



『繁盛する 飲食店の たばこ対策』
(商業界刊、定価1500円)

たばこ対策セミナー

激動の今だから やるべきことはこれだ!

絶対リピーターにする、サービス価値の高い店、エキサイティングな店の作り方

2010年
3月17日(水)
13時~16時
定員:200名
価格:2000円

司会・進行: (株)商業界 千葉哲幸



新川 義弘 氏

講師

しんかわ よしひろ 1963年生まれ。高校卒業後、新宿東京会館(現ダイナック)を経て、長谷川実業(現グローバルダイニング)に入社。その後、取締役に就任。同社のナンバー2として、同社の躍進に大きく貢献。2005年に退社し、(株)HUGEを立ち上げる。06年4月に「カフェ リゴレット」をオープン。その後都心を中心に計7店舗を展開。ほかにファウンディング「ダズル」を銀座に構え、09年7月には初の和食業態「新」を六本木ヒルズ内にオープン。



気鋭のデザイナー

戸井田 晃英 氏

といた あきひで 1968年生まれ。鎌倉市出身。1992年桑沢デザイン研究所スペースデザイン科卒業。1993年スーパーポテト入社。物販店、飲食店などの商業施設の設計に携わる。1997年TYPE-Aを設立し、独立後も数々の物件を手掛ける。2000年グローバルダイニングに入社、店舗の企画、設計、監理に携わる。2004年(有)アツタ設立、現在に至る。



ほし まさと 1974年生まれ。神奈川県出身。高校卒業後、外食企業に入社、各店での店長を経験。その後、独立資金をつくるために運送会社に就職、調理経験を積むために飲食業に就職し、2003年相模原市東林間で炭焼厨房「炎家」オープン。2004年(有)キーブ・ウィル ダイニング設立。現在、神奈川県央地区に10店舗展開。

求心力の若手経営者

保志 真人 氏

サービスの第一人者

激動の時代、変革の時代です。フードサービス業界は、お客さまの満足を取り戻すために、これまで築き上げたさまざまな価値を見直し、磨き上げる必要があります。折しも、この4月1日から、神奈川県では受動喫煙防止条例が施行され、飲食店における「たばこ対策」が重要なテーマとなりました。全国に広がるであろう、この動向を踏まえつつ、快適な分煙環境を整え、エキサイティングな店の作り方を提案するセミナーです。

<タイムテーブル>

基調講演	13時~14時
新川義弘氏 (株)HUGE代表取締役社長 「私のレストラン経営哲学~サービス価値へのこだわり」	
パネルディスカッション その①	14時~15時
新川義弘氏 VS 戸井田晃英氏 (株)HUGE代表取締役社長 (有)アツタ代表 「絶対リピーターにする、熱いマインドと店舗デザイン」	
パネルディスカッション その②	15時~16時
保志真人氏 VS 分煙コンサルタント (有)キーブ・ウィル ダイニング代表 「たばこ対策を明確にすることで、主張する店になろう」	

*セミナーの構成と時間は目安です。変更する可能性もあります。

募集要項

日程: 2010年3月17日(水) 13時~16時
定員: 200名
価格: 2,000円(税込)
会場: タイム24 203研修室
東京都江東区青梅2-4-32
ゆりかもめ「テレコムセンター」駅下車 徒歩約2分

*会場が変更になる可能性もあります。

「たばこ対策セミナー」激動の今だからやるべきことはこれだ! 受講申込書

受付No.	参加者氏名	年齢	職場名(店舗名)と職位	企業名
				所在地(〒)
				TEL () FAX ()
申込担当部署・氏名(連絡先)			業種・業態	店舗数
				年商
				店 億円

セミナーのお申込み方法 ■上記の申込書に必要事項をすべて記入のうえ、(株)商業界「教育事業グループ」宛にFAXしてください。*参加者が複数の場合は用紙をコピーして使用ください。●ご記入頂いた個人情報宛に、小社の各種案内をお送りすることがあります。送付を希望されない場合には、□に✓印をご記入ください。 □ 希望しない