

12月

図書館の

午前・午後

土曜ミニセミナー & 個別相談会

セミナー開催時間 **1日2回 開催**
【午前の部】10:30～11:30 【午後の部】13:30～14:30

14日 「誰でも提供できるメニューと仕組み作り」 ～仕込み8割！店頭調理2割の法則～



講師：越石 直子
フードディレクター

料理が得意でもお店の調理の仕方は違います。効率の良い調理方法や食中毒などを出さないための家庭ではやらないひと手間、レシピ例などを盛り込んだセミナーです。仕込みをしっかりすることでお店の回転率や人件費の削減になり、結果、売上拡大となります。

こんな方にオススメ！！

- ・これから飲食店を立ち上げる方
- ・現在、飲食店でメニュー作りや人手不足に困っている方

※今年も大変ありがとうございました。
令和7年1月のセミナーは11日より開催いたします。

経営上のお悩みなど よろず支援拠点に何でもご相談ください。

- ◆経営全般（補助金申請、資金繰り、創業等）
- ◆Webマーケティング（ホームページ、SNS戦略等）
- ◆IT活用（現場の業務効率化、IT活用等）
- ◆飲食（レシピ・商品開発、農産物加工品、メニュー企画等）
- ◆デザイン（広告デザイン、ロゴマーク、グラフィック等）
- ◆税務相談（事業承継、その他税に関すること等）
- ◆法律相談（契約トラブル、労務問題、事業承継、廃業等）
- ◆労務相談（労務問題、雇用調整助成金相談等）



個別相談会時間 ◇15:00～16:00 ◇16:00～17:00 **2回開催**



開催場所

小山市立中央図書館
2階第1集会室
(小山市 城東1-19-40)



講座定員

午前 午後 **各回7名**

※定員になり次第締め切る可能性もございます。



セミナー専用申込フォーム

必要事項を入力の上送信ください。
※いただいた情報は、本事業にのみ使用いたします。



栃木県よろず支援拠点

〒321-3226 宇都宮市ゆいの杜1-5-40

☎028-670-2618

受付 平日9時から17時

