初めての出店 失敗しない飲食店 セミナー開催！！

どんな店が成功するの？ 出店場所ってどう決めたらいいの？
融資ってどうすれば受けられるの？
まずは、出店の疑問やお悩みをお持ちの方はお聞きください。（飲食店経験の有無、年数問わず）
一度出店したら、業績が思わしくないからといって、容易に移転や業態変更は難しいものです。
失敗しないためには、出店のルールを知るだけで成功確率は飛躍的に上がります。
本セミナーでは、「出店計画」から「開業後の運営」の方法まで、初出店を考えている方に、開業に必要な、役立つ「ノウハウ、スキル」を「講師オーディション」本選出場を果たした、フードビジネスこだわりコンサルタントがお話します。

会 場 前橋市民文化会館 第一会議室
前橋市南町3-62-1

日 時 2011年7月28日（木） 19：00～21：00

講師内容受講料 ３，５００円 （早期申込割引料金３，０００円）

講 師 石田 誠（（株）ｻﾝｹｲﾃｸﾆｶ 代表取締役）
長年務めた営業職から、飲食店の魅力にとりつかれ、飲食チェーン店のマネージャーに転身。その後、個人店を経営。２００8年コンサルタント業務を始動。飲食店の出店から運営までの支援体制をつくり、
２００９年株式会社サンケイテクニカを設立。経営から運営管理、企画、広報、社員教育、仕入れ、商品開発（メニュー考案）まで対応ノウハウを持つ、飲食店・サービスビジネスのエキスパート。
経営していたお店は、ラジオ、新聞、雑誌など多くの取材を受ける。

問合せ先 株式会社 サンケイテクニカ コンサル事業部
ＴＥＬ 027-288-8518
前橋市富士見町石井２４４５－４８８
http://nicobaru.com/

申込方法 本セミナー受講希望の方は、直接お電話（027-288-8518 ）いただくか、E-mail（nicobaru@cure.ocn.ne.jp ）で「7/28受講希望」と書いてお申し込みください。詳細を返信させていただきます。

Generated by ぷれりりプレスリリース
https://www.prerele.com