

平成28年度 県連主催 飲食店営業者のための年間セミナー

まだまだ本格的な景気回復とは言えず、また消費者の嗜好が多様化する現状において、飲食店の経営を安定させることは本当に難しい課題です。今回、これからの飲食店経営のヒントを探していただくため、多様な講師陣を迎えてセミナーを開催いたします。

この時代において勝ち残っていくためのノウハウを このセミナーで学びませんか？

講師陣紹介



池田 智之 氏 社会保険労務士いけだ事務所 代表

2013年1月 福岡市認定事業者として開業
2013年4月～ 福岡中央労働基準監督署 労働相談員(2年間) 労働相談員として、労使双方から2年間で2,000件以上の相談を受ける
2014年6月 一般社団法人福岡創業支援センター設立 監事就任 創業に必要な各士業が集結し、創業者にワンストップサービスを提供
2015年3月 福岡市雇用労働相談センター 相談員就任
福岡市雇用労働相談センターにて、新規創業者からの雇用労働相談を受ける
【著書】「しつもん!労働トラブル50」中央経済社(共著)



金子 和代 氏 (株)ホスピタリティー&グローイング・ジャパン グローイング・アカデミー

国際線客室乗務員として大阪をベースに、ソウルを経由して主にアメリカ・欧州路線を乗務する。海外に行きたいとの思いから客室乗務員を目指したが、人と接するうちに接客業の楽しさに目覚める。その後、予約センター勤務となり、外国の方から(英語・韓国語)の予約・新人教育を担当。
専門学校では、校長としての職務の他に、新コースの開設、留学生を担当。ここで人材教育の楽しさを体感する。客室乗務員時代に取得したソムリエの資格を活かして、山の手倶楽部が経営する飲食店にも勤務しながら飲食業に従事するサービスマンを育成する事業にも携わる。様々な現場経験に基づいた内容を強みとし、丁寧で熱心な講座に好評を得ている。
元 大韓航空客室乗務員 ・ 元 専門学校校長 ・ 元 京都山の手倶楽部 支配人 ・ ソムリエ資格取得



中森 章 氏 (株)ホスピタリティー&グローイング・ジャパン グローイング・アカデミー

大学卒業後、1986年日本マクドナルド株式会社に入社し、直営とフランチャイズの両サイドを経験。直営店においては、店长、スーパーバイザーとして、外食業界ではもっとも重要とされるQSCを極める。社内教育機関の「ハンバーガー大学」にも在籍し、トレーニングインストラクターとして、コミュニケーション・リーダーシップから業績を出すチーム作りを中心に全国13万人の人財育成を担当。また、フランチャイズにおいては、人財育成からQSCおよび財務改善に実績を出す。2014年7月まで現場に立っていた、今の現場を知っている講師である。
元 日本マクドナルド株式会社 スーパーバイザー
元 日本マクドナルド株式会社 ハンバーガー大学 トレーニングインストラクター

他、上席入国審査官 近松 実氏

会場 食品会館5F 福岡市博多区千代1-2-4

※JR吉塚駅より徒歩8分
※西鉄バス妙見バス停前すぐ

開催日程 第1回 8月31日(水) 13:00~15:30

第2回 10月12日(水) 13:00~15:30

参加費 組合員／無料

組合員以外の方／1,000円(セミナー当日にお支払いください)

お問合せ先

一般社団法人 福岡県料飲業生活衛生組合連合会

〒812-0044 福岡市博多区千代1-2-4
福岡生活衛生食品会館2階

TEL 092-641-8111

FAX 092-651-5587

ホームページ <http://f-ryoin.jp/>



