



令和5年度 飲食店向け支援事業 「経営改善セミナー」の実施について

京都市及び（公社）京都市観光協会（DMO KYOTO）では、原材料費やエネルギー費の高騰に加え、人件費の上昇や人材不足などで厳しい状況にある飲食店の経営者を支援していくため、昨年度に引き続き、京都市内の飲食店関連事業者を対象とした「経営改善セミナー」を実施しますので、お知らせいたします。

今年度は、秋の観光シーズン以降、本市に多くの観光客の来訪が見込まれることを踏まえ、集客やプロモーションに繋がるテーマのほか、経営者のスキルアップや経営のヒントとなるようなセミナーを開催します。

記

1 「経営改善セミナー」の概要

◇第1回 テーマ「いい店って、なんだろう？」

講師：あまから手帖編集長 江部 拓弥 氏

日時：令和5年11月14日（火） 午後2時から午後4時

場所：QUESTION（クエスチョン）8階 DAIDOKORO

概要：・情報収集の方法

- ・取り上げたくなる店（ジャンルやメニュー、店づくりなど）
- ・コミュニケーション術（一度取り上げられた後、メディアとどのように付き合ったらいいのか）

申込：<https://onl.la/8zcSer4>（申込締切：令和5年11月12日（日））

◇第2回 テーマ「基礎から学ぶ&今日からできるインバウンド対策！」

ベジタリアン・ヴィーガン・ハラールなどの多様化する食の対応」

講師：フードダイバーシティ株式会社 代表取締役 守護 彰浩 氏

日時：令和5年11月16日（木） 午後2時から午後4時

場所：QUESTION（クエスチョン）7階

概要：・食の多様性に関する基礎情報、言葉の定義

- ・今ある食材でできるメニュー作り
- ・多様な食の対応で集客につなげる方法
- ・オペレーション負荷のかからない方法

申込：<https://onl.la/Tqa5QEG>（申込締切：令和5年11月14日（火））

◇第3回 テーマ「飲食店の事務作業をラクにするための勉強会」

講師：京都信用金庫 価値創造統括部 松田 健 氏

日時：令和5年12月6日（水） 午後2時から午後4時

場所：QUESTION（クエスチョン）7階

概要：・めんどろな日常事務作業3選

・面倒な原因とラクにする解決策

・システム屋が教える！「飲食店事務をラクにできた」お話

・コンサルが伝えたい！「補助金のお話と「失敗の落とし穴」

申込：<https://onl.la/gF4BkA9>（申込締切：令和5年12月4日（月））

◇第4回 テーマ①「いますぐ始める！集客に必須のSNS、口コミツールの活用法」

テーマ②「プロが教える！スマホ撮影テクニック」

※ 第4回は2部制となります

講師：①株式会社mov 川西 哲平 氏

②PEAK GRAPHIC 代表 北尾 篤司氏

日時：令和5年12月13日（水） 午後2時から午後5時

場所：QUESTION（クエスチョン）8階 DAIDOKORO

概要：テーマ①

・ 口コミ・SNSの重要性

・ Google Business Profile

・ 口コミの大切さ、多言語対応について

・ SNSの有効活用と国内外の集客対策について

テーマ②

・ 写真撮影を学ぼう

・ 実践講座

申込：<https://onl.la/srQ9MEi>（申込締切：令和5年12月11日（月））

2 対象事業者

京都市内に店舗・事業所を展開する飲食関連事業者で、自らがその経営に携わり改善、向上を目指す方。

※ 大企業及びみなし大企業、京都市内の事業者で飲食業の経営に関心がある方も参加可能とします。

※ 1回のセミナーにつき、1事業者3名までの参加でお願いします。

3 参加費

無料（複数回の参加も可能。リアル開催のみ）

4 申込方法

各回の専用申込フォームまたは別紙チラシの2次元コードからお申込みください。

5 お問い合わせ

公益社団法人京都市観光協会
連絡先：renkei@kyokanko.or.jp
担当者：松井・大社

6 主催

京都市、公益社団法人京都市観光協会（DMO KYOTO）

<参考> 京都観光行動基準（京都観光モラル）

観光事業者・従事者等、観光客、市民の皆様がお互いに尊重しあい、持続可能な京都観光を一緒に創りあげていくことを目指し、京都市・京都市観光協会が策定した行動基準。



(URL : <https://www.moral.kyokanko.or.jp/>)