

Withコロナ時代の“新しい生活様式”で生まれ変わるニーズに対応しよう！

# Withコロナ・アフターコロナ時代における 飲食店の位置を知るう！

参加者同士による  
情報交換会も開催！

## コロナが及ぼした飲食店への影響と今後 サテライトセミナー

★テイクアウト等のWithコロナ対応を既に始めている方、これから始めようと考えている方も【まずは現状や今後を知るところから】始めませんか？



新型コロナウイルスの感染拡大により、全国各地の飲食店では甚大な影響を受けています。但し、今後はその影響を分析しながら、そして外食企業(飲食店)の現状・今後の業界や消費者動向を把握しながら、Withコロナ、アフターコロナの時代に応じた経営、例えばテイクアウトやデリバリー等の新しいビジネスモデルも取り入れて対応していく必要があります。そこで本講座では①コロナの影響はどのようなものであったか？②既に様々な取組みが進められているWithコロナの現状・その対応状況は？③そして今後迎えるアフターコロナ時代、どのような外食利用シーンを消費者は求めるのか？のようにコロナの「影響」「現状」「先行き」などを学びます。現状や先行きを知ることで今後の経営へのヒントを得ませんか？当日は出席者同士の情報交換会も予定しています。是非ご参加をお待ちしております。

日時 2020年 10月12日(月) 14:00 ~ 17:00  
 セミナー：14時～16時 情報交換会：16時～(40分程度予定)

### 講師

株式会社プロップビジネスコンサルティング

代表取締役 **山岡 雄己氏**

- ・中小企業診断士
- ・(一社)東京都中小企業診断士協会  
フランチャイズ研究会 副会長
- ・法政大学経営大学院  
イノベーション・マネジメント研究科 兼任講師

京都大学卒業後、サントリー㈱入社、宣伝部を経て2002年に経営コンサルタントとして独立。食品製造業、食品流通業、飲食店などフードビジネス、および流通サービス業全般の経営戦略、マーケティング戦略の立案、業務改善や管理体制構築などの支援を行う。



### 講座内容

※時事情勢により、最新情報を取り入れるなど内容が変更になる場合がございます。

- 飲食店における2月からのコロナによる影響
- Withコロナにおける業界状況・対応策について
  - ・外食企業(飲食店)のコロナ対応
  - ・テイクアウト対応手法・問題点
- 予想されるアフターコロナ時代における消費者の外食利用シーン
  - ・テイクアウトは浸透、一般化する
  - ・店内個室と店外オンライン飲食の併存
  - ・今後のテイクアウト消費で予想されるコト
- まとめ～コロナが及ぼした影響と提案のヒント～
  - ・品質面：短時間調理、小分け、保存性に優れた商品提案
  - ・安全・衛生面：専門メーカーとして、プロの視点で情報提供
  - ・利益管理：利益が取れる商品、メニューの提案 etc...

### 会場

徳島グランヴィリオホテル  
 ※当日は講師のオフィスより講演、会場で聴講頂く形式のセミナーとなります。

### 受講料

無料(会員・非会員問いません)

### 定員

40名  
 ※定員超過の場合のみ、ご連絡いたします。

### 申込方法

1. ウェブ申込  
徳島商工会議所ホームページからお申込ください
2. FAX (下記申込書にご記入の上お申し込みください)

### 注意事項

1. 今後の状況次第で開催形式等含め、内容が変更となる場合がございます。その際は個別にご連絡いたします。
2. 会場には、マスク着用の上でお越し下さい。(体温が37.5度以上の方はご入場をお断りさせていただきます)

【受講申込書】 FAX 088-623-8504 徳島商工会議所 行 ※締切：10/7(水)

事業所名		TEL/FAX	
所在地		情報交換会	参加 ・ 不参加
受講者氏名	①	②	③

◆本申込書にご記入いただいた情報は、本講座開催に係る各種連絡の他、当所主催のセミナー案内等に利用させていただきます。