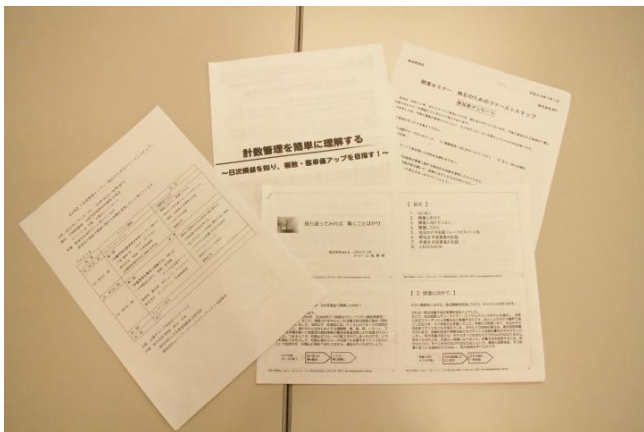


REPORT

【大阪】7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7月1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】

- はじめて辻調の開業セミナーを申込みました。今日の内容を聞いて、ほんとに役に立つと思います。
- 講師の方の話をきいて、「人柄」ってすごく大事なだと改めて思いました。
- お店を開くことの苦勞と同時に、情熱があったからこそ人が集まり、様々な問題を解決できたのだと感じ、参考になりました。



- 一生懸命取り組むこと。「チーム」や人との関わりを大切にしていきたいと思いました。
- 美味しいことは前提で、そこからどう売っていくのが大切なんだということが知れてよかったです。
- 計数管理についてわからないことがたくさんあったけど、簡単なやり方を知れたので、これを参考にしながら自分で勉強してみようと思いました。
- 知らなかったマーケティングのこととか知れたので、これから学校で受ける授業も、そういうことを考えながら受けようと思いました。



- 「数字」が見れる、考えることのできるようになりたいと思った。
- お店の経営にかかるお金の中で、特に意識して管理しなければならない項目を知ることができました。
- 今日聞いた話しは調理の分野以外でも役に立ってくる知識だと思うので、聞きに来て良かったと感じた。

- 講師陣の熱い思いを感じることが出来、また参考となる内容も多く大変勉強になった。具体的な数字の例もあり、良く理解できた。実際の経営に使える内容で大変参考になった。
- もう少し計数管理について詳しく聞きたいと思った
- 一つひとつの言葉の意味をわかりやすく言ってくれたり、ゆっくり例を挙げて説明してくてたので、とても聞きやすくわかりやすかったです。最初わかるかどうか心配だったけどけっこう理解ができたので良かったです。
- 一部は気持ちの面、二部では経営の面で知識が得れたのですが、開業しようとしている自分は、開業の手順や、開業のはじまりなど基本的な手順も知りたかったです。

【登壇者プロフィール】

三鬼 恵寿 氏 (みき けいじゅ)

株式会社 Miki 代表取締役

【略歴】

1980年 辻調理師専門学校卒業
 1980年 大阪キャッスルホテル
 1983年 ルイ洋菓子店
 1986年 神戸ホテルシュレナ
 1989年 ホテルプラザ大阪
 1998年 和歌山マリーナシティ ロイヤルパインズホテル製菓長
 2001年 マリーアンジュ洋菓子店
 2003年 ル・パティシエミキ開業 HP : <http://patisserie-miki.jp/>

【テレビ取材・雑誌等】

「あっぷ&UP」(関西テレビ) 商品紹介「みかんの貴婦人」
 「LIFE 夢のかたち」(大阪朝日放送) 密着取材単番組
 「あすのWa!」(NHK 和歌山) セミナー講師風景
 「GATEAUX」(業界専門誌) 記事掲載(近々、他年号にもあり)

【その他活動】

「橘街道プロジェクト」参画 (近畿経済産業局) 辻調×和歌山県合同プロジェクト 専任講師
 和歌山医科大学 准教授宇都宮洋才 氏の依頼によるレシピ開発

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/>