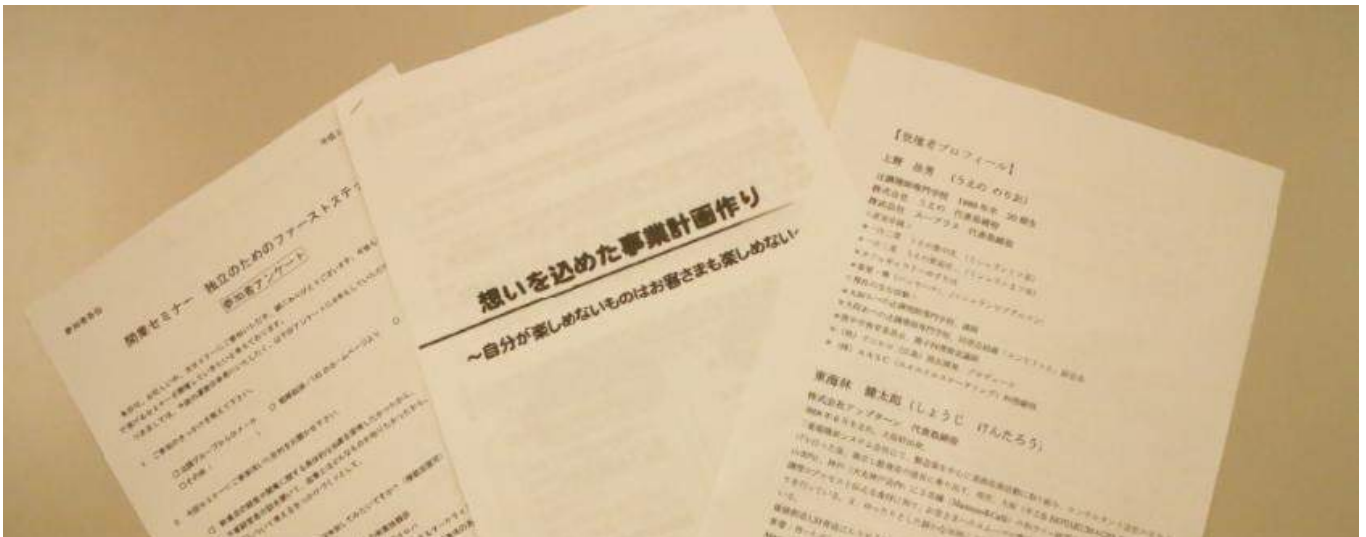


REPORT

【大阪】6月度開業セミナー「独立のためのファーストステップ」

日時：2017年6月3日（土）13時30分～16時20分

※セミナー詳細はP3より



## 【参加者様のお声】

- リアルな現場の話や事業計画の具体的な作成知識、考え方を聞くことができ、自分の開業についてのイメージをより鮮明にすることができました。
- 自分だったらどうしようかな、とか、いつの間にか考えながら聞いていました。
- 先輩経営者の本音トークを聞いて、苦労したことや、体験談など、将来体験するかもしれないと思うと、開業する難しさを感じましたが、夢の実現のためにがんばろうと思いました
- お客様や業者の方々など、最終的には人と人の繋がりが大切で、それが仕事に生きてくるというお話が心に響きました。
- お店をやりたいと言いつつも、何も動いていない、動けていない自分でしたが、今回ものすごくやる気と方向性を見い出せて、また次の機会をぜひお願いしたいです。



- 事業計画書ときいて、それをワクワクしながら楽しんで作って・・・という先生の言葉に自分もワクワクしてきたので、ようやくエンジンをかけていただけました。本当に貴重な経験をありがとうございました。
- 「色々なことに興味をもつ」「言われたことをまずはやってみる素直さ」というのが本当に大事なのだなと思いました。
- 「想いを込めた事業計画作り」の話は面白かったです。
- 事業計画は従業員達にも伝え、同じ目標をもってお店をやるのが大事だと感じました。
- 前半では、人とのつながり、自分の中でしっかりと計画を立てイメージすること、人材育成、職場の雰囲気を作ることの大切さや難しさを学ぶことができてよかったです。  
後半は、事業計画を作ること、スタッフやお客様にどのように楽しんでいただくかなどを考えることが大切だということが学べてよかったです。  
全体を通して、お店を開く前にどのような準備が必要か、お店を開いてからもどのような努力をしていくべきなのかがわかりとても勉強になりました。
- もっとより詳しい話をききたいと思った。
- グループセッションの時間などがあると、受講生同士の考えも共有しやすくいいのではと思いました。



## 【登壇者プロフィール】

### 上野法男（うえののりお）

- ・株式会社 うへの 代表取締役
- ・株式会社 スープラス 代表取締役

<直営店舗>

- \*一汁二菜 うへの豊中店、(ミシュラン1ツ星)
- \*一汁二菜 うへの箕面店、(ミシュラン2ツ星)
- \*カフェギャラリーゆずりは
- \*番屋・燐 (バンヤハナ)、(ミシュランビブグルマン)

<現在の主な活動>

- \*大阪あべの辻調理師専門学校、講師
- \*大阪あべの辻調理師専門学校、同窓会組織「コンピトゥム」副会長
- \*豊中市教育委員会、親子料理教室講師
- \* (株) クニヒロ (広島) 商品開発、プロデュース
- \* (株) AASC (エイエイエスケータリング) 料理顧問

### 東海林 健太郎（しょうじ けんたろう）

株式会社アップターン 代表取締役

1968年6月生まれ。大阪府出身。

三菱電機系システム会社にて、製造業を中心に業務改善活動に取り組み、コンサルタント会社の立ち上げを行った後、独立し飲食店の経営に乗り出す。現在、大阪（中之島 HOTARUMACHI 内、Dew 阪急山田内）、神戸（大丸神戸店内）に3店舗（Mamezo&Café）の和カフェ経営を行う。

調理のプロセスと伝える食材に拘り、お客さまへのスムーズな提供と美味しさを兼ね備えたメニュー作りを行っている。又、ゆったりとした静かな空間により女性を中心としたお客さまに広く支持を集めている。

価値創造人財育成にも力を入れ、全国で年間70回に及ぶセミナー活動を実施。

著書：待ったなし！ お金をかけない飲食店再建術 ～お店をよみがえらせる26の秘訣～

Mamezo&Cafe

<http://www.mamezo.co.jp/>

