

飲食店開業セミナーのご案内

飲食店は、つぶれやすい業種と言われます。
しかし、開業前にポイントを抑えることで、成功をつかむことができます。

今回のセミナーは、『成功する飲食店は開業準備で決まる！』の著者が、
開業前に抑えるべきポイントをお話いたします。

次のような方におすすめです。

飲食店を開業しようと思っている方。
新規事業として飲食業を検討の企業経営者
さらに店舗拡大を目指す、飲食業の方
飲食店開業のポイントを学んでおきたいコンサルタントの方。

飲食店経営の経験と最近の飲食店のコンサルタントとしての実際の経験を基にしたセミナーです。

日時：2016年6月16日（木）16時～18時

場所：東京都港区北青山1-3-2-6階 経営フォーラム会議室

参加費：3,000円(税込)

講師：宮崎 代志美 武蔵野調理師専門学校 フードビジネス講師
経産省後援 ドリームゲートアドバイザー

【概要】

第一部 16：00～17：00

「店舗探しのポイント」

「融資のポイント」

「採用のポイント」

第二部 17：00～18：00

質疑応答と個別相談 → **ここがポイント！**