

店舗 プロデューサー

岩井 伸夫さん

1965年生まれ。大阪市出身。35歳の時に独立し

「有限会社ウィルプラン」を立ち上げる。HPはwww.willplan.co.jp

「有限会社ウィルプラン」 大阪市北区西天満3-6-22 北大阪ビル303 TEL06-6364-1351

PREMIER WORKER

場所選びから メニュー開発まで、 開業のお手伝い

仕事の枠を超えた人間同士の付き合い

「飲食店を新規開業したい」「不採算店を立て直したい」と考えているオーナー様のサポートをすることが、飲食店舗プロデューサーの仕事です。実際の内容は、場所選びや店舗探しからはじまり、メニュー開発、従業員教育、オペレーションの構築、そして広告宣伝まで多岐にわたります。

プロデュースで心がけているのは、オーナー様のキャラクターをいかにして前面にだせるか、ということ。そのためにはオーナー様と仕事の枠を超えた、人間同士の付き合いをして、考えや思い、展望などをしっかりと把握しなければなりません。それらをふまえた上でコンセプトを決定し、開業へ向けての活動を進めていくわけです。

喜ばしい結果があるから、頑張れる

私がこの仕事をやる理由は、ただ1つ。単純に飲食店が好きだから。お客様がたくさん来店されて、家族、族、友人、恋人たちがみんなニコニコしながら回らんしているシーンをみるのが何よりうれしいですね。正直、お店を1軒オープンさせるにはかなりの労力を使いますし、精神的なストレスも並大抵のものではありませんよ。でも幾多の困難を乗り越え、オープンまでこぎつけて6ヶ月後には大繁盛している…そんな喜ばしい結果が待っているから、努力を惜しまず頑張りが続けられるんです。

今後9年間で、300軒のお店をプロデュースするのを目標にしています。そして“屋号は違えど個人店同士のつながりが強い”そんなチェーン店にも負けないコミュニティを作っていきたいですね。

このシゴトをめざす人へアドバイス

ホスピタリティ（奉仕）精神がないとできない仕事です。あとは、やはり飲食業界での経験や実績がものをいう世界でもありますね。



- 1) 料理系の学校に入学し、知識を得て調理師免許取得。
- 2) 飲食店で働き、調理技術・接客サービスを磨く。
- 3) 店長など責任あるポストにつき、ビジネス面のノウハウを蓄積する。
- 4) それらの経験を元に脱サラ、独立する。