

# フードビジネスブックフェアご提案書

臨増&書籍

下記の通り注文いたします。

書籍12点、雑誌17点

番線印を押印ください(取次シュート・書店コード・書店名)

	条件	■住所		
	長期	■書店名		■ご担当者
	延勤	TEL		fax
		メールアドレス		

お薦め度	書名	著者名	判型	本体価格	定価	コード	注文冊数
------	----	-----	----	------	----	-----	------

## 別冊・臨時増刊

新刊	FS・飲食店 従業員満足の強化書	01700-4	2009年4月	飲食店経営4月	1,400	1,470	
	おそうじHAND BOOK	01700-5	2008年3月	飲食店経営5月	1,429	1,500	
	アルバイト、フリーター採用&戦力化の教科書	01700-8	2006年7月	飲食店経営8月	1,400	1,470	
	フードサービス店長集客と販促の教科書	01700-6	2004年5月	飲食店経営6月	1,400	1,470	
	フードサービス店長衛生管理の教科書	01700-6	2003年5月	飲食店経営6月	1,400	1,470	
	フードサービス店長QSCの教科書	01700-7	2001年5月	飲食店経営7月	1,905	2,000	

## 書籍

	ラストオーダーは稼ぎ時	中島孝治	A5判	1,429	1,500	9784785503642	
	繁盛する飲食店のたばこ対策	『飲食店経営』チーム分煙編著	A5判	1,429	1,500	9784785503604	
	ホスピタリティ	力石寛夫	四六判上製	1,429	1,500	9784785501686	
	続・ホスピタリティ	力石寛夫	四六判上製	1,429	1,500	9784785502508	
	改訂 外食経営用語事典	井上恵次	新書判	1,800	1,890	9784785502850	
	フードサービス攻めのメニュー戦略	清水均	A5判	1,762	1,850	9784785503147	
	P/A戦力化完全マニュアル	清水均	A5判	1,762	1,850	4-7855-0251-7	
	フードサービス攻めの組織・人財育成	清水均	A5判	1,600	1,680	4-7855-0229-0	
	フードサービス実力店長はここが違う!!	田中司朗	A5判	1,600	1,680	4-7855-0227-4	
	フードサービス攻めの成長戦略	清水均	A5判	1,800	1,890	4-7855-0212-6	
	フードサービス攻めのマネジメント	清水均	A5判	2,000	2,100	4-7855-0184-7	
	フードサービス攻めの計数	清水均	A5判	1,571	1,650	9784785501365	

## 月刊「飲食店経営」のバックナンバーもお役に立ちます!

	飲食店経営 10.4月号 新規客をナニガナンデモ再来店させる	A4変型	1,067	1,120	01699-4	
	飲食店経営 10.3月号 2010年「ヒット業態」総ざらい—繁盛店の新潮流	A4変型	1,067	1,120	01699-3	
	飲食店経営 10.2月号 低価格が新基準になる	A4変型	1,286	1,350	01699-2	
	飲食店経営 10.1月号 進化する接客	A4変型	1,286	1,350	01699-1	
	飲食店経営 09.12月号 不況を吹き飛ばす! 女性客のつかみ方	A4変型	1,286	1,350	01699-12	
	飲食店経営 09.11月号 店長は経営者の目を持って!	A4変型	1,286	1,350	01699-11	
	飲食店経営 09.10月号 とことん客数にこだわる	A4変型	1,067	1,120	01699-10	
	飲食店経営 09.9月号 現場がすべて! -「稼ぐ店長」育成法	A4変型	1,067	1,120	01699-9	
	飲食店経営 09.8月号 売上アップを約束する「低価格シフト」	A4変型	1,286	1,350	01699-8	
	飲食店経営 09.7月号 スーパー店長 夏の繁忙時必勝の「既存店売上UP」の	A4変型	1,286	1,350	01699-7	
	飲食店経営 09.6月号 スーパー店長 リピーターづくりの達人	A4変型	1,067	1,120	01699-6	

合計注文冊数

☆ ご希望の書店様にはパネル、POPなどをご用意いたします。

☆ 月刊「飲食店経営」誌上、および同誌ウェブサイト、弊社HPでフェアの事前告知を行います。

☆ 別冊・臨時増刊は売れ筋ですが雑誌の為、ご注文扱いです。但し、3カ月延勤条件でのお品だしもできますので、是非この機会にお品揃え下さい。

★「飲食店経営」最新号

★繁盛店づくりの基本は、ES!

★どん底から売上250%UP。

★サービスの原点「おもてなしの心」



居酒屋オーナーの奮戦記

新刊

新刊