

กลยุทธ์บริหารธุรกิจร้านอาหารให้ประสบความสำเร็จ



สถาบันพีเพิลเทรนนิ่ง (People Training Institute) ผู้นำด้านการฝึกอบรมในทุกมิติเพื่อธุรกิจ SME ขอเชิญชวนเจ้าของกิจการร้านอาหาร ที่ต้องการปั้นแบรนด์ให้ประสบความสำเร็จ เข้าร่วมอบรมในหัวข้อ Effective Restaurant Owner (ERO) กลยุทธ์บริหารธุรกิจร้านอาหารให้ประสบความสำเร็จ โดย ดร.วิชัย เจริญธรรมานนท์ ผู้ช่วยกรรมการผู้จัดการใหญ่ ฝ่ายทรัพยากรบุคคล บริษัท เซ็นทรัล เรสตอรองส์ กรุ๊ป จำกัด ผู้เชี่ยวชาญในด้านการสร้างแบรนด์ เจาะลึกถึงรายละเอียดสำคัญ เผยกลยุทธ์สุดล้ำที่จำเป็นต้องรู้ของด้านการบริหารร้านอาหารหลากหลายทุกมิติ แนะนำสูตรลับและลับ แบบสุด Exclusive ที่เทคนิคช่วยดันยอดขาย เปลี่ยนจุดบอดให้กลับมาแข็งแกร่งพร้อมติดปีกคู่ใหม่ให้ร้านคุณทะยานสู่ความสำเร็จอย่างรวดเร็วและยั่งยืน ด้วยหลักสูตรที่คัดสรรมาเพื่อคนทำร้านอาหาร

: Restaurant Concept เช็คคอนเซ็ปต์ร้านให้เป๊ะแบบย้อนกลับด้วยการทำ Checklist

: Customer Base ขยายฐานลูกค้าให้กว้างและยั่งยืน

: Sale Increment เทคนิคเพิ่มยอดขาย ด้วยบริการและการแนะนำที่ถูกต้อง

: เรียนรู้ทฤษฎี QSC เดิมคุณภาพรอบด้านบริหารร้านอย่างมืออาชีพ

: วิธีบริหารต้นทุนให้ถูกหลัก เพื่อประหยัดขาย

: คำนวณต้นทุนสำหรับธุรกิจร้านอาหารยังงี้ไม่ให้เจ็บตัว

: Restaurant Self Evaluation เรียนรู้การประเมินธุรกิจร้านอาหารของคุณ

ในวันเสาร์ที่ 24 มิถุนายน – วันอาทิตย์ที่ 25 มิถุนายน 2560 เวลา 9.00-16.00 น. ณ โรงแรมวินเซอร์ สวีทส์ สุขุมวิท 20 (ห้องโกเมน ชั้น 5) เพียงราคา 15,000 บาท สนใจสมัครเข้าร่วมอบรมหรือสอบถามรายละเอียดเพิ่มเติมได้ที่โทร. 02-102-0376 ต่อ 100, 083-044-2361 (คุณต๊าก) หรือ <http://peopletraining.info/public-detail.php?id=172>