

「ペアdeトータルコース」卒業生

その後

夫婦や親子、パートナーと2人で一緒に学べて、とてもお得な「ペアdeトータルコース」。実際にご夫婦で「ペアde独立開業コース」を受講して、カフェ開業の夢を実現させた卒業生の実例を紹介します。

「珈琲屋いこい」(横浜市港北区) 瀬川義雄さん・かついさんご夫妻の場合



漠然と思い描いていた「将来はカフェをやりたい」という夢に夫婦で挑戦するため、会社員と主婦からカフェオーナーに転身されたお二人。「ペアde独立開業コース」で学び、2010年8月に開業してから約3年。夫婦で力を合わせて実現させたカフェ開業までの道のりと“その後”をお聞きました。

開業までの経緯

2010年

- 2月 カフェズ・キッチン 見学。
「ペアde独立開業コース」に入学申込。
カフェズ・キッチン入学 授業開始。
- 3月 サポートスタッフと物件の現地調査を行う。
ショップコンセプト作りの授業を行う。
物件契約に対する指導後、物件契約完了。
- 4月 設計契約。設計スタート。
メニュー開発&作製を指導。
メニュー構成や必要な
機器・器具道具等の授業を行う。
食材仕入業者や厨房機器メーカー紹介等の
選定や資金計画の授業を行う。
「カフェオーナーコース」を追加受講し、
オーナーとしての立ち居振る舞いを学び、
レシピを増やすために、
「ケーキ&パンコース」も受講。
- 6月 工事工程表を確認し、工事契約締結。
工事スタート。
- 7月 厨房機器納品。
作業動線を考えた位置配置になっているかを
学園長がチェック。
シュミレーションし、指導。
トレーニング~プレオープン
- ★ 8月4日 オープン

学園長はじめサポートスタッフによるマンツーマン指導

学園長の確かなチェック&アドバイス!



お互いの疑問点や考え方をより深く共有しながら開業準備ができてよかったです。

ペアdeトータルコースで学んでみて

2人で作り上げていくカフェだから一緒に学ぶのもごく自然なことでした。そんな私たちに「ペアdeトータルコース」はぴったりで、料金的にもお得だったことから受講を決めました。カフェズ・キッチンでの勉強は知らないことの連続でした。でも、夫婦で一緒に学ぶことで、お互いの疑問点や考え方をより深く共有することができました。共に同じ技術や知識を持つことで、主従関係ではなく、2人で対等に店をつくっていくことができたと思います。

私たちの場合、入学と同時に今の物件が見つかったため、学びながら開業準備を進めることになり、大変でした。仕入れ業者さんの選定や店で使う食器を何個揃えればいいのかということは、自分たちでは分かりませんでしたが、学園長をはじめ、スタッフの方々のサポートのおかげで無事、開業することができました。

開業から4年目に入って

2013年の8月に3周年を迎えました。日々、オーナーの大変さを実感しながらも、ここまで続けることができました。毎日、仕事は楽しいですし、夫婦だとやりやすいことが多いですね。

カフェズ・キッチンには開業までもお世話になりましたが、開業後の何カ月間か日報をチェックしていただき、指導してもらっていました。その後も困ったことがあったら電話で相談させてもらっています。

4年目に入り、店の仕事にも慣れましたが、そのために作業が雑にならないように気をつけています。今後は開店当時のきれいな状態を維持し、店舗イメージを保っていくことも課題です。続ければ新たな課題が出てくるので、卒業後も相談できる学園の存在はとても心強いですね。



夫婦で一緒に作り上げたお店は無事3周年を迎え、4年目に突入しました



自分たちの夢をかたちにしたお店。日々大変ながらも2人で楽しく仕事をしています。

Message

約6カ月という短い準備期間ですることができたのは、カフェズ・キッチンのサポートのおかげです。カフェ開業という同じ夢を持った仲間との交流も支えになりました。

3年続けてみて改めて痛感していますが、カフェ経営は甘い気持ちではできません。

お二人からのメッセージ

授業を通じて、自分に足りないもの、努力すべきことに気づかせてもらいました。開業前はもちろん、開業後も学ぶべきことはたくさんあります。入学してから開業後もトータルで面倒を見ていただき、本当に感謝しています。

