

**Q 飲食店で働いた経験を活かして創業したいと思っています。老若男女が集まる「ミーティング」を開きたいとの意を教えていただけますか?**

**A 創業準備にあたっては、①誰を対象とするのか②店のコンセプト(どのようなものを提供するか、店構えの特徴は何か)③資金を最初に決めていくものだと思います。**

## 中小企業 診断士による 経営 Q&A

老若男女が集まる「ミーティング」を開きたいとの意を教えていただけますか? ①誰を対象とするのか②店のコンセプト(どのようなものを提供するか、店構えの特徴は何か)③資金を最初に決めていくものだと思います。

が消費者から支持を受けていける特徴を見出す」とをお勧めします。消費者が支持している理由は様々あります。店の外観や提供しているものだけではないことが多いためです。ま

## 創業のための準備と注意

を提供する場合など仕入先は重要になります。例えば、無農薬野菜サラダを特長にした農場の仕入ルートを確保する必要があります。店の設備等を保

守する協力者も考えておく必要があります。④事業計画。まずは売上予算ですが、最初は対象を絞ったほうが②も考えやすくなると思います。来店客数、客単価を希少価値のあるメニューなど客単価×営業日数=売上になります。

守する協力者も考えておく必要があります。④事業計画。まずは売上予算ですが、最初は対象を絞ったほうが②も考えやすくなると思います。来店客数、客単価を希少価値のあるメニューなど客単価×営業日数=売上になります。

守する協力者も考えておく必要があります。④事業計画。まずは売上予算ですが、最初は対象を絞ったほうが②も考えやすくなると思います。来店客数、客単価を希少価値のあるメニューなど客単価×営業日数=売上になります。

j.or.jp/sogyo/) やわた

ります(営業日数は月間で考  
えるといいでしよう。また、繁  
忙月と閑散月といった要素  
も考えれば年間の売上計画が  
出来上がります)。次に仕入予算を立てます。店の設備等を保

ります(営業日数は月間で考  
えるといいでしよう。また、繁  
忙月と閑散月といった要素  
も考えれば年間の売上計画が  
出来上がります)。次に仕入予算を立てます。店の設備等を保

j.or.jp/sogyo/) やわた