

飲食店 絶対に成功させる ポイント公開!

新規開業セミナー

受講料 1,000円

商工会議所会員様 無料

このようにお考えの方はぜひご参加ください!

- ・新たに飲食店開業を考えている
- ・できるだけコストを抑えて店を作りたい
- ・売れるメニューや商品構成をどうしたら良いのか?
- ・物件探しと業態はどのように考えたらよいのか?
- ・実際に開業するまでの手順はどのようにすべきなのか?
- ・店舗のリニューアルや出店を考えている方
- ・成功している繁盛店経営者は何を考えているのか?
- ・異業種からの飲食参入を考えている方
- ・資金調達を考えている方

2011年

5/11 水

13:30~16:10

伊丹商工会議所 2F会議室



第1講座 13:30~14:30

絶対外せないコンセプト、立地 収支計画について

- 1 業界の時流と展望について
- 2 参入業態の選び方
- 3 立地の選び方
- 4 収支採算計画のたてかた

5年後、10年後の内需縮小は予測できる未来
新規参入者と飲食プロ経営者の思考の違い!
立地と商圈で勝てる業態は違う!
考えている業態で本当に儲かるのか?
収支計画の甘さが地獄へ落ちる

第2講座 14:40~15:30

余計なコストをかけるな! 集客と売れる商品、店作りについて

- 1 物件選定の注意点
- 2 商品構成と価格の決め方
- 3 集客について

居抜きとスケルトンでのチェックポイント
品揃えの原理原則
今時の集客、WEB集客の実例
事例紹介

講師：第1、2講座 島津好孝
株式会社LINK&VALUE代表取締役
大手外食チェーン、船井総合研究所を経て現
在は中小飲食企業、ホテル、小売業のコンサル
活動に従事。専門誌連載、著書「飲食店の
ネットを使った儲けのしかけ」等。



第3講座 15:40~16:10

事業資金の調達の実際 質疑応答

- 1 日本政策金融公庫の利用法
- 2 開業資金について

講師：第3講座 畑佐行二
日本政策金融公庫尼崎支店
国民生活事業 融資第二課長

予約制 無料経営相談

当日、または後日に無料経営相談を実施します。当日希望の方は申込時にご予約ください。

FAXかお電話にてお申し込みください FAX 072-775-1223 TEL 072-775-1221 伊丹商工会議所

事業所名		経営相談	希望する	希望しない
所在地		TEL		
		FAX		
受講者	役職名	氏名		
	役職名	氏名		

本申込書にご記入頂いた個人情報につきましては、本講座の運営及び商工会議所からの各種情報提供の目的のみ使用いたします。