

新規出店！最初にやるべきこと 店舗経営のイロハと雇用のルール

岡山中中華あんかけ専門店を経営する店主が、
2年間で軌道に乗せたその秘密のノウハウを惜しみなく伝えます。

また社会保険労務士が雇用に関して、
社会保険、労働保険の仕組みを丁寧にお伝えします。



対象者

- ・新規出店予定の方
- ・店舗ビジネスを営んでいる方
- ・労働関係の知識を学びたい方 など

2018.03.13 Tue

15:00～17:00（受付 14:30～）

テクノサポート岡山 研修室

（岡山市北区芳賀5301）



定員20名



呉 大可

岡山県よろず支援拠点 コーディネーター 中華料理店経営者

中国生まれで、12歳で来日。新卒で三井住友銀行に入社したが、退職し実家の中華料理店を事業承継。4年後岡山へ移住し、中華あんかけ専門店を出店。



周東 佳織

岡山県よろず支援拠点 コーディネーター 社会保険労務士

製造業やIT企業等の管理部門で、人事・労務管理や就業規則の作成・改定を行ってきた。また、企業にあった様々な助成金の活用も提案。

申し込み欄

◆FAXでのお申し込み

岡山県よろず支援拠点宛 **FAX086-436-7742**

会社名		業種	
参加者名		連絡先	

◆お電話でのお申し込み、お問い合わせ

TEL 086-436-7741 担当：矢野（やの）

（公財）岡山県産業振興財団

電話対応可能時間：平日 9:00～18:00（12:00～13:00を除く）

岡山県よろず支援拠点