

テーマ：これだけは知っておきたい！飲食店開業講座

日時：平成26年11月7日（金）・13日（木）・20日（木）・27日（木）
各回 13：30～16：30

☆13日…16:30～17:30 日本政策金融公庫による融資説明会

☆27日…17:00～19:00 先輩開業者店舗視察&交流会「一番五郎」

☆12月2日…9:30～11:30 先輩開業者店舗視察&交流会「珈琲まめ坊」

会場：（公財）仙台市産業振興事業団会議室（仙台市青葉区中央1-3-1 AER7階）

受講者：29名

講師：株式会社コロンプスのたまご 各専属講師



第1日目 業界トレンドとコンセプトメイク

講師：同社代表取締役 清水理英氏

第2日目 物件探しと事業計画

講師：同社取締役 請川崇之氏



第3日目 集客の基本と店づくり

講師：同社取締役 遠藤俊介氏

第4日目 調理の基本とメニュープランニング

講師：同社コンサルタントリーダー 永澤洋一氏



講義の主な内容

第1日目 最近の飲食業界の流行業態傾向・最新繁盛店の条件・コンセプトは必要か！？など

第2日目 物件種類と探索方法・立地の選び方・事業計画書作成など

第3日目 飲食店繁盛の方程式・お店の顔の作り方・メニューブック作成など

第4日目 調理理論・オリジナルメニュー開発術・メニュープランなど



特に好評だった物件探しの講義。飲食業は立地商売！
良い立地の判断基準、ポイントを説明いただきました。

どの講義も、豊富な実例と実践的ノウハウが満載！
アツという間の3時間でした。



受講者の皆様の声

「予算にあった物件で場所に合った店づくりが大切だということが勉強になりました。」

「ぶれずに自分のオリジナル商品を自信をもって提供することの大切さ・ライバル店の下調べの大切さを学ぶことができました。」

「内容が濃くて具体的で、知りたいことを教えてもらえたので参加して良かったです。」

「交流会ではなく直接オーナーと話がしたい。そのような講座をしてほしい。」

「現在活躍されている先生方のお話がたくさん聞けて、『そうそう、それが知りたかったの！』と思うところがいっぱいでした。」

事務局より

今回のセミナーは、テーマごとの専属講師に講義いただき、より詳細で実践的な内容を目指しました。特に店舗物件の選定については、「一番印象に残った（参考になった）こと」に挙げる受講生の方が多く、セミナー全体としても受講後のアンケートで高い評価を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、引き続き、起業を目指す方向けのセミナーとして、来年2月には税務や経理、許認可等の準備・手続きに関する講座を開催する予定です。

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。

≪平日 月曜～金曜の8:30～17:00（年末年始除く） 夜間・週末相談（月1回）も実施しております。

詳しくは当事業団HPをご覧ください。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

