

～軽減税率導入に向けての準備と今後の対応とポイント～

飲食店はメニューが命

消費税増税・消費税軽減税率制度導入が2年半延長されることとなりましたが、実施前の混乱が想定されます。

例えば食料品が8%の消費税といっても食品表示法の対象外の栄養ドリンクは10%の消費税というように具体的な項目もわかりにくい上に、「牛丼をお店で食べると10%」、「同じ店で持ち帰ると8%」、「コンビニのイトインスペースで食べると8%」の消費税と、消費者の気持ちを揺るがす大きな変化が起こりつつあります。しかし、本当に強い飲食店は、大きな影響を受けないでしょう。何が起るかわからない今こそ、飲食店が発信すべき最大の魅力「メニュー」について見直してみませんか？本セミナーでは、前半は軽減税率導入に向けての準備と対応策の説明を、後半は、飲食業向けの商品開発・メニュー表作りのノウハウなどを学びます。是非、皆様のご参加をお待ちしております！

日時 平成28年7月13日(水)
14:00～16:00

会場 佐賀商工ビル4階大会議室D・E

参加費 無料 **定員** 30名(先着順)

《申込方法》 下記申込書に必要事項をご記入のうえ、
FAXまたはTELにて、お申込み下さい。

- 軽減税率と飲食店の関係とは？
- 軽減税率で変わる、あなたの仕組み
- インボイスってなに？インボイス方式の内容
- メニューという言葉
- これが商品開発シートだ！
- 商品の組み合わせが儲けを決める
- お店の魅力を伝えるメニュー表
- 軽減税率に負けないお店の作り方

【主な講座内容】



【講師】 飲食業専門・中小企業診断士 **難波 三郎** (なんば さぶろう) 氏

昭和42年岡山市生まれ。20歳でスナックを経営する。25歳のとき、手に職をつけたいと決意して上京、料理を覚える。その後、いくつかの飲食店を運営しながら2006年、中小企業診断士となる。同年に発売された「メニューが飲食店を救う！」がヒット。ビールメーカー、製油メーカーから仕事を紹介されるようになり、飲食業者向けの雑誌にも記事を多数書いたため、業界のエキスパートとして認知される。またペンネームで、過去の経験を記述した「売れっ娘ホステスの育て方」は5万部を突破し、ビジネス書ランキングのベスト10に入る。岡山市に在住するようになった際、ペンネームでの活動を周囲にカミングアウト。それを機にセミナー活動を始め、たちまち評判となる。

問合せ先
申込み

【主催】 佐賀商工会議所

TEL 0952-24-5155

FAX 0952-26-2831

7月13日(水) 開催 「消費税軽減税率対策セミナー」 受講申込書 ※切り取らずにこのままFAX願います。

事業所名			
所在地	〒 -	TEL	
		FAX	
受講者名			