これから独立開業予定の方、２店舗目を出店予定のオーナー様
異業種から飲食業界に新規参入をご検討の経営者様へ

ちょっと待ってください！あなたのその開業、本当に大丈夫ですか？開業してからでは、手遅れです…

絶対、失敗できない
成功するための

繁盛飲食店開業支援

飲食店専門

これでお悩み解決

初回限定
120分
個別無料相談
受付中！

月商**1000**万円、坪売**30**万円、飲食店経営**10**年、
元**料理人**であり、コンサルタントでは希少な**現場叩き上げ**の
飲食専門コンサルタントが、あなたの開業を、責任を持って**成功**まで導きます！

開業時の不安・悩み…すべて**解決**！開業後も**安心**サポート体制！

ALL 支援

資金調達
銀行融資
助成金申請
事業計画書作成
㊙サポート

物件取得
立地調査
物件紹介
家賃交渉
サポート

内装工事
業者紹介
厨房設計
予算コントロール
サポート

仕入業者
食材選定
業者紹介
㊙取引術伝授
サポート

商品開発
看板商品
商品構成
原価調整
サポート

人財採用
求人募集
人財育成
営業研修
サポート

集客販促
宣伝広告
集客仕組化
売れる販促物作成
サポート

経営戦略
経営計画策定
各種書類作成
『利益倍増プログラム』導入

☑時流適合した『業態コンセプトの作り方』☑満額融資を勝ち取る『事業計画書の書き方』☑失敗しない物件選び『立地・競合調査』
☑最高３００万円以上を国から貰える『助成金活用法』☑業績を最大化させる『利益倍増プログラムシステム』
☑求める人財を確実に獲得する『人財採用戦略』☑開業後、業績不振に陥らないための『売れる販促物作成術＋集客の仕組み化』

『永吉流！繁盛飲食店開業⑩サポート成功術』

①コンセプト設計 → ②開業計画書作成 → ③立地選定 → ④資金計画 → ⑤工事計画 → ⑥商品計画 → ⑦人財計画 → ⑧販促計画 → ⑨営業計画 → ⑩開業

これから独立開業予定の方、２店舗目を出店予定のオーナー様
異業種から飲食業界に新規参入をご検討の経営者様へ

現在、こんなお悩みないですか？

☑現在、飲食店に勤務しており、将来独立したいが、うまくやっていけるか不安
☑長年の夢で脱サラして、飲食店の開業を考えているが色々と心配で、今ひとつ踏み出せない
☑新規独立開業を考えているが、何から手をつけていけばいいかわからない
☑飲食業経験（料理には自信がある）はあるが、開業・経営ノウハウがない
☑新規事業として飲食業界に参入したいが、社内には適任者がおらず、専門家にサポートしてほしい
☑フランチャイズではなくオリジナルブランドで勝負したい
☑開業後、ちゃんとお客様が来てくれるか心配
☑資金はあるが、飲食店ノウハウが少ない
☑銀行融資、助成金などの資金繰りの知識がまったくなく、どうしたらいいのかよくわからない
☑自分のやりたい店が、いくらぐらいお金がかかるか知りたい
☑絶対に失敗したくない
☑自分の業種・業態に最適な立地が知りたい。物件取得の手伝い、不動産会社の紹介もしてほしい
☑各取引業者（食材・厨房機器・工事業者…）など紹介してほしい
☑メニューブック、店舗チラシ、名刺などの売れる販促物を作成したい
☑自分の開業計画を、専門家に一度見ていただいて、アドバイスしてほしい
☑人財募集をして、人財確保できるかが不安
☑開業後も、売上が安定する集客の仕組みを構築してほしい
☑開業後も、落ち着くまでサポートしてほしい
☑数字が苦手で、どんぶり勘定になってしまいそう

その悩み 解決します

※ちなみに昨今の飲食事情はご存知ですか？

危 飲食店の倒産率

1年5割、3年7割、5年9割

①料理が美味しかったら、お客様は必ず来店してくれる
②立地がよければ、集客にはさほど困らないだろう
③地元で知り合いも多いし、常連になってくれるはずなので安心
④お客様に満足してもらえば、リピーターになってくれる
⑤開業予算を抑えるために、とりあえず全て自分でやってみる（我流）

その考え方、非常に

これから、独立開業をお考えのアナタへ！

その独学開業、

危険です！

警告 WARNING

『飲食店の成功は、開業時に8割決まる！』

警告 WARNING

重要

ことは、ご存知ですか！？つまり…

儲かるか儲からないかは、

『一番最初の選択』

でほぼ決まるということです。

繁盛店＝『ビジネスモデル（コンセプト+立地）80％』×『経営力（人財）20％』

故に、**開業時の致命的な失敗は、開業後、取り返しがつきません！**

それぐらい、飲食業にとって

『戦略的開業』は、

人生を左右するくらい重要で、必要不可欠です！

①コンセプト設計
②開業計画書作成
③立地選定
④資金計画
⑤工事計画
⑥商品計画
⑦人財計画
⑧販促計画
⑨営業計画

『永吉流！繁盛店開業⑩サポート成功術』

机上の空論でない御社独自の成功ノウハウで、あなたの開業を全力サポート

当社の強み×選ばれる5つの理由

現場を知り尽くす

① 飲食店専門

×

飲食店経営 実績10年

×

③ 兵庫・大阪特化型

兵庫県・大阪府全域をサポート！

② 現役経営者

×

⑤

×

④ 元料理人

成功×繁盛店×夢実現化をサポート

飲食店専門！繁盛開業プロデューサー

「１０年間直営で築き上げてきた実績が証明する唯一無二の成功ノウハウで、『独立開業支援』いたします。そして将来の不安を解消します！」

株式会社スペースワンダイニング　（S&Gコンサルティング）

繁盛店独立開業プロデューサー/利益倍増戦略コンサルタント/社長専属右腕相談士

代表取締役　永吉　正典

集客相談士 × 人財相談士 = 業績最大化理念実現

元トラック運転手！２８歳の時に、包丁すら握ったこともない**完全未経験**の状態で、家賃**63**万、初期投資**3000**万円**130**坪**160**席もある**大型店舗を独立開業**したにもかかわらず、月商**1000**万円超えの、「3世代揃って楽しめる食の遊園地レストラン」や、坪売**30**万超えの「産直肉バル」をプロデュースした型破りの経歴・実績を持つ、永吉にしかできない繁盛開業支援は、成功実績多数。

『最後の最後まで面倒見てくれる』と、クライアント先からは絶大の信頼を得ている。

開業の悩み解決します！

あなたの開業、成功に導きます！

『永吉流！繁盛店開業⑩サポート成功術』

『S&G式！利益倍増プログラムシステム』

『永吉式！人財相談解消法7ステップ』

『業績改善52連発法』

秘

まずは、お気軽にお問い合わせ下さい！

初回限定 無料 経営相談

悩み解消直通ダイヤル☎079- 421- 5501

■開業までの流れ

【個別経営相談】

無料（毎週1社限定）

問合わせ → 無料相談 → 契約 → 開業支援実施▼

永吉流！繁盛飲食店開業⑩サポート成功

■開業サポート

【新規開業支援コンサルティング】

開業完全フルサポートプラン　100万円
開業コンサルティングプラン　50万円
開業計画書作成プラン　18万円
開業計画アドバイスプラン　10万円

①コンセプト設計 → ②開業計画書作成 → ③立地選定 → ④資金計画 → ⑤工事計画 → ⑥商品計画 → ⑦人財計画 → ⑧販促計画 → ⑨営業計画

業績 ＝ 企業理念 × 経営戦略 × 人財

■開業

企業理念＋将来性 × 待遇 × 繁盛店 ＝ 人財定着率

■開業後も安心の**顧問定期**支援サービス

【利益倍増戦略コンサルティング】

利益倍増戦略コンサルティング
《兵庫・大阪限定》　6万円～18万円

集客相談士 × 人財相談士 ＝ 業績最大化 理念実現

利益倍増プログラムシステム

- ①複数収入源戦略
  - 業績改善52連発法
  - 宅配併設スタッキングビジネス
- ②固定客化戦略
  - 顧客管理システム
- ③人財採用育成戦略
  - ビジョン実現型PDCA人事評価制度

売上UP

■開業後も安心サポート

◆◆◆開業支援プラン◆◆◆

開業支援

開業支援完全 フルサポートプラン	１００万円 （相談回数無制限）
開業支援 コンサルティングプラン	５０万円 （訪問回数６回）
開業計画書作成支援 プラン	１８万円 （訪問回数２回）
開業計画アドバイス プラン	１０万円 （訪問回数１回）

『あなたの夢、熱い想い…成功のカタチにします！』

《支援内容》

◆開業支援完全フルサポートプラン　１００万円（相談回数無制限、開業するまでサポート致します）
・『永吉流！繁盛店開業⑩サポート成功術』　※詳細内容は別紙（次ページ）開業の不安全て解消します。

◆開業支援コンサルティングプラン　５０万円（訪問回数６回　契約期間3ヶ月～半年）
・基本ベースは、お客様に考えていただきます。そこに見落としていた点はないか、もっと適切なやり方はないかなど、過去の開業経験と現在の成功時流、経営の原理原則を考慮しながら、より失敗しにくく、成功しやすいビジネスモデルを一緒に構築していきます。もちろん、資金調達、業者紹介など、開業に関することはすべて支援させていただきます。

◆開業計画書作成支援プラン　１８万円（訪問回数２回、約４時間程度）
・銀行融資のためだけでなく、長く飲食店を経営していくためにも、長期視点にたった勝てる戦略的事業計画の作成支援をいたします！

◆開業計画アドバイスプラン　１０万円（訪問回数１回、約４時間程度）
・現在のあなたの考えておられる開業計画・業態、コンセプトや銀行融資、物件選定など、現在お悩み度の高いモノを優先的に、みっちり４時間程度、専門的観点から総合的にみてのアドバイスを致します。

『永吉流！繁盛飲食店開業⑩サポート成功術』

①コンセプト設計 → ②開業計画書作成 → ③立地選定 → ④資金計画 → ⑤工事計画 → ⑥商品計画 → ⑦人財計画 → ⑧販促計画 → ⑨営業計画 → ⑩開業

■開業コンサルティング業務内容

◆開業支援　完全サポートプラン◆

①コンセプト設計

・どういったお客様（ターゲット）に、何（看板商品）を、どんなシーン（利用動機）で、販売していくのかを明確にしていきます。これにより立地・店舗規模がほぼ決まっていきます。

・USP（ウリ・強み）構築。ココが売上の基盤となります！（5W2H・ポジショニング・ターゲティング）

②開業計画書作成

・企業理念構築（目的）…オーナー様の信念や夢を基に、今後、会社と従業員の柱となる『企業理念』を決めます！全ての行動はこの理念に基づくほど重要ですので、必ず決めておきます。

・目標設定…今後の中・短期計画（①～⑩）を具体的に数字を入れながら全体像を一緒に考えていきます。（中期経営戦略策定）各種営業許可申請

③立地選定

・物件取得（不動産業者紹介も可）・立地・競合調査…飲食店は立地で80%決まると言われています。しかし、人通りが多いから良い物件ではなく、「やりたい業種・業態に合った立地」を選ぶことが重要です。居抜き物件、スケルトン、相場家賃…様々な注意点がありますので、当社が専門的な目線でアドバイスいたします。また必要なら、物件調査・家賃交渉・契約も同行いたします。

・立地・競合調査…近隣店舗を様々な角度から視察し勝てる立地を選択します。（ライバル・モデル商法）

④資金計画

・②で決定した目標予算をベースに「事業計画書」を作成します。融資やリースが必要な場合は、「日本政策金融公庫」や「保証協会」等、金融機関への借入アドバイスも行います。また申し込みは店舗契約後になる場合が多いので、最低でも、店舗保証金分の自己資金は必要です。

・助成金活用サポート…助成金制度はご存知ですか？返す必要のない謂わば国からもらえるお金です。これは知ってるか知っていないかの問題です。損しないためにも是非、有効活用いたしましょう！

⑤工事計画

・内外装工事…イメージをパースや図面を利用してデザイン・具現化していきます。席数・レイアウト・厨房計画などの動線等を話合います。特に、ファサードや入り口看板は、新規客を来店させるのに重要です。ご予算に応じて材質や家具・照明などを調整し、予算内で納得できるまで煮詰めます。通常は、開業予算の半分以上は施工費用になります。この費用を安く抑えることで、開業後の運転資金に充てることも可能となるので、無理、無駄がないよう綿密な計画が必要不可欠です。場合によっては、弊社が施工業者を紹介いたします！

・厨房設計…飲食店の心臓部分のキッチン計画。一度作り上げてしまうと、以後、ほぼ変更がききません。席数・料理人の技術・作業効率を考慮しながら、厨房機器など慎重に設計していきます。

⑥商品計画

・看板メニュー開発・商品選定…やはりコンセプトに基づいた、このお店でしか食べれないような看板商品が一つは必要です。この店と言えばコレと言われるモノを考えます。またレシピを作成し、原価率や、食材のロス、提供スピード・オペレーションもしっかりと計算したうえで、全体のメニュー設計し、それをメニューブックに落とし込んでいきます。そうすることで、しっかりと利益の残る商品戦略となっていきます！元料理人の永吉が試食もふまえ、全てアドバイスいたします。

・仕入れ業者・食材選定…場合によっては、こちらもご紹介いたしますのでご安心ください。

⑦人財計画

・「企業は人なり」経営は人財が最も重要です。開業後、ほとんどの方が売上以上に人財面で苦労されています。そのための人財選び、採用面接は、必ず理念や店舗コンセプトに基づいて採用していただきます。ただ現在は、普通に求人応募をかけても、電話すら鳴らないこともよくありますので、戦略的な採用計画が絶対条件です！過去、弊社には1000人以上の採用実績もございますので、当時、弊社が使っていた採用・面接管理シート・マニュアル類も提供いたします。また必要なら、面接も同席させていただいております。

・求人応募代行…大手求人広告会社を特別価格でご紹介も可能ですので、是非ご相談下さい。

・人財紹介…弊社は人財紹介会社も兼ねておりますので、完全成功報酬型で優秀な人財の紹介も可能です。

・人財教育…採用後の従業員は家族です。面倒なトラブルにもならないようしっかりと教育管理していきましょう。（ハウスルール・マニュアル・評価制度・シフト管理…など）店長育成もいたします！

⑧販促計画

・メニューブック・店舗リーフレット・ポイントカード・折込広告・ポイントカード・名刺…作成

・ホームページ、大手飲食グルメサイトなどのWEB媒体選定（※年間販促計画）

・法人営業・挨拶回り・ポスティング・プレスリリース（マスコミ・メディア戦略）

・オープン当初、お客様が少ないのは、そもそも店が認知されていないだけなので、まず知ってもらうためにも、ある程度、販促費に予算を投下していきます。それと同時にリピーター対策をしておくことで、自動でお客様が増えていく仕組みが構築されていきます。（※集客の仕組み化）

・『永吉式！利益倍増プログラムシステム』の導入による業績最大化支援

⑨営業計画

・オープン前、店舗・調理研修・レセプション・近隣挨拶…オープンの数日前から、実際の営業を想定しながら、接客・調理・ドリンクオペレーション・声かけ・発注・閉店作業など従業員研修を行うことで、改善点を見つけ出し、オープン当日から、自信を持って開店に挑めます。（ロールプレイング体験）

・各種マニュアル作成…日々の営業が円滑にまわるように、必要に応じて作成いたします！

⑩開業

・開業日当日、丸一日完全サポート…遂に、念願の開業です！今までの研修の成果や経験をフルに発揮すれば心配はありません。と言っても、開業日は取引先や、知人がたくさん訪れ店舗は満席になるでしょう。そんな時は想定外のトラブルも起こりうるかもしれず、やはり不安になるものです。そんないざの時のために、弊社代表の永吉が開業日はヘルプとして待機いたします！オーナー様は安心して、目の前のお客様に全力でサービスしてあげて下さい。

・開業後もサポートOK！…開業後も、安定するまでは不安な場合は、別途、顧問契約サポートもさせていただいておりますので、開業もご安心ください！

開業完全サポートプラン

■コンサルティング費用について ※開業まで、**回数無制限**！フルサポート支援！責任を持って成功まで導きます。

・**1,000,000円**（+消費税）　＋交通費は別途実費で請求させていただきます。

・ご入金は、契約時に半金、開業日に残り半金のお振込となります。

・料金は、内容、ボリュームにより変更になる場合がございます。お気軽にご相談ください。

業績最大化 理念実現

繁盛飲食店開業セミナー

【目次】

・永吉式！飲食店開業成功者養成講座創業塾

1．基礎知識編
- ◆飲食業とは？
  - ・QSC+α（付加価値）
- ◆経営者になるということとは？
  - ・成功するためのマインドセット
  - ・結果がすべてのプロの世界
  - ・会社は９９．９％社長で決まる
- ◆昨今の外食産業を取り巻く環境とは？
  - ・飲食店新規開業時の倒産率は？
- ◆開業の目的は？
  - ・なぜ飲食店を開業するのか？
- ◆企業理念の重要性
  - ・この会社が存在する意義・従業員が働く理由？
- ◆戦略・戦術・戦闘（力）
- ◆飲食店成功の可否は、開業時に８割決まる！？
  - ・飲食店は立地ビジネス
  - ・準備８割
- ◆飲食店経営の成功要因・繁盛要素
  - ・ビジネスモデル（コンセプト＋立地）×経営力（人財）
  - ・儲かる仕組み（集客の仕組み）
  - ・PDCA
  - ・繁盛店には必ず理由がある！逆に失敗する店はすぐわかる
- ◆失敗する４つの典型例
  - ・経営知識欠如型
  - ・孤軍奮闘型
  - ・コミュニケーション力不足型
  - ・職人型
- ◆最後は商売人としての勘とセンス
- ◆FC加盟も選択肢のひとつ

2．開業編
- ◆飲食店開業全体シート
- ◆コンセプトメイク（売れる業態開発）
  - ・業種・業態とは？
  - ・業種業態別メリット・デメリット
  - ・立地特性別メリット・デメリットとその対策法
  - ・地方・都会の原理原則
  - ・５Ｗ２Ｈ
  - ・ターゲティング・ポジショニング・USP
  - ・お客様の利用動機（ランチ・ディナー）・悩み事？
  - ・コンセプトシート活用術
  - ・屋号の重要性
- ◆事業計画書作成
  - ・中期経営計画
  - ・ROIを考える
  - ・飲食店損益モデル
- ◆資金調達
  - ・必要開業資金（自己資金）
  - ・銀行融資（国金・信用保証協会）
  - ・助成金活用
  - ・クラウドファンディング
  - ・業者㊙協賛術
- ◆店舗物件選定ポイント
  - ・物件取得方法
  - ・居抜き物件・スケルトンのメリット・デメリット
  - ・立地商圏調査（無料編）
  - ・競合調査
  - ・最後は、土地勘に勝るものはなし
- ◆店舗工事
  - ・開業費の半分以上は、内外装工事
  - ・厨房設計・動線、厨房機器はケチるな！
  - ・ファサードは最重要課題
- ◆取引業者
  - ・仕入れ業者開拓・紹介
- ◆商品開発
  - ・看板メニューの重要性
  - ・MD戦略
  - ・五感を刺激する看板商品（※視覚が一番重要）
  - ・メニューブックは最も優秀な営業マン
  - ・戦略的メニューブックが飲食店を制す！
  - （利益・仕込み・オペレーション）
- ◆従業員採用・教育
  - ・オープニングスタッフ採用・面接術
  - ・永吉式人財不足解消法７ステップ
  - ・ハウスルール・マニュアル・人事評価制度
- ◆販売促進
  - ・業績改善５２連発法
  - ・チラシ・POP・ショップカード・スタンプカード・名刺
  - ・戦略的メニューブック作成法（×お品書き）
  - ・店頭看板・ロゴ
- ◆飲食店開業までの流れ（各種資格・開業届出）
- ◆OPEN時チェックシート

3．経営編
- ◆飲食店で成功するには？
- ◆席数で売上上限額が決まる
- ◆売上の公式
  - ・新規集客
  - ・客単価
  - ・利用頻度
  - ※売上アップの手法は、たったの５つだけ！
- ◆飲食業の基本数値（FLコスト）
- ◆経営数値管理
- ◆集客の仕組み化
- ◆売上低迷の原因
- ◆絶対にかけるべき経費、削ってはいけない経費
- ◆利益はお店の通信簿（最重要）
  - ・利益をつくる仕組み（利益を倍にするのは難しくない）
- ◆飲食店経営実績１０年の永吉が実体験に基づく
  飲食業で失敗しないための最重要絶対的成功要因TOP５
- ◆現代の最強戦略
  - 『S&G式利益倍増プログラムシステム』とは？
  - ・第一の法則「複数収入源戦略」
  - ・第二の法則「固定客化戦略」
  - ・第三の法則「人財採用教育定着戦略」
- ◆まとめ
  - ・今後、飲食業界で生き残っていくためには？

『永吉流！繁盛飲食店開業⑩サポート成功術』

①コンセプト設計 → ②開業計画書作成 → ③立地選定 → ④資金計画 → ⑤工事計画 → ⑥商品計画 → ⑦人財計画 → ⑧販促計画 → ⑨営業計画 → ⑩開業

【講師プロフィール】

繁盛飲食店開業プロデューサー
利益倍増戦略コンサルタント
社長専属右腕相談士

元飲食店経営者兼料理人

株式会社スペースワンダイニング（S&Gコンサルティング）
代表取締役　永吉　正典

１９７９年兵庫県生まれ、三木市在住（事務所：加古川市）

絶対に失敗できない飲食店独立開業者に、頭の中にある開業ビジョン（夢）を、売れるカタチ＝繁盛店プロデュース（売れるコンセプトメイク・業態開発）にする専門家。
『永吉流！繁盛飲食店開業⑩サポート成功術』をベースに、開業支援コンサルティングや、繁盛飲食店開業塾を手がけている。
過去自身も、飲食業完全未経験ながら１３０坪１６０席の大型店を独立開業したにも関わらず、月商１０００万円達成や、坪売り３０万円以上の肉バル店もプロデュース。過去１０年間の飲食店経営実績を持ち、この業界では希少な、料理もでき且つ、生々しい飲食店の現場を知り尽くす、机上の空論でない、繁盛店業態開発のヒットメーカー。
『S&G式！利益倍増プログラムシステム』考案者。『永吉式！人財不足解消法７ステップ』『業績改善５２連発法』など、成功事例多数。

元トラックの運転手として主に関西圏を駆けずり回っていましたが、自分の人生を初めて真剣に考えはじめ、退職を決意。それが約１０年前。２８歳にして思い切って、脱サラし、独立開業するも、銀行融資、物件取得など、飲食業完全未経験が故に、大苦戦…なんとか専門家のサポートをうけながら開業に至るが、開業後半年間は、経営者としても未熟が故に、業績不振、さらなる従業員の離職も相次ぎ、明日の支払いもできないほどの倒産危機を何度も経験。休日もまともにとれず、精神的にも限界に…
しかし、試行錯誤を繰り返す中で、あることがきっかけとなり、業績は一気にV時回復。
その後月商１０００万円も達成。地方駅前で坪売３０万円の繁盛店も実現。さらに大手宅配専門のFC２社に加盟し、大手宅配チェーンの成功ノウハウと、過去１０年間の飲食店経営の中で試行錯誤のうえ、築き上げた御社独自の成功ノウハウとを融合し、S&Gコンサルティング独自の成功ノウハウを体系化した『利益倍増プログラムシステム』を構築。その後、この自ら実践した効果実証済みのノウハウをベースに、開業後、自身が味わったような壮絶な苦労はさせたくないという強い想いから、自身の経験を活かした、飲食店開業コンサルティング・繁盛飲食店開業塾を開始。
現在は、飲食店経営もしたこともない、机上の空論を語る、雇われ似非コンサルタントが多い中、自身が経験した生々しい、現場の裏側まで語ってくれる指導・アドバイスや、面倒見の良い兄貴的存在が、「開業後の自分がリアルに想像できる」「最後の最後まで面倒みてくれる」と、多くの不安を抱えている開業者から、圧倒的な支持を得ており、一生涯、家族のように付き合っていくという姿勢が評判で大好評。
今後は、２０２０年までに、飲食業の発展のため、飲食業界の成長の架け橋となるべく「町医者」的存在となり、本気で夢を叶えたい独立開業希望者に「若くても飲食業で成功できる」という夢と希望を与え続け、飲食店の独立開業支援実績でNO.1 となり、100人の独立成功者を輩出するのを目標に、日々奔走中。

その実体験に基づく机上の空論でない、生々しい成功ノウハウ・開業の秘訣を伝授いたします。
まずはお気軽にご相談下さい。初回限定！無料個別相談受付中。