

ゼロから始める！カフェ開業講座

～カフェオーナーを目指す方、経営の専門家たちが応援します！～

- 講義5回（オンライン参加でも可）とカフェ実習4回（実践講義2回、運営2回）の講座です。
 - 講義では、カフェに必要な知識（投資計画の想定、物件探しの着眼点、店舗デザインの設計、プロモーション戦略や作業オペレーションの策定、資金調達）等を学びます。
 - カフェ実習では、講義で学んだことの実践の場としてレンタル店舗を使用し、カフェの模擬営業体験をしてもらいます。
- ※実習は対面で実施予定です。なお、新型コロナウイルスの影響により、日程等が変更になる場合もございます。

開催日

講義 第1回9月28日（水）以降毎週水曜日（10月5日、12日、19日、26日）
17:00～20:00のうち1, 2時間程度
実践講義 11月9日（水）、16日（水）の2回
運営 12月の土日2日間（※詳細な日時は講義開始後にお知らせします。）

会場

講義会場 立命館大学 びわこ・くさつキャンパス（草津市野路東1-1-1）
運営会場 ブランチ大津京「muslab(ムスラボ)」（大津市二本松1-1）
※会場の詳細は別途通知いたします。

対象者 定員 参加費

- 将来、カフェ（飲食店）の創業を目指す方で、**全日程**にご参加いただける方
 - 定員 **20名**
 - 参加費 **無料**
- ※申込受付後であっても全日程の参加が難しくなった場合には
申込をキャンセルさせていただく場合があります。
- (注) 以下の点をご了承ください。
- ①応募者多数の場合には、参加者の選考をさせていただきます。
 - ②受講料は無料ですが、別途材料費等(5,000円程度)をご負担いただきます。
 - ③参加者同士で連絡先を交換していただきます。

申込は裏面「参加申込書」に必要事項を記載の上、FAXにてお申込ください。

講師紹介（講義担当）



OLLDESIGN 株式会社
代表取締役 大西良典氏

外食チェーン店のデザイン数、日本一を誇る「職人出身の店舗デザイナー」。2020年「コロナ危機を生き残る飲食店の秘密」を出版。月刊食堂にて連載中。次世代への教育支援（講演等）にも力を入れている。

講師紹介（実習担当）



武田経営研究所
代表 武田 秀一氏

三重大学産学官コーディネーター、皇学館大学コミュニティビジネス論講師を務める。「カフェの学校（カフェの創業予定者を対象に、講義で経営のノウハウを学び、実際の店舗運営を体験して、創業の準備につなげるセミナー）」を各地で開催するなど、実践的な起業家支援に定評がある。

