



機構について

[機構について](#) > [情報提供活動](#) > [動画で見る企業事例「企業未来！チャレンジ21」](#) > [2002年放送分](#) > 6月22日放送分 レストラン成功の鍵は綿密な創業プラン

6月22日放送分 レストラン成功の鍵は綿密な創業プラン

22日(TX・TVO)

23日(TVA・TVH・TVQ・RCC)

24日(BSJ)放送

東広島市内に99年開店の欧風食堂「ビストロ・パパ」(資本金300万円、従業員30名)という店名は、オーナー(36歳)夫妻がアットホームな店に、という願いを込めて名づけた。オーナーは独立開業の夢を実現すべく、すべてゼロから「創業プランづくり」「資金調達」「経営の勉強」に取り組んだ。果たして開業後に店長を待ち受けていたものは...

- [視聴覚教材No. TV14-12](#)
- [動画配信中\(新規ウィンドウ\)](#)



欧風食堂「ビストロ・パパ」

周辺の競合店を調べ上げ、決して負けないメニューを作った。





左から、中小企業大学校の恩師で中小企業診断士の藤田さん、オーナー・シェフ川田社長、志垣さん

[ひとつ上の階層へ](#)

[利用規約](#) [法的事項](#) [プライバシーポリシー](#)

Copyright©2007 Organization for Small & Medium Enterprises and Regional Innovation, JAPAN