

参加費無料

定員30名 (先着順)

# 飲食店パーフェクト開業セミナー ～繁盛店の作り方～

毎年多くの飲食店が開業していますが、  
すぐに閉店してしまう店も少なくはありません。  
本セミナーでは、店舗の作り方や肉・魚のプロが  
教える食材知識、外食プロモーターが教える  
集客ノウハウなど、長きに亘って活躍していく  
ためのノウハウをレクチャーします！

開業前の方  
限定！



対象者

**本気で飲食店開業を目指す方(全回参加必須)**

※開業前の方を対象としたプログラムとなっており、  
開業後の方はご参加いただけません。



日時

2019年

**4/9(火)・23(火)・5/14(火)・21(火)**

時間は各回とも12:00～15:00 (合計4日間12時間)



会場

**京都信用金庫 本店 2階 クリエイティブ・コモンズ**

住所：京都市下京区四条通柳馬場東入

※ 正面入り口からエスカレーターにて2Fにお上がり下さい。



内容

裏面のカリキュラムをご覧ください。

お申込み  
方法

URLまたは二次元コードから  
お申込み下さい



[https://krs.bz/jfc\\_seminar/m/3104kyoutoinnsyoku](https://krs.bz/jfc_seminar/m/3104kyoutoinnsyoku)



<お問い合わせ先>

日本政策金融公庫 西陣支店 国民生活事業  
〒602-8375 京都市上京区一条通御前通西入大上之町82

☎ 075-462-5121 (担当：森、池之上)

主催



日本政策金融公庫  
国民生活事業



京都信用金庫



知恵継承のまち・京都の推進  
京都商工会議所  
Kyoto Chamber of Commerce and Industry

後援(予定) 京都府生活衛生指導センター、京都府飲食業生活衛生同業組合

監修



SAPPORO

# 飲食店パーフェクト開業セミナー

## ♪カリキュラム♪

### 【1日目】平成31年4月9日(火) 「理想の店舗を作ろう！」

- ①構想整理、コンセプト確立  
目指すお店をイメージし、コンセプトを確立する方法をレクチャー
- ②商圈調査、立地選択  
物件探しのポイント、内覧時のチェックポイントをレクチャー
- ③店舗設計、厨房設備  
設計・施工会社の選び方、イメージの伝達方法をレクチャー

### 【2日目】平成31年4月23日(火) 「経営にまつわる必要知識を学ぼう！」

- ①投資計画・収支計画の留意点  
成功確率を上げるための投資・収支計画の作り方をレクチャー
- ②営業許可、会計知識  
飲食店営業に必要な許可と取得方法、開業後の経理管理手法をレクチャー
- ③接客、従業員教育  
繁盛店に求められる接客と従業員育成方法をレクチャー

### 【3日目】平成31年5月14日(火) 「食材・ドリンクの知識を学ぼう！」

- ①肉編  
肉の流通と市場トレンドをレクチャー
- ②魚編  
魚の流通と市場トレンドをレクチャー
- ③ドリンク編  
コンセプト、ターゲット及びフードとマッチする品揃え戦略をレクチャー

### 【4日目】平成31年5月21日(火) 「プロが教える集客の極意！」

- ①繁盛店の原理原則  
なぜお店が繁盛するのか？膨大なデータから導いた法則をレクチャー
- ②販売促進活動  
どこよりも多くお客様を集めるための集客ノウハウをレクチャー

各回のセミナー実施後に①創業融資関連、②事業計画書関連、③店舗出店関連の個別相談会を開催します(事前予約制・お一人様30分×2名程度)。ご希望の方はWEB受付の際にテーマをご選択ください。

抽選のうえ、ご参加いただける方には別途連絡いたします。