

稼げる！プロコン育成塾 第10期第5回

中小企業診断協会 東京支部 中央支会 マスターコース

- 開催日時① 2010年11月27日(土) 10:00~19:00
開催場所① 千葉県内某飲食チェーン店、都内某水産加工会社
開催日時② 2010年12月11日(土) 10:00~12:00
開催場所② 久松町区民館 洋室4号室
講義内容 コンサルティングの実践② ~企業のコンサルティング~
担当講師 志磨 宏彦 先生
事前課題 ①水産加工会社コンサルティング最終報告書、 ②飲食店コンサルティング最終報告書

★当日の流れ

①11月27日

- 10:00~ 飲食チェーン店コンサルティングのチーム編成と担当決め
10:30~ 飲食チェーン店(2店舗)に分かれて移動
11:00~ 飲食チェーン店(2店舗)のミステリーショッパー実施、近隣競合店の調査
14:30~ 水産加工会社の最終報告会
16:30 報告会終了
17:00~ 都内某所居酒屋にて今後の作戦会議

②12月11日

- 10:00~ 飲食チェーン店の最終報告会
12:00 報告会終了
12:15~ 飲食チェーン店経営幹部との昼食会

★講義の風景



写真1 飲食チェーン店の
ミステリーショッパーの様子

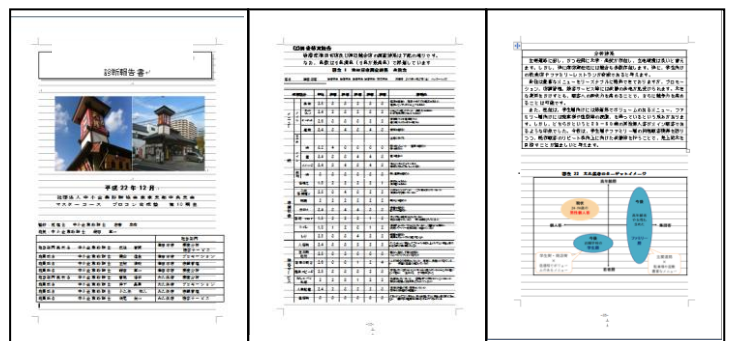


写真2 飲食チェーン店向け最終報告書の一部

★第5回を終えて

第5回は、第4回に調査を行った水産加工会社への最終報告会、そしてコンサルティング2社目の飲食チェーン2店舗の調査と最終報告会を行い、約2ヶ月間で2社の調査と報告書を完成させるという大変ハードなカリキュラムでした。しかし、塾生たちは2社ともメールだけのコミュニケーションで検討を進め、そして2社ともかなりボリュームのある素晴らしい報告書を完成させ、志磨先生とともに大変感心させられました。

1社目の水産加工会社では様々な営業ツールを自作し、また今後10年間のCF計算書を作り、社長もモチベーションの上がる報告会で大成功でした。2社目の飲食チェーン店にいたっては、後日、会長から感謝の意が伝えられ、報告会翌日の店長会議にて報告書の内容をもとに議論が行われ、さっそく改善の指示が出たとのことでした。

今回の講義を通じて、塾生もとても成長したように思います。私自身とても良い経験となり、塾生たちに感謝です。

(事務局:林)