

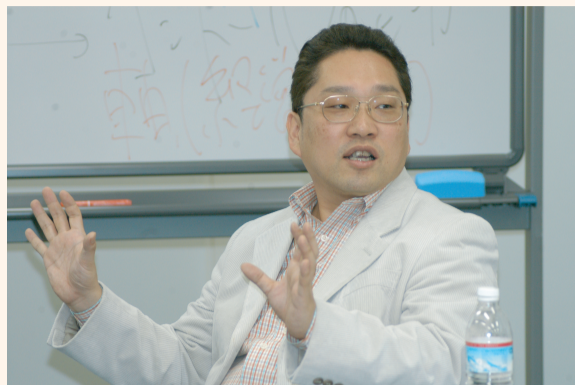
磨かれた業の集大成。その基本は“感謝”の気持ち



酒のプロ

BAR レモンハート チーフバーテンダー
伊藤 学 氏

2008年1月20日開催！
ホテルコスタビスタ沖縄
(21日・22日セミナー別会場にて)



ファシリテーター

株式会社ネクスト 代表取締役
福岡 幸一 氏



食のプロ

コスタビスタ沖縄 総料理長
新垣 友吉 氏

「お酒」の悦楽と「フレンチ」の快樂

美味しいお酒と料理 楽しい集い。

＜21日＞ 経営者・店長向け

会場：オーガスト・イン久茂地
(那覇市久茂地3-1-10-3F)

「成功する飲食店経営のポイント」

- ①集客のための戦略（固定客）
- ②スタッフの戦力化 ③顧客満足プログラム
- ④ヒット商品を作るメニュー開発

＜22日＞ 飲食店で働いている人向け

会場：Jr. BAR TENDER (那覇市おもろまち4-7-18 リケンオキナワビル2F)

「お客様が再来店する飲食店接客のポイント」

「実践!高いお酒が売れるまで・・・」

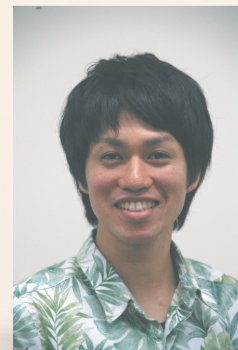
- ①接客のポイント(来店～見送りまで) ②クレームの種類と対処法 ③酒のコースパターン
- ④レモンハートオリジナルメニューによるワークショップ
- ⑤ノンアルコールカクテル実演+指導 ⑥あなたの得意なカクテルをさらにバージョンUP指導

主催 株式会社グリーンピア
協賛 株式会社ジャパンインポート
有限会社THREE RIVERS

Japan
Import
System



主催者
株式会社グリーンピア
代表取締役
島袋 真史 氏



お問い合わせ・お申し込み：株式会社グリーンピア 島袋真史

mail: shimabukuro@greenpia.sakura.ne.jp

携帯:090-5284-9633

FAX: 050-3488-1004

★レモンハート伊藤氏によるセミナーについての詳細はこちら <http://www.ito-manabu.co.jp>