

開催概要

日時 | **講座** 10月19日(水)・26日(水) (13:30~16:30 | 全2回)

店舗訪問  
&交流会

10月19日(水) (17:00~18:30 | 会場：飲笑語楽)

会場 | **アシ☆スタ交流サロン** (仙台市青葉区中央1-3-1AER7階)

受講者 | **24名**

講師 | **TRM繁盛経営研究所 代表 齊藤 俊成 氏**

プロフィール

1991年ロイヤル(株)入社、その後FC多店舗展開企業、外食コンサルティング会社、小規模企業経営幹部などを経て、2006年飲食店専門コンサルタントとして独立。

日本全国350店舗以上、あらゆる業種・業態の開業から繁盛店化、経営再生まで支援している。

大企業の経営手法は、中小飲食店では成功できないことを実感し、独自の小規模飲食店繁盛法を確立、高い評価を得ている。

現場指導のほか、セミナーやフードコーディネーター育成の講師としての実績も数多い。



### 講座内容

#### 1日目

- ・飲食店開業プロセス
- ・飲食店経営とは
- ・コンセプトメイク
- ・経営数値と開業計画

#### 2日目

- ・メニュー作りの基本
- ・店舗物件探しと店舗作り
- ・開業前準備の進め方
- ・開業計画プレゼンテーション



具体的でわかりやすい講義と体系的で充実した資料を手元に、受講者の皆さんも熱心なまなざしで取り組んでいらっしゃいました。



#### 店舗訪問&交流会

いんしょうごらく

会場：飲笑語楽（青葉区国分町）

2010年3月に開店した和風居酒屋。開業にあたっては、起業家セミナー受講を機に、当時も講師を務めた齊藤先生のサポートをご利用。

料理人である店長佐藤様と、その父親であり経営者である佐藤様より、起業までの道のりや開業後の集客戦略など、実際の経験に基づいたお話をいただきました。後半は、お料理をいただきながら、講師・受講者同士の交流の場となりました。

### 受講者の声

- 具体的で、わかりやすく、あっという間の時間でした。また続きをお伺いしたいです。有難うございました。
- 具体的でわかりやすかったので、頭に入りやすかったことが良かったです。
- 他の起業家さんと交流できて良かったです。



### 事務局より

今回は、アシ☆スタでの起業相談や開業者の方にも多い飲食業に特化した内容で開催いたしました。コンセプトメイクから数値計画、要となるメニュー作り、飲食店では特に重要な物件探しと店舗作りのコツなど指標を踏まえた具体的な講義で、受講後アンケートでも高い評価をいただくことができました。

また、1日目のセミナー終了後には、先輩起業家 佐藤様が経営する居酒屋：飲笑語楽にて講話および交流会を開催いたしました。佐藤様の体験に基づいた起業経緯や経営の取り組みを伺いつつ、講師を交えての交流会は大いに盛り上がり、起業を目指す方や起業家同士の交流機会のニーズを改めて感じる場となりました。

仙台市起業支援センター“アシ☆スタ”では、主に起業を目指す方を対象として、起業の準備段階や課題に応じて学べるセミナーや交流イベントを順次開催しております。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。