

## 時限表

テーマ	飲食業の経営改善支援
研修のねらい	経営環境の変化が激しい昨今、新規開業が多い一方で安定した収益を確保し続けることが難しい飲食業について、持続的な経営を維持するために適切な相談対応が求められています。 本研修では、飲食業の特徴、支援のポイントを具体的な事例と演習を通じて学び、飲食業の経営課題に応じた改善支援策について実践的に学びます。
受講対象者	飲食業の支援を効果的に行うための手法を学びたい方
研修期間	令和6年11月18日(月)～11月20日(水) (3日間、21時間)
募集人員	25名
受講料	23,000円(税込)

月日	時間	内容	講師(敬称略)
11/18 (月)	9:20～9:30	開講式・オリエンテーション	
	9:30～12:30 (3.0H)	飲食業を取り巻く経営環境と消費者のライフスタイルの変化 <理論政策>※  中小飲食業を取り巻く経営環境について、各種データをもとに現状を正しく理解するとともに、経営課題について学びます。 ・コロナ禍がもたらした飲食業への影響 ・消費者のライフスタイルの変化と今後の飲食業のあり方	
	13:30～14:30 (1.0H)	飲食業の経営改善支援の流れ <理論政策>※  飲食業の経営改善を支援する基本的な流れについて学びます。 ・徹底した現状把握 ・3大主要課題(財務、マーケティング、組織)の理解	
	14:30～17:30 (3.0H)	飲食業の経営改善支援策  【財務編】 飲食業の経営改善を支援する上で重要となる財務面の改善(売上・利益目標の設定と資金繰り)のポイントについてケーススタディを交えながら実践的に学びます。 ・目標売上(月商)の設定 ・値上げや客単価向上の手法 ・原価統制(原価コントロールの取り組み)  【マーケティング編】 飲食業の経営改善を支援する上で重要となるマーケティング面(集客)のポイントについてケーススタディを交えながら実践的に学びます。 ・マーケティングとは? ・店舗コンセプトの見直し ・マーケティング戦略の策定支援 ・実践的な戦術への落とし込み(商品、店舗、販促、スタッフ)  【組織編】 飲食業の経営改善を支援する上で重要となる組織面の改善ポイントについて学びます。 ・組織の活性化 ・勤務時間の管理と人件費のコントロール ・店長・店舗スタッフの育成	UNICOコンサルティング 代表  小峯 孝実
	18:00～	交流会	受講者同士の懇親と情報交換
11/19 (火)	9:00～12:00 (3.0H)	飲食業の経営改善支援策	
	13:00～18:00 (5.0H)	【財務編】 【マーケティング編】  【組織編】	(前日の続き)
11/20 (水)	9:00～12:00 (3.0H)		
	13:00～16:00 (3.0H)	飲食店の多角化を成功に導くポイント  活発化する飲食業の多角化について、成功するために必要なポイントを事例を通じて学びます。 ・新商品開発、展示会出展による販路拡大 ・事業再構築による多角化のポイント	
	16:00～16:20	終講式	

※カリキュラムは変更する場合があります。  
※中小企業診断士資格更新研修 理論1回

(研修時間数 21.0H)