

平成25年度 飲食店開業セミナー【カリキュラム】

日程・場所	時間	テーマ	内容	講師
8月24日 (土) 産業振興センター 801	13:30～13:40	オリエンテーション	事業の概要。カリキュラム説明	兵庫県中小企業団体中央会
	13:40～15:10	飲食店開業のマーケティング戦略	顧客の立場から発想したストアコンセプトと、それに基づくマーケティング戦略	(株)サンクスマイル 代表取締役 松村 明夫
	15:20～16:50	開業のための計画と手続き	事業計画の概略と開業手続きについて、解説	
9月7日 (土) 神戸市立地域人材 支援センター 調理室	13:30～15:00	ショッププランニングについて	コンセプトと儲けの構造を知り、ショップを通じて何を提供したいのか、事例を基に解説します	マザームーンカフェ マネージャー 中島 徳太郎
	15:10～16:40	調理実習*	開業後に、お店の看板メニューとして想定しているものを各自、調理し、参加者でディスカッション	
9月21日 (土) 産業振興センター 802	13:30～15:00	店舗、立地、物件の見方とコンセプト	立地など場所探しは慎重に、早く開業したいといった思いから、とりあえずは命取り	メイドスペース コンストラクション 増田 ヒロカズ
	15:10～16:40	失敗しないための店舗計画	内装や什器など開業には多額の資金が必要です。下手な経費節減で失敗することも	
10月5日 (土) ペイザン	13:30～15:00	食材など、お店のこだわり	精肉店から派生しステーキハウスを開業。プロ野球選手など著名人も通う人気店に	(有)稲上商事 [ペイザン] 代表 稲上 雅敏
	15:10～16:40	飽きさせないための工夫	定期的に、イベントを開催。イベントスペースでお店の雰囲気や料理を楽しみます	
10月19日 (土) 産業振興センター 902	13:30～15:00	メディアを活用したプロモーション術	あまから手帖など関西グルメ雑誌などの飲食店取材を行うライターが、プロモーションについてお伝えします。	(有)コピーズ 代表 中山 阿津子
	15:10～16:00	飲食店のリスクマネジメント	お客様の衣服を汚したなどのトラブルから、クレーマー対応などリスク対策について	トータルインシュアランスサービス(株) 代表取締役 垣谷 泰三
	16:00～16:50	公的融資制度のご案内	資金調達について、公的な融資制度について説明を行います。	兵庫県信用組合
10月26日 (土) 兵庫県民会館 304	13:30～15:00	開業計画の策定①	これまでの内容を振り返り、事業計画・開業計画を策定していきます。イメージを、書面・数字に落とし込み、何が必要かを見直します。	(株)サンクスマイル 代表取締役 松村 明夫
	15:10～16:40	開業計画の策定②		

*実際に調理を行っていただきます。食材やお皿など、ご用意ください。 ※テーマ・内容について、一部変更になる場合がございます。ご了承ください。

▼FAXでお申し込み お手数ですが下記参加申込書に必要事項をご記入の上、FAXにてお申し込みください。

飲食店開業セミナー参加申込書

氏名					年齢		
ご住所					電話		
お店の (イメージ) 業態など	カフェ・レストラン・和食系・洋食系・バー・居酒屋・その他						
	坪数	座席数	カウンター 席	テーブル 卓 席	スタッフ数	名	
立地条件	都市部路面店・都市部ビル内・都市部路地裏・郊外幹線道路沿い・郊外住宅街・その他						

重点的に、聞きたい内容など

FAX番号
078-331-2095

電話番号
078-331-2045

<http://www.chuokai.com>

兵庫県中小企業団体中央会
担当/赤松

本申込書にご記入頂きました個人情報につきましては、本セミナー開催に係る参加者の確認、参加者名簿の作成、出欠確認及び本説明会運営に関する連絡、本会各種情報提供の目的のみに使用致します。