

コメ勉通信 Vol.13

(2019年7月25日発行)



7月11日(木)に第13回コメダde勉強会&相談会を左記のとおり開催しましたのでご報告いたします。



場所はコメダ珈琲店の阪南店さん。「飲食店あれこれ」というテーマで2時間のセミナーを開催しました。



「レストランからイベント出店まで」というサブタイトルで、ホスト店や子ども食堂についても解説しました。



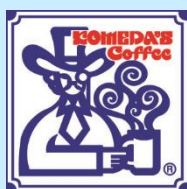
あいにくの雨の中、10名もの方にご参加いただきました。中には実際に飲食店を開店準備中の方も!



勉強会が終わった後は、相談会ということで、皆さんからの質問に答える時間といたしました。というより楽しくお喋りさせていただきました!



コメダ珈琲店さん
からのお知らせ



季節のシロワール

北海道メロン

濃厚な夕張メロンクリームをデニッシュパンにサンドしソフトクリームの上に北海道産メロンを使用したソースとメロンをイメージさせるフィアンティースをトッピングしました。口の中で広がるメロンの味わいをお楽しみください!!



次ページに
続きます。



前ページ
からの続き。

お知らせパート2



行政書士 澤田 郁

障がい福祉サービス事業所の開設は、私にお任せください。

- 放課後等デイサービス
- グループホーム
- 就労継続支援A型/B型
- 居宅介護ヘルパーステーション

「何をどこまで準備したらいいかわからない」「準備を進めているが、この方法で正しいのか不安だ」「いろんな役所の窓口と打ち合わせなければならぬ。目が回ったり気が遠くなったりしてしまう」

お手伝いさせていただきます！
開業にあたり、必要な指導を講じていると確認し、書類作成や役所との打ち合わせから開業までを、わたくし澤田が、心を込めてお手伝いいたします。



072-423-8222
お電話ください。

私のメイン業務である、障がい福祉サービス事業と建設業の各許可手続きにつきまして、パンフレットとサイトができました。ぜひご覧ください！！



行政書士 澤田 郁

建設業許可のお仕事をさせていただきます。

“元請からの信頼を得るため建設業許可が必要！”
「経営事項審査（経審）のポイントを高めたい！」
「事業の幅を広げるために新しい業種で許可を！」
「丁寧に早い仕事をする行政書士に頼みたい！」”

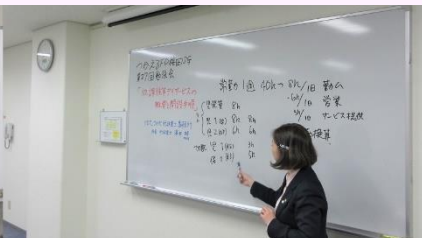
お手伝いさせていただきます！

072-423-8222
お電話ください。

建設業の社長さま。日々、現場のこと、経営のこと、従業員のこと、もちろん家庭のこと、とても多くのことに、目と心を配っていらっしゃると思います。本業にしたい一心のお仕事だと思います。そして、そのうえで、こんなことも、お考えではありませんか？



日本FP協会認定勉強会で、FPや士業の皆さん向けに、放課後等デイサービスの概要と開設について講義させていただきました。



岸和田にある地域サロンのお招きで、終活セミナーをさせていただきました。質疑応答タイムでは遺言の質問が多かったです。



次回、第14回のコメダde勉強会&相談会は11月の開催を予定しています。テーマは「融資と借金、その他いろいろ」の予定です。重たいですが大切なテーマです。お楽しみにお待ちください！！

勉強会＆相談会を終えて

先日、第13回「コメダde勉強会＆相談会」が無事終了いたしました。

今回は【飲食店】がテーマでしたが、コメダ珈琲店さんで、コーヒーやモーニングをいただきながら、このテーマでお話をするのは、正直、ちょっとドキドキするところがありました。

コメダさんにしてみれば、どういう許可を取っていて、それを取るためにはどういう手続が必要で、どういう基準をクリアしないといけないか、という、いつもは表に出てきにくいお話だからです。

でも、あえてそここのところを勉強することによって、ご参加の皆さんにも、より身近に、コメダさんのことを知っていただけたのではないかなと思っています。

飲食店という身近なテーマということもあり、皆さん興味津々で訊いてくださいました。

そして、改めて列挙してみると、おうちカフェからはじまり、レストラン・喫茶店、屋台・キッチンカー、バー、クラブ・ラウンジ、子ども食堂、幼稚園イベントでの模擬店などなど、多くの方に料理を提供するお店というのが、これだけいろいろな形態があるのだと言うことを再認識しました。

基本的には、保健所の許可が必要で、地面に固定されたお店ではなく、屋台やキッチンカーで売るためにはどんな手続が必要か、また、夜遅くまでお酒を出すには？ お姉さんと一緒にお酒を飲んで盛り上がるためには？ 料理だけでなくゲームも楽しむお店にするには？ いろいろなプラスαの要素が加わるたびに、手続や規制もどんどん加えられていく、というシステムになっていることを、今回の勉強会で私も改めて勉強しました。

今になって、幼稚園での餅つき大会の時には、当日まで手荒れに気をつけてケアをちゃんとして、けがをしていたら餅つきができないので注意してと言われたことや、お餅をついて、丸めて、配る際にはもう一度湯通しして子どもたちに配っていたことにも、ちゃんと理由があるんだと分かります。

あれは、模擬店出店ということで、そのためのルールを守っていたんですね。

開店のためにどれだけの準備がいるかというのも、今回の勉強会で、たいへん盛り上がったところでもあります。

許認可に必要な3つの要素、「モノ、人、お金」がありますが、その「お金」がどれだけ必要なのか、概算で算出してみました。が、幅が大きすぎるのです。

お店をするには場所が必要です。

その「場所」のお金がとても幅が大きく、つまり、自宅でやるのか物件を借りるのか、物件を借りたら、権利金の家賃の1年分というのが相場と言われていますし、それだけでとても大きなお金です。

屋台やキッチンカーであれば、その設備にお金がかかりますけれど、物件を借りるよりは安くすみます。

自宅を改装してお店を出す場合も、内装に費用はかかりますが、物件を借りるわけではないので、権利金も月々の家賃も要らず、そうすると、ここで数百万の差が出てくるのです。

今回の勉強会の準備中に、いろいろなお店を調べていたわけですが、個人的に参考にさせていただいたのが、泉佐野市を中心に販売しているベビーカステラ屋さんの「esora」さんです。

キッチンカーでベビーカステラを販売していますが、泉佐野の「いこらも〜る」や「こーたりーな」などに店出されています。以前、「コメ勉が訊く！ 聴く！ 効く！」の第5弾でお話をうかがったおかき職人さんが独立し、開業されたお店で、F Bにその開店準備の様子なども投稿されていましたので、以前から拝見しておりました。

車を改造して設備器具を載せている記事もあり、勉強会の資料を作成しながら、開店準備のためにご自身でいろいろと作業をされたんだと、また、そういうハード面の準備を進めつつ、ベビーカステラのレシピも自分で考えてされたのかな、試行錯誤して焼いていたのかな、といういろいろなことを考えておりました。

許認可のお仕事をしておりますと、「面倒な書類作成は行政書士に任せて、社長さんはお仕事に邁進してください！」とお話しています。

確かに、許認可の書類作成は、提出書類も多種多様、添付する書類も多種多様、何件かの申請が重なると、もう事務所が紙だらけ、私も紙に埋もれそう、と思うときがあります。

でも、それってお仕事のほんの一部なんですよ。

事業の計画を練って、必要なモノを揃え、そのためのお金を準備し、材料を仕入れ、仕事を回し、収入を得る。

それを1人で始めるのですから。

私も行政書士という個人事業主なので、このあたりをしっかりとしないと事務所は回っていかないはずなのですが、どうも目の前の書類のことで頭がいっぱいになりがちです。

そういうところは副所長（行政書士中村道彦）がいるので、きちんとサポートしてくれるのですが、1人で仕事をされている方は、本当にすごいなと思いました。

飲食店の話から、自分の事務所の話になってしまいましたが、飲食店をするということは、お金もかかるし、物件や調理の設備も必要という、かなりの覚悟が必要な仕事なんだと実感いたしました。

コメダ珈琲店さんがこうして毎日、コーヒーとおいしいスイーツ、おいしいランチを提供し続けていると言うことは、今までの長い歴史の中で、相当の覚悟を持ってやり続けたことの結果、証なんだと思うわけです。

そんな場所で勉強会をさせていただくことが、本当にありがたく、私ももっと、コメ勉も、お仕事も頑張らなくてはならない！ と気持ちを新たにすることができました。

コメダ珈琲店阪南店の皆さま、ありがとうございました。

そしてこれからもぜひよろしくお願いいたします。

ご参加の皆さん、今回もありがとうございました。

皆さん熱心に聞いてくださり、頑張って準備してよかったなと思いました。

そして、中村道彦副所長、今回も勉強会当日は別の場所でお仕事でしたので本番は私1人でしたが、

ギリギリまでレジュメの校正をしてくださるなど、サポートしていただきありがとうございました。

副所長の存在にも改めて感謝せねばと思った勉強会でした。

行政書士 澤田 郁





第13回 コメダ de 勉強会 & 相談会

「飲食店あれこれ。」
～レストランからイベント出店まで～
はた・さわだ行政書士事務所
所長 行政書士 澤田 郁

後援：コメダ珈琲店 阪南店

第13回「コメダde勉強会&相談会」レジュメ〈はた・さわだ行政書士事務所のごあんない〉

