

開業前に知りたいポイント満載！！

ここからはじまる 飲食店開業講座

開 催 報 告

1.開催概要

1日目	2日目	特別プログラム
11/12(木) 13:30~16:30 『飲食店のはじめ方～開業まで』 講師 株式会社コロンブスのたまご 代表取締役 コンサルタント 請川 崇之 氏	11/17(火) 13:30~16:30 『繁盛し続けるために必要なこと』 講師 株式会社コロンブスのたまご コンサルタント 城尾 未希子 氏	11/17(火) 16:30~17:00 日本政策金融公庫 による融資説明会 日本政策金融公庫 東北創業支援センター 上席所長代理 角田 勝 氏
		

会場

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

定員

20名 (先着順)

受講料

2,000円

1日目

11/12 (木) 13:30~16:30

『飲食店のはじめ方～開業まで』

主な内容

- ・昨今の飲食店の流れ、繁盛トレンド
- ・開業までの流れ
：費用，タイムスケジュールについて
- ・業態コンセプトの作り方
：コンセプトメークの重要性について
- ・物件選定にあたってのポイント
：コンセプトに合った立地選定
：初期投資額と物件の相関関係
- ・事業計画書策定にあたっての注意点
：飲食ビジネスの利益構造について

受講者数 29名



2日目

11/17 (火) 13:30~16:30

『繁盛し続けるために必要なこと』

主な内容

- ・業態コンセプトと販売促進
 - ： 将来のビジョンを持った飲食店開業
 - ： 繁盛するために何が重要か？
 - ： 業態コンセプトにあわせた
店舗内外装のポイント など
- ・マニュアル作成と店舗運営について
 - ： ハウスルール作り など

受講者数 32名



2日目（特別プログラム）

11/17（火）16：30～17：00

『日本政策金融公庫による融資説明会』

主な内容

- ・飲食店開設費用の内訳とその調達先
- ・開業時に注意しておけばよかったと感じること
- ・創業計画書を作る理由
- ・創業企業審査のポイント など

参加者数 23名



2. アンケート結果

受講者 | 延べ61名 実数 | 32名 (男17 女14)

回答数/受講者: 27/32 (人)

■ 全体の感想



■ 起業するにあたって感じている課題



■ 今後利用したい支援メニュー



■ セミナーを知ったきっかけ



■ 申込フォーム



3. 受講者の声

● 講義の中で一番印象に残ったこと

- ・コンセプト作りの重要性。(同意見多数)
- ・計画が大切なこと。融資を受けるまでにはやることがいっぱいあり、同時に行う必要があること。
- ・業態コンセプトに合わせた店舗内外装のポイント
- ・店構えやメニューなど、さまざまな局面で気をつけたいことが実例として挙げられたこと。
- ・経営者がその店に対してどれだけの思い入れを持って臨むかということ。

● 感想

- ・大変役に立ちました。またセミナーに参加したいと思います
- ・来て良かったです本当に。楽しく興味深く、ためになりました。

● 意見・今後のセミナー開催の要望など

- ・メニュー作りなどもっとふみこんだセミナーを受講してみたい(複数店舗経営者の話など)。
- ・ハウスルール・マニュアル作成について細かい内容をもっと知りたい。

4. 事務局から

● 全体的な印象

- ・受講者は、年度末までに開業する方を第一ターゲットとしていたが、実際は来年度(H28年度)開業予定の方が多かった。
- ・1日目、急遽テーブルごとに自己紹介を行なったところ、予想以上に参加者同士の意見交換が活発で、非常に好評であった。
事業内容を他人に伝えることで自分の構想の確認ができ、より高い意欲を持ってセミナーを受講していただいたようである。
- ・1日目は、開業までに押さえるべきポイントについて、具体例を挙げながら丁寧にお話しいただいた。
2日目は、店舗内外装のポイントを中心に、豊富な事例をふんだんに盛り込んだ実践的で分かりやすい内容であった。
- ・講義終了後の参加者の様子やアンケートの結果を見る限り、おおむね高い評価を得られたようである。

● 今後の課題など

- ・来年度開業予定の方が多いため、今後、定期的なフォロー(事業計画や販促のセミナー、交流イベントなどへの案内)を通して、進捗状況を把握していく必要がある。