

既に終了した講座です

2021年度テーマ「地域の飲食店の経営改善とインバウンド・観光客対応能力の強化」

回	タイトル	内容	講師
1	ガイダンス	フードツーリズムの基本と飲食店の更なる発展に向けて考えるべきこと、本講座の概要、目的について説明する。	亜細亜大学経営学部 ホスピタリティ・マネジメント学科 教授 木崎英司、教授 那須一貴
2	経営管理と資金繰り	金融機関の視点から、融資の際のポイント、経営管理の基本を学び、資金繰りの強化と経営の安定化について学ぶ。	きらぼし銀行 調布支店 支店長 金澤利彦
3	業務の標準化、効率化、5S、サービス能力向上のポイント	製造業を事例にして、業務の標準化、マニュアル化、業務改善の事例を講義する。講義を踏まえて自社への導入方法について考え議論する。	株式会社ジェムコ日本経営 バリュー・クリエーション コンサルティング事業部 本部長コンサルタント 川口俊幸
4	DXを活用した購買改善	DXによる管理業務の効率化について、購買改善の視点から学び、それをサービス改善に結び付ける方法について考える。	株式会社インフォーマート フード事業 カスタマーサクセス部 コンサルティングセールス課 係長 町田有弘（まちだゆうこう）
5	日本酒とワインによる付加価値の創出	観光客や来店客の満足度を高めるための食と酒の活用方法について学ぶ。	株式会社コーポ幸（コーポサチ） 代表取締役 平出淑恵（ひらいでとしえ）
6	ハラールへの対応	イスラム観光客へ対応するために、どうすればハラール対応が可能になるのか、具体的な事例を通じて学ぶ。	日光軒 代表取締役 両毛ムスリムインバウンド推進協議会 会長 五箇大成（ごか だいなり）
7	SNSを活用した集客	「共感」をキーワードに、SNSを活用した情報発信、集客施策について、具体的な事例を通じて学ぶ。	株式会社BES 代表取締役 田中千晶
8	人材管理・育成施策	観光客や来店客の満足度を高める人材を管理・育成するための方法について学ぶ。	STARTLINE.inc 代表 キャリアコンサルタント 西尾克幸

既に終了した講座です

9	事業承継	事業承継に向けて考えるべきこと、準備すべき事を具体的に学ぶ。	事業承継センター株式会社 常務取締役 事業承継士、中小企業診断士 東條裕一
10	観光に関連した事例研究:JALアグリポート	日本航空関連会社であるJALアグリポートの新たな取り組みを紹介していただく。	JAL Agriport株式会社 代表取締役社長 鎌形晶夫
11	観光客向けメニュー開発	新規メニュー開発手法、観光客のニーズの捉え方について、経験価値マーケティングを含めて考える。	株式会社トータルフード 代表取締役 小倉朋子
12	域内連携による更なる消費の拡大策 ～フードツーリズムに向けて	これまでの講座の振り返りと域内連携の考え方について学び、フードツーリズムの基本と自分たちが取り組むべきことを理解する。	亜細亜大学経営学部 ホスピタリティ・マネジメント学科 教授 木崎英司、教授 那須一貴