限定」で残業、食品ロス一切なし

３．人手不足を解消するダイバーシティ経営

４．【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

５．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

**中村　朱美氏**

なかむら　 　　あけみ

**働き方革命！**