

生活衛生営業



後継者育成。

HACCPセミナー

平成29年 **11月14日(火)** 14~16時

会場：兵庫県中央労働センター 1F 小ホール

神戸市中央区下山手通 6-3-28 TEL 078-341-2271

定員：50名 参加費：無料

対象：飲食業、理美容業ほか生活衛生関係の事業を営む方等

第一部

「この店を継ぎたい！」と心から思える！

事業継承のできる価値ある店になるための具体策

講師 岡本 文宏 氏

【メンタルチャージャーISC研究所代表・(一社)エントランスマネージメント協会代表理事】

事業継承の準備、継承したいと思える『価値ある店』になる方法、価値ある継承したい企業になるために一番大切なことについて、分かり易くお話していただきます。

第二部

飲食店営業におけるHACCPへの取組み

講師 高柳 竜雄 氏

【株式会社ティーズフードコンサルタント 代表取締役】

近年中に、全ての食品を取り扱う事業者（飲食店・販売店）を対象に、新たな衛生管理手法であるHACCP（ハサップ）が義務化されます。飲食店営業におけるHACCP手法について解説します。

<主催> 兵庫県鮪商生活衛生同業組合 TEL 078-331-3350

<後援> 公益財団法人 兵庫県生活衛生営業指導センター

【岡本 文宏 氏 プロフィール】

スタッフの"やる気"と"売る気"を一気に上げる! 日本初の商店主専門ビジネスコーチ。
 アパレル専門店チェーン勤務、セブンイレブンFC店経営を経て 2005 年メンタルチャージISC研究所を設立。
 延べ 250 社以上の経営者に対して「繁盛店になるための人材育成、マネジメント」ノウハウを提供。
 業界団体、商工会議所、金融機関、ショッピングセンターなどでの講演は年間約 100 回以上。
 「月刊商業界」など専門誌への執筆多数。
 著書として「繁盛店のやる気の育て方」「仕事を任せるシンプルな方法」(紀伊国屋梅田本店、AMAZON にてビジネス書ランキング1位獲得)他、海外での翻訳本など 5 冊がある。

【高柳 竜雄 氏 プロフィール】

1988 年(株)消費経済研究所(ダイエー品質管理センター)入社。ダイエー関連飲食施設の衛生指導やグループホテルにおける衛生管理体制の構築を実施をする等、幅広い経験を積む。
 2000 年(株)ユー・エス・ジェイ入社。ユニバーサル・スタジオ・ジャパンのフードサービス部のクオリティコントロールマネジャーとして、食品衛生管理、品質保証等のマニュアルを構築すると共に HACCP の概念に基づいた独自の考えで、徹底した管理を実施。アルバイト構成比率が極めて高い調理、製造現場において、在職中約 14 年間、食中毒事故を皆無とした。
 2015 年コンサルタントとして独立。現在は飲食店への衛生管理改善指導の傍ら、全国で講演活動を実施中。

参加申込書

F A X 0 7 8 - 3 3 1 - 3 3 5 2

兵庫県鮪商生活衛生同業組合 行

※ 定員となり次第、締切とさせていただきます

下記の事項をご記入の上、送信してください。

(フリガナ) ご氏名	生年月日：大・昭・平 年 月 日			性別	男・女
ご住所	〒 ー				
電話番号 (自宅) ー ー (携帯) ー ー	E-mail	@			
業 種	創業年月	明・大・昭・平 年 月			
加入組合 <input type="checkbox"/> 鮪商 <input type="checkbox"/> 旅館ホテル <input type="checkbox"/> 社交飲食業 <input type="checkbox"/> 麺類食堂業 <input type="checkbox"/> 喫茶飲食 <input type="checkbox"/> 料理業 <input type="checkbox"/> 飲食業 <input type="checkbox"/> 中華料理業 <input type="checkbox"/> 理容 <input type="checkbox"/> 美容業 <input type="checkbox"/> クリーニング <input type="checkbox"/> 公衆浴場業 <input type="checkbox"/> 興行協会 <input type="checkbox"/> 食肉 <input type="checkbox"/> 食鳥肉販売業					