

TOP SEMINAR 2014

- ▶日時 2014年11月13日(木)
第1部 基調講演 16:00～(15:30受付開始)
第2部 懇親会 18:00～
- ▶会場 京都ホテルオークラ
- ▶費用 10,000円 (基調講演のみご参加の方3,000円)

基調講演

16:00～17:45

日本でいちばん大切にしたい会社

～事例で学ぶ元気印企業の実際～

講師 坂本 光司 氏

法政大学大学院 政策創造研究科教授
同大学院 静岡サテライトキャンパス長

プロフィール

1947年静岡県生まれ。1970年法政大学経営学部卒業。静岡文化芸術大学文化政策学部・同大学院教授等を経て現職。他に、「日本でいちばん大切にしたい会社大賞」審査委員会委員長、NPO法人オールしずおかベストコミュニティ理事長等、国・県・市町村の公務も多数務める。専門は、中小企業経営論、地域経済論、地域産業論。中小企業経営研究の第一人者として、これまでに7,000社を超える企業を訪問し、調査・アドバイスを行う。



主な著書

- 『人に喜ばれる仕事をしよう』 WAVE出版、2014年
- 『幸せな職場のつくり方』 ラグーナ出版、2014年
- 『日本でいちばん大切にしたい会社1・2・3・4』 あさ出版、2008年～2013年
- 『なぜこの会社に人財が集まるのか』 商業界、2013年
- 『社員と顧客を大切にしたい会社「7つの法則」を実践する優良企業48』 PHP研究所、2012年
- 『小さくてもいちばんの会社～日本人のモノサシを変える64社～』 講談社、2012年

ゲスト 黒岩 功 氏 お箸で食べるフレンチレストラン「ル・クロ」オーナーシェフ

1967年鹿児島県生まれ。19歳で調理師免許を取得、21歳で全国司厨士協会の調理師派遣メンバーとしてスイスに渡る。ヨーロッパで3年間、三ツ星レストラン「タイユバン」「ラ・コート・サンジャック」、二ツ星レストラン「ジラル・ベッソン」のシェフらに師事。帰国後いくつかの有名料理店で副料理長、料理長を務めたのち、2000年にフレンチレストラン「ル・クロ」をオープン。おもてなしレストランとしてのスタッフ教育が注目され、現在では食育活動や講演会も積極的に行っている。著書に「また、あの人と働きたい」(Nanaブックス2012.5月)他「ル・クロ流のおもてなし」は坂本光司先生の著書『日本でいちばん大切にしたい会社4』『人に喜ばれる仕事をしよう』でも紹介されている。



懇親会

18:00～20:00

京都ホテルオークラ自慢のお食事をお楽しみいただき、ご参加各社の皆様との意見交換や情報収集など、有意義なひと時をお過ごしください。皆様お誘いあわせの上、ぜひご参加ください。

新経営サービス 清水 税理士 法人

〒600-8020 京都市下京区河原町通五条上る御影堂前町843番地

075-343-0870

<http://www.shinkeiei.jp/>

TOP SEMINAR 2014

日 時：平成26年11月13日(木) 受付 / 15:30~
 基調講演 16:00~17:45 懇親会 18:00~20:00
 会 場：京都ホテルオークラ

参加申込書

貴社名				業種			
TEL				FAX			
お名前		役職		基調講演	参加 不参加	懇親会	参加 不参加
お名前		役職		基調講演	参加 不参加	懇親会	参加 不参加
お名前		役職		基調講演	参加 不参加	懇親会	参加 不参加
懇親会で、ご同席希望の知人・業種等(例：印刷業・運送業etc...)がございましたら、ご記入ください。							

新経営サービス清水税理士法人 TOP SEMINAR 2014 担当者行

FAX 075-371-1003

担当者