

# 2日間でわかる飲食店のはじめ方～飲食店開業講座

## 開催報告

日時：平成29年10月17日・24日（各火曜日） 13:30～16:30 参加者 26名

個別相談会 11月8日（水） 13:00～18:00 相談者 5名

会場：アシ☆スタ交流サロン（仙台市青葉区中央1-3-1 AER7階 仙台市産業振興事業団内）

講師：株式会社コロブスのたまご 代表取締役 請川 崇之 氏

40年の実績と3000店舗以上の支援事例を有する飲食専門のコンサルティング会社の代表コンサルタント。

菓子業界、教育業界を経て同社へ入社後、飲食企業の人材採用支援に取り組み、その後、開業者の資金調達・事業計画書作成の支援を担当。融資成功率100%を誇る。開業者の物件探索も担当し、毎年40～60件の開業案件の物件探索を手掛けている。平成26・27年度の同セミナーでも講師を務めた。

本セミナーでも、豊富な支援事例に基づいた、客観的なアドバイスで受講者からは高い評価を得た。



現場支援の本音も交えながらのアップテンポな語り口で、3時間の講義もあっという間に過ぎたようです。

## 講義の主な内容

### 第1日目 飲食店のはじめ方 ～開業まで～

昨今の飲食店の流れ、トレンド ・ 飲食店のはじめ方～開業までの流れ ・ 業態コンセプトの作り方  
物件選定にあたってのポイント ・ 事業計画書策定にあたっての注意点

### 第2日目 ～繁盛をするために必要なこと～

将来のビジョンをもった飲食店開業 ・ 飲食店繁盛3つの力 ・ 看板メニュー開発 ・ 広告宣伝による認知度UP  
魅力的なメニュー表 ・ メニュー分析によるメニュー改訂 ・ マニュアルの作成と運用 ・ 従業員のモチベーションUP



飲食店経営の基本を学びました。



今回は業態ごとに分かれての座席となりました。同じ事業を志す方同士、休憩時には交流も進んでいたようです。

## 受講者の皆様の声

- ・現場（店舗）のリアル感が伝わり、大変勉強になりました。
- ・やらなくてはいけないことが見えてきたような気がします。
- ・飲食業は未経験なので、専門性があったとても良かった。
- ・限られた時間で説明していただき、現実を知った。厳しい意見はありがたかった。
- ・スケールが大きすぎて、東京の話の様子で過ぎてしまいました。個人事業で1人で経営する場合のセミナーの企画もお願いします。

## 事務局より

飲食店の開業に必要な知識を2日間にギュッと凝縮した講座でした。盛りだくさんの内容で、1日目は休憩を取るのも忘れるほどの集中ぶりでした。講師の方からは、実際の支援の中で廃業に至ったケースや、開業時に陥り易い失敗など、時には厳しいお話もありましたが、受講者の皆さんにとりましては、自分の起業を見つめなおす良い機会になったことと思います。

受講者アンケートでも専門性の高い講義に高い評価をいただくことができました。

また、今回新たに実施したセミナー講師による個別相談会は5名の受講者の方にご利用いただくことができました。

仙台市起業支援センター“アシ☆スタ”では、今年度も各種セミナーをはじめ、起業家交流会、カフェトーク、ミニ講座などさまざまな交流イベントを開催しております。詳しくは“アシ☆スタ”ホームページ（<http://www.siip.city.sendai.jp/assista/>）をご覧ください。

\* 個別のご相談（無料）も随時受け付けております。どうぞ、ご利用ください。詳しくは当事業団HPをご覧くださいか、お電話等でお問い合わせください。（事前にお電話でご予約いただければ、お待たせすることなくご案内できます）

\* 起業準備や交流スペースとして、アシ☆スタ交流サロンもご利用ください。

月・水・金 9：00～17：00

火・木 9：00～20：00

