

リアルな店舗で出店プラン！ 飲食店開業シミュレーション講座



やってみないとわからない！これが起業のホンネです。

せっかく多くの費用をかけて夢のマイショップを始めるなら、失敗はしたくないもの。

本講座はリアルな物件をモデルに、商圈・ターゲットからの売上検証など、実際に開店している実践ノウハウでシミュレーションします。開業前からのリスクを減らし、持続的に成長できる店づくりを目指しましょう！

平成 30 年

◆日時&会場

1月29日(月)・31日(水) 18:30 ~ 21:30 アシ☆スタ交流サロン (A E R 7 階)
2月5日(月) 18:30 ~ 21:00 店舗見学&交流会
『カフェ・マル』(仙台市若林区河原町)

◆対象者・定員

概ね1年以内の飲食店開業を目指しており、その具体的な計画がある方 8名(先着)
※事前に所定の事業計画書を提出していただきます

◆受講料

2,000円(初日、1/29に受付にてお納めください)
※3日目の交流会は別途参加費2,000円

◆カリキュラム

1日目 ○「開業計画を作ろう！」

講師が例示する要件に基づいて、飲食店の基本計画(店のコンセプト・顧客ターゲット・商品企画・店舗づくりなど)をグループワークします。



2日目 ○「販売戦略を考えよう！」

1日目の開業計画を実際の店舗立地にあてはめて、売上計画を達成するために販売戦略を立てていきます。

○「参考事例～カフェ・マル before/after」

3日目の店舗見学に向けて、先輩起業家の事例をケーススタディします。

3日目 「カフェ・マル物語～開業後の課題とハンズオン支援^(※)による取り組み～」

「カフェ・マル」オーナーから開業までの準備や開業後の課題、そして、それをどう乗り越えたかなどについてお話いただきます。



講師・先輩起業家アドバイザーを交えての交流会にも、ぜひ、ご参加ください。

※ハンズオン支援 ～(公財)仙台市産業振興事業団の専門チームによる集中支援

アドバイザー
株式会社食むすび
代表取締役
杉山 健一 氏
2011年創業。震災時の経験から食の大切さを感じ、生産者・流通業者・加工業者・消費者を食を通じて“むすぶ”働食むすびを設立。一番五郎と仙台餃子酒場を運営。仙台あおば餃子開発者。

メイン講師
(公財)仙台市産業振興事業団
ビジネス開発ディレクター
大志田 典明
大手百貨店にて、営業企画・ビジュアルマーチャンダイジング・顧客マーケティングを担当後、マーケティング・ブランディング会社を設立。現在は(公財)みやぎ産業振興機構や東経連ビジネスセンター、中小企業大学校等でも講師や専門家を務める。

サブ講師
(公財)仙台市産業振興事業団
ハンズオンコーディネーター
笠間 建
地域シンクタンクを経て、健康福祉系企業で産学官連携による健康サービス・商品の開発営業や企画・運営などを担当。その後MBA(経営管理修士(専門職))を取得し、現在は市内インキュベーションにてマネージャーとして戦略策定の支援等を行う。

アドバイザー
CAFE MARU [カフェ・マル]
代表
井形 憲太郎 氏
2015年創業。手作りカレーとサイフォンコーヒーの店「カフェ・マル」をオープン。「多くのお客さまに〇(マル)をつけてもらえるお店」を目指す。当事業団のセミナー・窓口相談を利用して起業。開業後はハンズオン支援を実施。



主催：公益財団法人仙台市産業振興事業団(仙台市起業支援センター“アシ☆スタ”)
共催：仙台市
後援：せんだい創業支援ネットワーク
HP：http://www.siip.city.sendai.jp/assista/ TEL：022-724-1124