



報道関係各位



2013年4月23日  
ネスレ日本株式会社  
ネスレプロフェショナル

増加を続ける“併業カフェ”に着目した開業・経営支援講座  
**「ネスカフェ ミラノ カフェオープンカレッジ」を初開催**

5月12日(日)、5月13日(月)の2日間

本業を営みながら、カフェビジネスを併業で始めたいというニーズに対応



ネスレ日本株式会社(本社:神戸市 代表取締役社長 兼 CEO:高岡浩三)の業務用製品部門として、フードサービス業向けに業務用の食品、飲料、機材などを展開する「ネスレプロフェショナル」は、カフェ開業講座「ネスカフェ ミラノ カフェオープンカレッジ」を初めて開催します。

第1回のテーマは“併業カフェ”です。“併業カフェ”とは、カフェ以外の事業を本業として営みながらカフェビジネスも行うことで、今回の講座では“併業カフェ”の経営や運営のノウハウを提供します。第1回は2013年5月12日(日)と13日(月)の両日にカフェビジネスの専門スクールとして知られるカフェズ・キッチン(東京・上目黒)で開催します。

ネスレプロフェショナルが、カフェ開業講座を実施するのは今回が初めてで、年内は首都圏と関西圏で開催します。毎回テーマを設けて、カフェビジネスの最前線で活躍する外部専門家を招き、様々なカフェ開業・運営のノウハウを提供していきます。

カフェ・喫茶店(\*1)の総店舗数はここ数年減少しているものの、セルフサービス型のカフェに絞るとその店舗数は増加しており、2011年で約4200店舗と過去最高となっています(ネスレ調べ)。同カレッジの共催者である『カフェ&レストラン』(旭屋出版)前田編集長によると、「フードサービス業ではない異業種、例えば生花店、書店、雑貨店などの業態とカフェとを組み合わせた“併業カフェ”の割合が増加傾向にある」と語っています。しかしながら“併業カフェ”の多くは、人材育成、技術、コストなど様々な課題を抱えているのが実情です。

同カレッジは、日本カフェプランナー協会の富田佐奈栄会長をはじめとするカフェ開業・経営の専門家より、どのように本業と“併業カフェ”とのバランスを取るか、提供するカフェメニューのバラエティをどこまで充実させるべきかといった運営面、経営面、収支管理、衛生管理面等を含めた内容の講義をします。さらに、実際に“併業カフェ”をオープンさせたカフェオーナーによる成功事例紹介、当社外食向けディスペンサーマシン「ネスカフェ ミラノ」の操作体験とラテアート実習、“併業カフェ”に関する相談会などで構成されています。今回の参加者は、カフェ開業・併業を検討する個人事業者、フードサービス関連企業担当者など各回約30名を予定しています。

\*1 カフェ: コーヒーがメインメニューとなるセルフサービス型の喫茶業態、喫茶店: コーヒーメニューが主力のフルサービス型喫茶業態

**【本件に関するお問い合わせ先】**

「ネスカフェ ミラノ カフェオープンカレッジ」広報代理 株式会社ブラップジャパン  
TEL: 03-4580-9102

## “併業カフェ”の現状

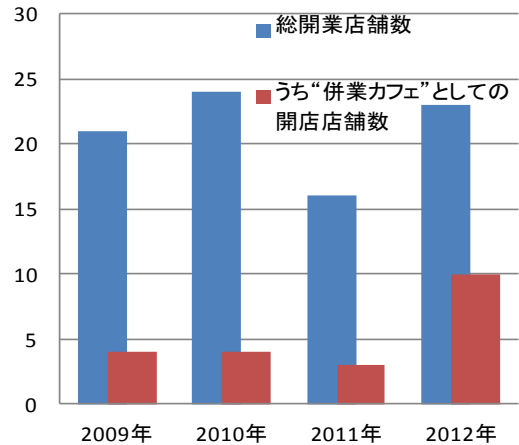
カフェ店舗数は 2008 年に約 4000 店舗を超え、その後も毎年増加を続けています(ネスレ日本調べ)。近年は、小売業がカフェを始めたり、自動車メーカーがブランド戦略の一環としてカフェをオープンさせたりと、異業種からの参入が話題を呼んでいます。

また、個人事業者においても生花店・書店などの「併業」が目立ちます。

カフェビジネスの専門スクールである「カフェズ・キッチン」卒業後の生徒が開業した形態\*2 を調べたところ(右図)、2012 年には、約半数が“併業カフェ”となっており、個人事業者の間でも“併業カフェ”の伸張が著しいと言えます。

\*2:日本カフェプランナー協会調べ

「カフェズ・キッチン」卒業後の生徒が開業した形態



日本カフェプランナー協会調べ

## 「ネスカフェ ミラノ カフェオープンカレッジ」開催への経緯



外食向けディスペンサーマシン  
「ネスカフェ ミラノ」

※日本仕様マシン



ネスカフェ ミラノ設置事例



雑貨店との併業カフェ  
2012 年開業

ネスレプロフェショナルが 2012 年 5 月に展開を開始した外食向けディスペンサーマシン「ネスカフェ ミラノ」は、フードビジネス事業支援サービス「プロケア」サービスを受けることができるのが特徴です。「プロケア」はマシンと併せて世界 33 カ国のレストランやカフェで導入が進んでいます。「プロケア」は単にマシンや業務用食材・飲料を卸売するだけでなく、マシン設置後も継続して支援を行うことを特徴とし、日本のカフェ向けビジネスでは前例がない新しいビジネスモデルです。

「プロケア」のサービスは、開業時だけでなく、その後も支援を継続して享受できるため、安心して本業とカフェの併業を両立させることが可能となります。ネスレプロフェショナルはこの“併業カフェ”のマーケットにビジネス機会を見出し、それを支援する体制を整えています。カフェ開業講座は他社でも行っていますが、個人や企業が展開する“併業カフェ”に特化した開業講座は今回が業界初の試みです。今後“併業カフェ”は更なる伸張が期待できる分野であることから、今回「カフェ&レストラン(旭屋出版)」との共催で、「ネスカフェ ミラノ カフェオープンカレッジ」開催を決定しました。

以上

## 「ネスカフェ ミラノ カフェオープンカレッジ」実施概要

- 日時 2013年5月12日(日) 13:00~16:30  
 2013年5月13日(月) 11:00~14:30  
 ※13日(月)は10時30分よりメディアセッションを実施し、  
 ネスレプロフェショナルの戦略、今後の展開等をご説明致します。

■タイムテーブル

【報道関係者向けメディアセッション】

5月13日(月)10:30~

(ネスレ日本、カフェ&レストラン(旭屋出版)、カフェズ・キッチン共同記者会見)

【ネスカフェ ミラノ カフェオープンカレッジ】

5月12日(日)	5月13日(月)	内容	講師	所要時間
13:00-13:30	11:00-11:30	“併業カフェ”の開業前に決めること	富田 佐奈栄	(30分)
13:30-13:50	11:30-11:50	“併業カフェ”の成功事例紹介	「併業カフェ」のオーナー	(20分)
13:50-14:30	11:50-12:30	“併業カフェ”の実例と成功するラテアート体験	飯野 耕平(ネスレプロフェショナル) 川原 惇史(ネスレプロフェショナル)	(40分)
14:30-14:45	12:30-12:45	休憩		(15分)
14:45-15:25	12:45-13:25	成功する“併業カフェ”のチェックポイント	中川 恵介	(40分)
15:25-16:05	13:25-14:05	知っておきたいお金の話	古原 賢治	(40分)
16:05~	14:05~	“併業カフェ”に関する個別相談会	富田 佐奈栄 中川 恵介 古原 賢治	-

- 参加者 “併業カフェ”開業志望者・企業担当者  
 特設WEBサイトにて募集  
<http://www.asahiya-jp.com/nescafemilano/>

- 講師 カフェズ・キッチン学園長(日本カフェプランナー協会会長) 富田 佐奈栄先生  
 株式会社コムスペース代表 中川 恵介先生  
 株式会社ケイズクリエイティブ代表取締役社長 古原 賢治先生  
 ネスレ日本株式会社ネスレプロフェショナル 飲料ビジネス統括部部長 飯野 耕平  
 ネスレ日本株式会社ネスレプロフェショナル 飲料ビジネス統括部ミラノブランドマネジャー 川原 惇史

- 場所 カフェズ・キッチン(東京・上目黒)  
 住所:東京都目黒区上目黒 1-18-6  
 <アクセス>  
 東急東横線 中目黒駅より徒歩2分  
 東京メトロ日比谷線中目黒駅より徒歩2分

- 主催 ネスレプロフェショナル  
 ■共催 カフェ&レストラン(旭屋出版)  
 ■協力 カフェズ・キッチン

