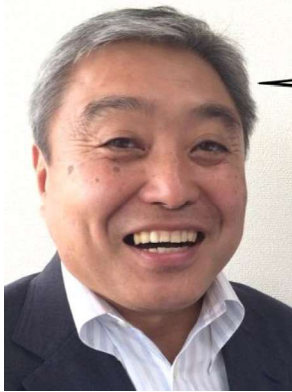


天神・渡辺通り・博多駅の人気店
現役オーナーが語る！



繁盛する飲食店の作り方

セミナー



野中 一英

福岡県よろず支援拠点
コーディネーター

27歳で脱サラし、飲食業界へ。35歳で独立、串揚げ専門店「串揚げ 串匠」を福岡市内に開店。その後24年間に合計8店舗を開店。現在は福岡市内に3店舗営業中です。カンボジア、プノンペンへの出店も経験。

20年間の経営の中で都度試行錯誤を繰り返し、何とか事業を継続してきました。これから飲食店の開業を考えておられる方、海外へ出店をお考えの方、今現在経営でお悩みの方などに、私の体験がお役に立てればと思っております。

飲食業24年の経験を活かして
飲食店開業の秘訣をわかりやすく
お教えします！！

知って開業・知らずに開業
すぐに差が出ます！

1. 失敗する人の共通点とは？
2. 開業前に準備しておく必須事項！
3. お金をかけない集客術とは？
4. これだけは知っておきたい経営知識！
5. 絶対はずせない成功のポイント

日程 10月3日(月) 福岡県よろず支援拠点セミナー
15:00 - 16:30

申込先

福岡県青色申告会連合会

福岡市博多区祇園町1-40三井生命福岡祇園ビル3F

TEL: 092-283-7177

裏面お申込書またはお電話にてお申し込みください。

少人数
無料
セミナー

