

【飲食店経営者・飲食店開業予定者、必見！！】

第12回 「バランスのいいお店づくり」セミナー&ワークショップ

失敗しないための

飲食店開業の手続きと落とし穴

飲食店開業の際には、様々な細かい事務手続きが必要です。しかし、開業準備の忙しさで、ついつい忘れがちになり、「これで大丈夫！」と想着いても、意外な落とし穴があったり・・・。

折角、素敵な店舗が完成し、素晴らしいお料理・スタッフが揃っても、開業のための手続きが完了していなければ開店することはできません。

失敗しないための飲食店開業の手続きを、私たちと一緒に学びましょう！！

講師紹介

【許可・会計】

行政書士あさがお法務事務所
所長 **福原 強** 先生

税理士事務所勤務10年のキャリアを持つ「経営の数字」に強い行政書士。営業許可申請だけでなく、頑張る店長さんのための「飲食店会計」も好評。お店の学校プロジェクト・メンバー。お散歩好き。

【社会保険】

社会保険労務士やまもと事務所
代表 **山本 和也** 先生

飲食店の元店長という異色の社会保険労務士。飲食店の現場に精通した人事労務管理のコンサルティングに定評がある。お店の学校プロジェクト・メンバー。



★ 特別講師 ★

【法人設立】

荻島総合事務所 司法書士
小関 範之 先生

登記申請業務15年以上と経験豊富な百戦錬磨の「転ばぬ先の杖」の司法書士。法人登記、不動産登記などの法律の知識経験だけでなく、ワインへの造詣も非常に深い。



参加者特典

セミナー参加者全員に、
飲食店開業手続き書類チェックリスト
(個人用・法人用)
をプレゼント致します。是非お使い下さい。

【日時】 平成26年11月13日(木)
19:00~21:00(受付18:45)

【場所】 港区立商工会館 第4会議室
東京都港区海岸1-7-8
東京産業貿易会館6F
JR浜松町駅北口より竹芝棧橋方向へ徒歩7分
地下鉄・大門駅より浜松町駅方向へ徒歩10分

【会費】 3,000円 【定員】 先着10名

【申込先】

お問い合わせ先: omisenogakkou@gmail.com

- ①ネットの場合: 専用申込みフォームよりお申し込みください。 <http://ameblo.jp/omisenogakkou/>
- ②FAXの場合: 下記の項目をご記入の上、お送りください。 **FAX: 043-376-9501**



お名前	ご住所
お電話	E-Mail