

カフェ開業スタートアッププログラム

<p><b>授業概要</b></p>	<p>本講義では、人気ブチ起業の一つである「カフェ起業」に特化し、経験豊富な外部講師（プロ）が講義を実施する。講師が参加者一人一人の理想とするカフェの開業実現に向けてを個別具体的にサポートを行う。 プログラム終了後は、順次受講生OBを蓄積していくことによって、アラムナイ人脈のネットワーク構築を図り、プログラムOB起業家相互の交流を図る。</p>	
<p><b>到達目標</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>・受講生各位が描く「カフェ起業」のプランを具体化する。</li> <li>・そのうえで、可能なものから実装し随時磨き込み・精緻化を重ねていく。</li> </ul>	
<p><b>授業計画</b></p>	<p>第1回 2/11 [土]</p>	<p>(事前課題) カフェコンセプトアンケート(構想)提出 ・メンバー顔合わせ+当初構想のプレゼン ・カフェ開業に向け考えるべき事項・タスクのワークシート説明 ・「カフェショップのコンセプト」の作り方の講義 →理想とするカフェ像を具体化（顧客ターゲット・提供価値等の明確化） (課題) ・講義を踏まえ「カフェコンセプト」の準備</p>
<p>第2回 2/18 [土]</p>	<p>・前回課題発表、講師からのフィードバック ・「場所・物件選び・交渉～店舗・内装づくり」の講義 ・「メニュー構成・食材・価格帯」の講義 →カフェコンセプトを元に検討する (課題) ・「場所・物件等」「メニュー構成」の準備する</p>	
<p>第3回 2/25 [土]</p>	<p>・前回課題発表、講師からのフィードバック ・数値計画の作成方法/財務の基礎知識（PL/BS/CF）の説明 ・「事業計画の作り方」「必要開業資金（物件・内装・運転資金等）」について講義 →検討したコンセプト・メニュー・物件・内装等を事業計画・開業資金という形で数値に落とし込む (課題) ・「事業計画」「必要開業資金」の準備をする</p>	
<p>第4回 3/4 [土]</p>	<p>・前回課題発表、講師からのフィードバック ・課題（事業計画）発表、講師からのフィードバック ・「資金調達・資本政策」について講義 →必要な開業資金をどう集めるか？（自己資金・銀行からの融資等） (課題) ・事業計画を元に必要資金を把握し「資金調達・資本政策」の準備する</p>	
<p>第5回 3/18 [土]</p>	<p>・会社設立、税務論点等の付随論点について講義 ・必要な「資格」「許認可」等 ・成功するポイント・失敗しないポイントの説明 ・事業計画のモニタリング方法の講義 (課題) ・ワークシート（事業計画）の最終化</p>	
<p>第6回 3/25 [土]</p>	<p>最終プレゼンとフィードバック、実現に向けた最終準備</p>	
<p>フォロー アップ</p>	<p>・状況報告(全員が集まったの報告会)</p>	
<p><b>授業時間外学習</b></p>	<p>各回講義の後に提示される課題について次回までに検討・作成すること</p>	
<p><b>テキスト・参考書</b></p>	<p>特になし（必要に応じて資料を配布）</p>	
<p><b>教員との連絡方法</b></p>	<p>メール</p>	
<p><b>実務経験のある 教員による授業科目</b></p>	<p>産業再生機構、経営共創基盤（IGPI）等において、20年超、飲食業、カフェ、小売、菓子業界、百貨店等の幅広い業種の経営に対するアドバイス・投資を実施（浜村） 東証一部上場企業の代表取締役副社長等を歴任。これまで多くのカフェ、レストランの新規立ち上げや経営に従事（今井） ※2名の講師以外も領域に応じて専門家の招へいを予定</p>	
<p><b>キーワード</b></p>	<p>カフェコンセプト・立地・事業計画</p>	