

2012年1月貸出開始

1カ月¥0で、
人気の飲食店バイブル本が読める！



貸出
はじめました。

せっかく始めた飲食店、永く続けて欲しい。そのために、テンポス情報館では飲食店の皆様・開業予定の皆様におススメしたい本をピックアップし、ミニ図書館を開設します。1カ月0円で、何冊でもお借りいただけます。是非、テンポス新宿店内・川崎店内の情報館コーナーにお立ち寄り下さい！！



飲食店完全バイブル
『お客様がドンドン増える接客の法則 50』
著者：アンドワークス 加藤雅彦 + 片出えみ

店長・リーダー必見！！
何度言っても新人の笑顔が出ない。お替わりの注文がうまくとれない。スタッフに言いたいことをなかなか言えない等、様々なシーンの問題を解決できる法則がぎっしり詰まっています。

『繁盛飲食店のお客様の気持ちをくみとる法則』
著者：アンドワークス 加藤雅彦 + 工藤昌幸



気づき・推測・行動でもっと満足していただける！
サービス業の本質・最大の目標は、お客様に満足していただくこと。そのために必要なのが、「サービスの観察眼」を磨くこと。
では、お客様をどう観察し、その観察から何が読み取れるのか？お客様にもっと満足していただくための、「観察眼」を養うポイントを教えます。



『7つの超低リスクで成功する飲食店「開業・経営」法』
著者：飲食店コンサルタント 井澤岳志

繁盛店とはモノが違う！
超繁盛店の成功の背景には、圧倒的な「商品力」や「サービス力」などが隠れている場合が多い。多くの「普通の」お店では、そこまでの「商品力」や「サービス力」はありません。つまり、繁盛店のマネをしても、成功する確率は決してアップしないというのが現実なのです。
では、一体「普通」のお店はどうしたら良いのか？

『誰も教えてくれなかった！！なぜか「また行きたくなる」飲食店の作り方』
著者：大久保一彦

「あれ？あの店、もう潰れちゃったの？」繁盛しているように見えたお店が、いつの間にかなくなっている。
いっぽう、10年を経ても、永くお客様に愛される店がある。その違いは何か？
全国から引っ張りだこの飲食店カリスマが、その秘密をついに明らかにする！



お問い合わせはお気軽に、テンポス情報館へ



0120-151-149

株式会社テンポス情報館
東京都大田区東蒲田2-30-17

テンポス情報館

検索