

アフターコロナ 飲食業界の今後の展望を見据える！

飲食業界セミナー

飲食業の経営環境は、外食需要の減退等の消費者の趣向の変化を受け、従来までのやり方を行っているだけでは事業を継続することはなかなか難しい状況です。今後の飲食業界の動向を見極めるうえでヒントを得るべく、飲食業、食肉業界を支え、快心を続ける経営者の思いや経営手法等を語ってまいります。コロナ後の事業展開を考えるうえで、その経営方針や店舗運営について参考にしていただきたいと思います。

飲食店経営者
！必見！

令和4年 11月29日(火) 14時30分~16時00分

●会場 長岡京市産業文化会館 1階会議室

●主催 長岡京市商工会 ●料金 無料 (先着60名限定)

テーマ：今後の飲食業の未来について

～本気で自分の人生を変えよう～

◆講師◆ 萬野 和成 氏 株式会社 萬野屋 代表取締役
一般社団法人大阪外食産業協会副会長



プロフィール

1963年 1930年創業の精肉問屋、萬野総本店二代目社長萬野 克彦の長男として大阪市阿倍野区にて出生
1984年 祖父母の経営する(株)萬野総本店に入社
1989年 業務用卸 拡張の為 天王寺ミートセンター 設立。
得意先レストラン700店舗、通販事業開始
1997年 個人会社として有限会社プロジェクト・ライフ社 設立(株)萬野屋の前身)主に飲食店舗開発サポートに携わる
2003年 (株)萬野総本店、良精畜産(株)を独立開業の為、退社飲食事業に専念 主に全国の焼肉店プロデュースに携わり社名(株)萬野屋に変更、代表取締役就任 現在に至る。
2019年 一般社団法人大阪外食産業協会 (ORA) 副会長就任

長岡京市商工会 行 (FAX 075-958-2473)

飲食業界セミナー 受講申込書

事業所名		参加者	
連絡先	TEL	e-mail	@
セミナーでお聞きしたい事がございましたらご記入ください。			
※ご記入いただいた個人情報は、セミナー運営以外の目的で使用することはありません。			