

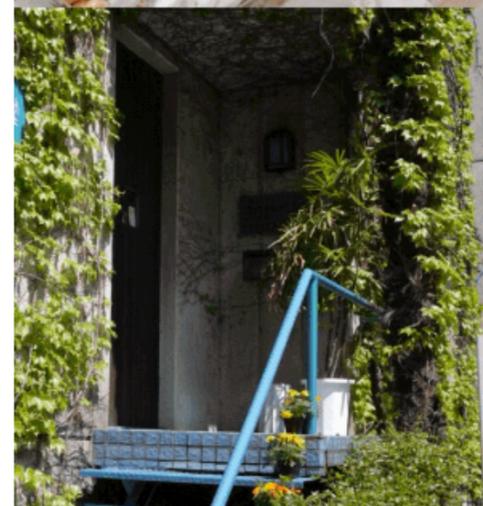
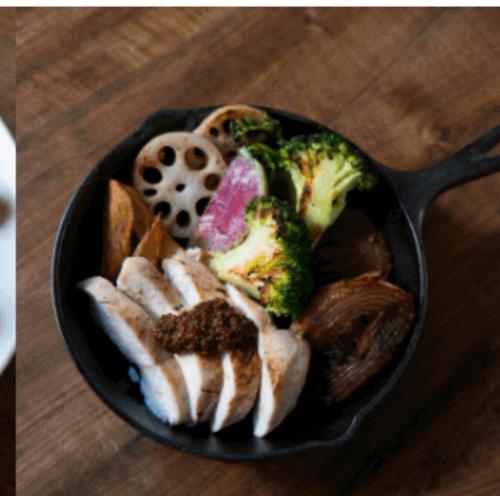
誰でもわかる 飲食店の始め方

YGGLAB. presents



YGGLAB. (ユグラボ) について

飲食店や食品系のECサイトの相談
飲食店や食品事業のプロデュース
飲食店や食品事業のコンサルティング



PRODUCE

一部紹介

- 渋谷区ふれあい植物センター
- Recipe Dining (赤塚店、戸越本店、蔵前店)
- BUB RESORT YSTSUGATAKE
- 水彩カフェ
- BINO CAFE & BAKERY ZIN
- 杜CAFE.B
- 湯島食堂
- ecomo Restaurant
- 自然食堂マーニー
- village SEDO
- kitchen ZIN etc.

講師紹介

Taiki Fukasawa

YGGLAB.代表。ココロとカラダを元気にする食を追求し、素材の活力をカラダに活かす「呼吸の料理」を提唱。料理研究をする一方で、自然食系の飲食事業、製造業のプロデュースや商品開発を始め、法人、個人の方に向けてコンサルティングをしている。コンサルティングに関しては、7割が数年以上継続(中には10年近いお付き合いの所も)している信頼がある。著書に、呼吸が決め手!素材のうまみがあふれ出す〜ふだん料理革命、食事で願いを叶える湯島食堂のご飯とおかず心と体と魂を癒すレシピ、などがあり、頭で考えるよりもカラダの感覚を感じて作る料理を日本国内外の料理教室などを通して伝えている。



この講座でわかること

- 1：出店までの大まかな流れ
- 2：取得する許可と種類について
- 3：必要な資格について

出店までのおおまかな流れ

1：事業設計

商品設計、必要機器の選定

2：必要な許可の選定

やりたいことに関して、必要な許可を選定していきます。

3：店舗探しと契約

許可ややりたい事業内容に関して、どの許可とどの程度の店舗が必要なのかを選定していきます。

4：店舗の機器配置設計と許可取得の相談

店舗が仮決定した時点で、必要機器を配置し、保健所に相談に行き要件を満たしていきます。3の時点で仮想店舗を作って図面起こししておくのも良い。

取得する許可と種類について

一言に飲食店といっても、料理やお菓子、ドリンクやお酒など、たくさんの種類があります。そして、販売形態まで入れれば、テイクアウトなのか、イートインなのか、配達なのか、通販なのか、すごく沢山の選択肢があります。

飲食店営業か製造業か

販売形態について

○ 飲食店営業

そうざい製造業
菓子製造業（パンや菓子）
アイスクリーム類製造業
冷凍食品製造業
漬物製造業
密封包装食品製造業



お酒の製造・自家製酒に関して

お酒を製造するには許可が必要だが、
自家製酒に関しては申請が必要。

自家製サングリアは違法？

(特例適用混和の開始・休止・終了の申告手続き)

テイクアウトには酒販の免許が必要

必要な資格について

飲食店を始めるのに必要な資格はある？取得するまでにどれくらいの期間がかかる？？調理師は必要？

食品衛生責任者が必要

調理師は名称独占資格。会社での昇進や融資などの時の社会的信頼。栄養士、管理栄養士なんかも同じ。

難しかったですか？

流れに関してはざっくり理解できましたでしょうか？？思ったよりもやることが多いと感じたのではないのでしょうか？

1：事業設計

商品設計、必要機器の選定

2：必要な許可の選定

やりたいことに関して、必要な許可を選定していきます。

3：店舗探しと契約

許可ややりたい事業内容に関して、どの許可とどの程度の店舗が必要なのかを選定していきます。

4：店舗の機器配置設計と許可取得の相談

店舗が仮決定した時点で、必要機器を配置し、保健所に相談に行き要件を満たしていきます。3の時点で仮想店舗を作って図面起こししておくのも良い。

大事なものは 始めることよりも・・・

- 何を？
- どうやって？
- 誰に届けたいか？

本当にこれにつきます。

ユグラボでは開業まで、そして開業後もお手伝いをさせていただきます。

飲食店や製造業などの現場仕事はもちろんのこと、ECサイトでの販売商品の開発や、販売の全体の流れの設計なども今までに行なってきましたので、トータルでご相談に乗ることができます。



この講座を受けてくださった方限定のご案内

普段行っている相談を、特別価格でご案内しています。お早めにお申し込みください。リンクはこの動画の下に貼っています。