

知らない^と続かない。開業店の半分が2年で廃業。

飲食店経営セミナー

と き：平成30年10月22日(月)
15:00~16:00(約1時間)
と ころ：長崎商工会館9F
長崎県よろず支援拠点

講 師：元岡正憲コーディネーター
プロフィール

元岡中小企業診断士事務所・代表

中小企業診断士・一級販売士

調理師 (辻学園 調理製菓専門学校卒)

フードコーディネーター1級 (FCAJ)



国内・外資の家電メーカー、大手外食産業、テーマパーク等
複数の企業で、国内営業・営業企画・海外営業・海外駐在・
サービス業務に従事しました。それらの幅広い経験を生か
し、オールラウンダーとして、中小企業・小規模事業者・
飲食店の皆様を支援致します。

セミナー内容

- ①飲食店の生命線「儲かる仕組み」
- ②売上拡大に向けた基本の取組み
- ③全国人気店の取組み事例紹介

* 内容は変更することがございます。

セミナー対象者

- ①飲食店を継続させたい経営者
- ②飲食店を開きたい創業予定者

* 上記対象者優先の為、対象外の方や仕業・経営コンサルの方は
ご遠慮願います。当日受付用に名刺をご用意下さい。

特 典：なし * 希望者には、後日無料個別相談。
参加費：無料 * 申込はチラシ裏面で受け付けます。
定 員：15名 * 定員になり次第、締切ります。
(1事業者1名のみに限定)

