



安売りせずに、お客様の心を掴む！

高くても売れる！モスバーガーの経営に学ぶ

日本には数多くのハンバーガー・チェーン店がありますが、その中でも一線を画した存在として、根強い人気を誇るのがモスバーガーです。

モスバーガーは、美味しさにこだわり、商品の作り置きをせず、注文が入ってからひとつひとつ調理するアフターオーダー方式による提供や、全国約3,000軒の契約農家から新鮮な野菜を直接仕入れるなど「美味しさ」と「食の安全」を追求し、外食産業が低価格競争の傾向にある中、**高品質・高価格路線を貫くことで、他社との差別化**を図っています。

今回は、**高くても選ばれる店**“モスバーガー”の経営理念・経営戦略などについてご講演いただきますので、みなさまお誘い合わせのうえ、ご参加くださいますようお願いいたします。

【日 時】 **12月11日(月) 15時～16時30分**

【会 場】 **岡崎商工会議所 1階 大ホール**

【講 師】 **株式会社モスフードサービス
代表取締役会長 櫻田 厚氏**

【参加費】 **無料** (但し、お申込みは必要です)

※事前に担当まで電話・FAXにてお申し込みください。

※ご参加頂ける方は、お手数ですが11月末日までに事務局宛お申し込みください。

< 岡崎商工会議所 事務局担当 岡田・林 FAX: 0564-57-2189 TEL: 0564-53-6190 >

今すぐ申し込もう！ 12/11(月) 公開講演会

FAX 0564-57-2189 なら、24時間いつでもOK!

12/11『モスバーガーの経営に学ぶ』に参加します。

事業所名

お名前

TEL

FAX