

飲食店独立開業支援セミナーのご案内

飲食店独立のために必要なノウハウや、独立経験者による体験事例を学べる内容となっています。
講師の方や他の参加者と情報交換できる交流会もご用意しております。ぜひご来場ください！

サントリーが開業支援のノウハウを伝授！ お客様に選ばれる「魅力ある飲食店」になるために ～ ドリンクメニュー・物件選定のポイント～

講師：サントリー酒類株式会社 近畿営業本部 営業企画部 MD担当 部長代理 菅原 努 氏

酒類をはじめとした飲料の製造販売だけでなく、グループ内のノウハウを活かし経営課題解決を専門にしたチームをもち、外食ビジネスのサポートを展開するサントリー。

今回の講演では、新規開業した飲食店の成否を分ける重大テーマである「ドリンクメニューの考え方」「物件選定のポイント」の2点に焦点を当て、同社の豊富な経験により裏付けされたデータや分析をもとに、お客様に選ばれる飲食店となるためのノウハウをお話しいたします。

飲食店独立開業経験発表

ビストロミーからガストロノミーへ 一つ星レストランの挑戦

agnel d'or (アニエルドール) オーナーシェフ 藤田 晃成 氏

2013年に開業し、2017年にミシュラン一つ星を獲得したアニエルドール。今回はオーナーシェフの藤田氏から、開業を志したきっかけや苦労された点、経営の工夫点、開業する上で留意すべきポイントなどについてお話しいただきます。

2013年8月、大阪メトロ「阿波座駅」近くに、カジュアルながらこだわりの本格フレンチを楽しめる、いわゆる「ビストロノミー」を謳ったレストランをオープンし、若い世代を中心に人気を集めた「アニエルドール」。2017年5月のリニューアルオープンで、メニュー・価格ともに大幅な改定を行い、現在の「ガストロノミー」スタイルへと至る。同年秋にはミシュランガイド大阪・京都にて一つ星を獲得。現在では、多くの美食家から注目を集めている。

オーナーシェフの藤田氏は、1981年生まれ。辻調理師専門学校卒業後、地元・大阪、オーストラリア、神戸、フランス・リヨンなどで経験を積む。80年代以降生まれの若手シェフとして、大阪フランス料理界、次世代の担い手の一人と言われる。

今回の講演では、藤田氏が料理人を志したきっかけから現在に至るまでの道のり、開業時の苦労やリニューアルによる路線変更の背景、今後の展望などについてお話しいただきます。



開催概要

- <開催日> 令和2年**3月17日**(火) **参加無料**
- <場所> **大阪商工会議所 6階 末広の間** (大阪市中央区本町橋2-8)
大阪メトロ堺筋線「堺筋本町」駅徒歩7分、大阪メトロ谷町線「谷町四丁目」駅徒歩10分
- <プログラム> 14:00~14:40 講演
「お客様に選ばれる『魅力ある飲食店』になるために～ドリンクメニュー・物件選定のポイント～」
サントリー酒類株式会社 近畿営業本部 営業企画部 MD担当 部長代理 菅原 努 氏
- 14:40~15:10 独立開業経験発表
「ビストロノミーからガストロノミーへ 一つ星レストランの挑戦」
agnel d'or (アニエルドール) オーナーシェフ 藤田 晃成 氏
- 15:10~15:25 質疑応答
- 15:25~16:00 ミニ交流会

お申し込み方法は裏面をご覧ください

3/17(火) 飲食店独立開業支援セミナー 参加申込書

◇本紙に所定事項をご記入の上、FAXでお申込みください。【申込期間：3月12日(木)まで】

会社名 店名			
業種		従業員数	役員・パート・アルバイト除く 人
住所	〒		
電話		FAX	
メールアドレス			
参加者役職			
参加者氏名			
関心事項 ・ 経営課題	1. 融資・資金繰り 2. 公的機関の助成金や補助施策などの活用方法 3. 税務・会計 4. 自社自店のPR・販路(新規顧客など)拡大・取引先(仕入先など)開拓 5. 人事・労務・人材育成・人材採用 6. IT化・情報セキュリティ 7. 後継者問題・事業承継 8. 消費税率引き上げの対策 9. 自身の独立開業 10. その他 ()		
講演会で 聞きたいこと ・ 期待すること	(自由記入)		

※ご記入いただいた情報は大阪商工会議所からの情報提供に利用するほか、講師には会社名、部署・役職名、氏名、業種を抜粋したものを参加者名簿として配布いたします。

※本事業は一部大阪府の補助金を受けて実施するため、ご記入いただいた情報は大阪府への報告に使用いたします。