

小規模店舗開業支援プログラムの概要

小規模店舗開業支援プログラムとは、体験を踏まえていろいろな知識を習得するものです。短期間で実際に開業される時のイメージがつかめ、本当に実現可能かなどの判断材料にもなります。

日程：4日間 費用：12万円(一組2名様迄)

日	月	火	水	木	金	土
	1日目 13:00 ~ 17:00	2日目 11:00 ~ 17:00	店休日	3日目 13:00 ~ 17:00	4日目 13:00 ~ 17:00	

※日程の調整できます(ただし、土曜日曜祝日は不可)

1日目

- ・開業するにあたっての事前知識
(出店場所の選び方、その場所にあった店づくりの考え方、費用の節約方法など)

2日目

- ・お昼時の実際の営業状況観察
(お店側の視線で観察できます)
- ・午後から設備等の必要知識
(厨房設備販売店にいて、実際に実物を見ながら具体的に説明します)

3日目

- ・仕込み、調理などの実演、実習
(フライヤーを使った揚げ物類、他にはお弁当等になります)

4日目

- ・仕込み、調理などの実演、実習
(フライヤーを使った揚げ物類、他にはお弁当等になります)

一度申し込まれますと、開業されるまでの間、相談ごとは何度でも可能です。
業種、業態によっては要望にそわない場合があります。まずはご相談ください。

問い合わせ先

福岡市東区筥松一丁目9-2

からあげ大吉はこまつ店 担当：中村

092-623-2311

1. 物件の探しのコツ

どういったお店で
どういったことを
したいですか？

物件探し

正直言って思い通りの物件はなかなか見つかりません。最終的にその地域の特色に合わせた店づくりにするのが一番うまくいく方法です。

知らない地域は、より慎重になりましょう。

物件の探し方については、お店の構想が人それぞれ異なりますので、1日目の「小規模店舗開業支援プログラム」の中で、考えてある事を聞きながら進めていきます。

決定

候補地が決まったら内装工事が必要です。予算と工事費用を踏まえて判断しましょう。この時点までに売上計画を立てることも重要です。

契約

ここまできたらあとへは引けません。

不動産契約は、契約日＝カギの引き渡し日です。最初の月は、1日から借りるのではなく、工事開始日、設備の搬入日などが決まっていれば、その日から日割りで借りれるように交渉しましょう。

内装工事等

内装工事、機材設置、リハーサル、宣伝etc.. 電気、ガス、水道の申請は、あまり日にちを要しないようですが、電話の新設には時間がかかります。オープンに間に合うように早めに調整しましょう。

開業

2. 内装工事と設備

店内イメージは考えてありますか？

貸店舗は大きく分けてスケルトン(何もない状態)か居抜き(前にやっていた店の設備が残っている)の2種類です。それぞれにメリット、デメリットがあります。

内装工事

内装工事は施工業者によって費用が異なります。合い見積もりなどで少しでも費用おさえましょう。

店舗イメージ図 → 平面図 → 施工用図面
平面図があれば精度の高い見積もりがとれます。また、保健所への営業許可申請にも必要です。

機材の設置

厨房機器も配管工事が必要です。内装工事にも関係します。
厨房機器は一括購入と個別購入に切り分けます。一括購入は合い見積もりや値引き交渉もできます。新品か中古品可能かにも切り分けます。

備品の準備、
店内外飾りつけ

内装工事と機材の設置は最低でもオープンの5日前迄には必ず終わらせましょう。場合によっては工事の手直し等が発生する場合があります。ネットで物を購入する場合は商品の着日に注意が必要です。

リハーサル

調理練習 n 日、予備日 n 日、オープン前日仕込み 1 日
(計画にはオープン前日仕込みがあることを忘れずに！)
食材が入ると厨房内には第三者(施工業者等)の出入りに注意が必要となります。(衛生管理の知識も十分に！)

オープン

オープン後はしばらく忙しい日々が続きますので、やり残しがないようにしっかりと計画を立てましょう。

内装工事と設備についても、「小規模店舗開業支援プログラム」の中で事細かく進めていきます。また設備の選び方については、厨房機器販売店にいつて実物を見ながら具体的に説明いたします。

3. 実演、実習

仕込み

鶏肉等の食材を使って一般的な手順で仕込みを行います。

調理

調理（揚げ物類が主になります）、お弁当等を作ります。

実際に体験することにより、自分なりの店づくりや厨房機器を決める時の参考にもなります。
とにかくやってみるのが一番です。記憶にも残ります。

4. その他

1. 計画の立て方

計画表(例)を見ながら、何をいつやるかなどを説明します。

今後、計画を立てる際に必ず役に立ちます。

また計画を立てることによって開業の準備が効率よく進みます。

(パソコンでの表管理が苦手な方はポストイットなどを利用すると便利です)

2. 経費をより削減する方法

確定申告での費用の削減とメリットについて説明します。

合い見積もりのやり方とメリットについて説明します。

他にも経費を削減する方法はいろいろあります。

3. オープン後の収益管理

売上、経費、利益などをわかりやすく管理する手法を説明します。