

飲食事業にかかわるオーナー様へ

飲食業界向け

ビジネス課題 解決セミナー

コストを
下げたい

売上げを
伸ばしたい!



参加費
無料

会場定員
10名

オンライン
(ZOOM)
参加もOK

第1部

ビジネス課題解決の近道は？

副業・兼業プロ人材活用!?

飲食店向け課題解決セミナー

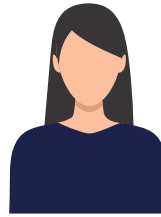
その経営課題、オーナー様一人で抱えていませんか？

決断を後押ししてくれる存在はいますか？

月額3万円ですべての課題があなたの相談相手となり、
伴走します。全国3千社以上が活用しています！

—副業・兼業をする人ってどんな人？
—どんなスキルや経験をもっているの？
活用方法や事例を紹介いたします！

企業での副業・兼業に取り組む人材が
登壇予定！リアルな声を聞いてみませんか？



講師：株式会社みらいワークス
地方創生部 渡辺 幸

第2部

個別相談会(希望者)

あなたの経営の課題にあう「プロ人材」の探し方

日時 令和7年 2月4日(火)

【第1部】14:00~15:00 (開場 13:30)

【第2部】15:00~16:00

オンライン・会場 参加方法が選べます!

会場 和歌山県プロフェッショナル人材戦略拠点
(和歌山市本町2-1 フォルテワジマ5階 会議室)

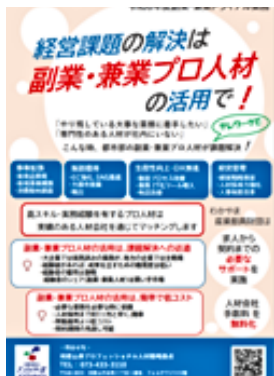
ZOOM お申し込み後、URLをお送りいたします

参加申込で
もらえる!

採用のコツがわかる
「副業・兼業人材活用ハンドブック」



『副業・兼業トライアル業務』で県内事業者の人材活用を応援します!



求人広告料
無料化

求人から
契約まで
サポート

募集広告
「和歌山県特集」
HP掲載

スキルシフト和歌山

検索

和歌山県プロフェッショナル人材戦略拠点 副業・兼業トライアル業務 (広告費用免除タイプ)

セミナー参加方法

【お申し込み期限：令和7年2月3日(月) 17:00】

下記URLにアクセス、応募フォームよりご応募ください

↓和歌山県プロフェッショナル人材戦略拠点HPからお申し込みはこちら

<https://yarukiouendan.or.jp/news/seminar24-2>

二次元コードからの
お申し込みはこちら↓



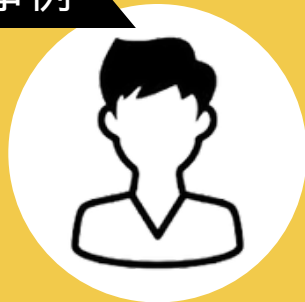
【お問い合わせ先】公益財団法人わかやま産業振興財団

和歌山県プロフェッショナル人材戦略拠点 (フォルテワジマ6F) TEL: 073-433-3110

主催：公益財団法人わかやま産業振興財団 / 和歌山県 共催：株式会社みらいワークス



事例



寿司・創作料理店
千葉県

「寿司・創作料理店の新規顧客獲得」

採用人材：
首都圏在住のマーケティング会社経営人材を採用。

寿司・創作料理店。常連のお客が多い反面、観光客や新規顧客の獲得に苦戦していたため、SNSやHPを活用したマーケティング戦略の立案、現状の改善点などアドバイスをして頂き、集客力アップに向けて伴走支援して頂ける方を募集。

首都圏在住で飲食店の集客、顧客開拓の実績が多数ある、マーケティング会社経営のフリーランスの方を採用。広告代理店での勤務経験もあり、宣伝、広告、広報、販促、など集客に関するお仕事を得意とされている人材です。集客のフックとなるコンセプトやフック商品の開発の提案をいただき、SNS、広告、GoogleMAPやホームページなどを活用した、広告サポートを進めているところです。

集客力
アップ

事例



飲食店併設温浴施設
和歌山県

温浴施設の食事処で、魅力あるメニューの開発」

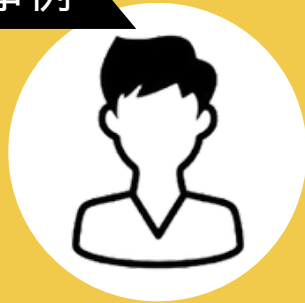
採用人材：
出張料理を手掛けながら、多様な業態の料理監修や飲食店経営の指導に活躍される人材を採用。

和歌山県北部の食事処を併設している日帰り天然温泉施設。新規来店客を増やすためにも、食事処での魅力のある飲食メニューが必要だと感じ、メニュー開発のサポートをいただける人材を募集。

飲食事業の、店舗開発、業態開発、商品開発、原価管理、経営指導などの業務をされているフリーランスの人材を採用。料理長やオーナーシェフとしてのご経験もあり、現場と経営の両方からアドバイスをいただきました。まずは、既存のメニューをすべて確認いただき、アドバイスをいただきながら調整をし、より魅力的なメニューの開発提案をいただいています。

新メニュー
開発

事例



老舗和食店
熊本県

「老舗和食店の受付業務のIT化」

採用人材：
IT企業勤務、副業でもIT設定業務代行などをされている人材を採用。

店舗の受付業務は、電話での予約対応や管理、会計業務など工数が多く、担当している社員の負荷が大きいため業務の効率化を目指し人材を募集。

IT企業でお勤めの人材を採用。本業では裁量労働制の勤務とのことで時間の調整をして業務を担当いただきました。煩雑だった予約受付業務はLINE予約を取り入れ、対応作業の簡素化が図れたうえ、キャンペーンとの併用もできるようになり販促にもつながっています。また、会計業務は会計ソフトfreeeの導入をサポートいただき会計業務の負担も軽減できました。業務を進めるうえでは信頼関係を構築することを第一に考え、毎月1回1泊2日で打合せにも来ていただき、対面でもコミュニケーションをとり業務を進めてもらっています。

業務改善

副業・兼業プロ人材とともにこんな課題にもチャレンジしています

- ・ SNSを活用した広告手法改善
- ・ 外国人観光客増のための情報発信
- ・ グルメサイトを活用した評価アップ
- ・ こだわりの素材、料理、店舗のPR伴走
- ・ “ミシュランの星”獲得のための店舗づくり、メニューづくり
- ・ 客単価アップにむけた対応指南
- ・ 現状見直しの課題整理と改善伴走
- ・ 収益性向上のための原価管理や価格見直し
- ・ 店舗運営、接客のマニュアル化
- ・ 調理場の運営簡素化
- ・ 新規出店計画作成と開店プロジェクトマネジメント
- ・ 新たに飲食業に参入するための伴走役