

活動報告

2014/09/14 (日) 第3回

専門学校生対象 独立・起業セミナー 飲食店開業セミナー『独立のためのファーストステップ』



主催: 辻調グループ校友会コンピトゥム
共催: (株) P.S.インターナショナル
共催: (社) 日本事業戦略総合研究所
共催: (社) インターナショナルアーティスト支援協会

今回で早くも3回目のセミナー開催となる「9月度 開業セミナー：独立のためのファーストステップ」。辻調グループ在校生、卒業生、また、セミナーに興味のある方など今回約70名が受講され、真剣に講師陣の話しを聴くその眼差しがとて印象的でした。

起業をまだ夢見る段階の方、起業に向けて事業計画の方、既に起業されている方など、様々な環境の受講生からの質問に対して、講師陣が真摯に回答されるそのやりとりが、このセミナーがいかに必要であったかを物語っていました。

【プログラム】

辻調卒業生の奮闘記～Barはじめました～
株式会社原フードサービス 原 利昭氏

- ・2号店オープン、仲間も増えてきた
- ・法人化してからの目標 etc...

先輩経営者の本音トーク
Le Clos オーナーシェフ 黒岩 功氏

- ・飲食で起業したきっかけ
- ・未来の起業家たちへのメッセージ etc...

飲食店経営実践編 プランニング～オープンまで～
一般社団法人日本事業戦略総合研究所 アドバイザー
株式会社オペレーションファクトリー 開発事業部 ディレクター 宮武 訓氏

- ・まずは自分の棚卸から
- ・市場調査の重要性
- ・自分の店の強み、特徴 etc...



Report そのお店で飲食をすることで得られるメリットとは? 「サービス」と「おもてなし」は違う

原氏は「今」を疾走する若手起業家のリアルトークを披露。世代的に近い受講生の多くが「自分の場合は・・・」と感じるものがあっただろう。

「飲食業は天職」と言われる黒岩氏からは、日本独特の「相手の心にお伺いを立てながら、気持ちのよいサービスを提供する」いわゆる【おもてなし (=接客の大切さ)】精神を学び、宮武氏からは、飲食店経営にあたってのベネフィット (=そのお店で飲食することによって得られるメリットとは?) を具現化するにあたっての土台作りを享受いただいた。

飲食業だけでなく、全ての業種、サービスに当てはまる「ベネフィット」。

「あなたが提供できるベネフィットとは?」
さて、あなたはへと答えますか?



講師陣 (左から原氏、黒岩氏、宮武氏)。



たくさんの方が受講されました。



講師陣のトークにはキーワードが満載です。



予め集めていた質問に答える一問一答形式。



受講生の質問にしっかり回答します。



セミナー終了後もたくさんの個別質問が。