



飲食

今後どんな業態が
流行るのか？

このまま飲食業を
続けていいのか？

今の業態で展開
するべきか？

どうして売上が
あがらないのか？

2店舗目を出したい!!

**経験が語る！
儲かる仕組み！**

ワクワク塾

コーディネーター:岩井伸夫

1965年 大阪市内に生まれる。
シェフの目指して調理師学校に入学。本格的に料理修行を始めるが、
右肩上がりの時代背景も手伝って新規出店での勤務が多く、マネージメントも同時に学びます。
各種業態の新規出店の現場店長を十数件経験し、一通りの業態での勤務経験を生かし独立。
自分で料理が作れ、自分の経験を含んだコンサルティングができるのが特徴。
景気や時代に流されない強いオーナーを作りたいと考えている。

**目指せ！
地域NO.1**

飲食店のオーナーはついつい現場で孤独になります。そして情報の入ってくるルートがほとんどありません。
想いのあるオーナーが集まって、永く愛される飲食店を一軒でも多く残す為には、やはり「経営者が学ぶこと」が大事と考えます。
経営者、店長、サーバー、スタッフ関係なく、学ぶ場所をみんなで創りながら活性化していきたい、そんな願いの塾です。

月謝 ￥10,000 (税別)/月 1名 入塾料 ￥10,000 (税別)※入塾月 無料!

飲食店向けセミナー&勉強会(月1回)

塾生は無料! (一般¥5,000)

同業者で語る。

ワクワク

**目標&
業績発表会**

塾生の意見が
気軽に聞ける

繁盛店ツアー(月1回・実費)

メール相談自由

これはきっとタメになる! 塾生だけにオリジナルメールマガジン配信

コーディネーター岩井の

個別相談&店舗診断が 通常価格より50%OFF

申込書		申込者 氏名	連絡先 電話番号
住所			
メールアドレス (携帯可)			
勤務先 屋号			
住所			
メールアドレス (携帯可)			
URL	電話		
	FAX		

お問合せ先

有限会社ウィルプラン

<http://www.willplan.co.jp/>

〒542-0081 大阪府大阪市中央区南船場4-14-1南船場BRICK 902

TEL.06-6258-2228 FAX.06-6258-2229 Mail. info@willplan.co.jp

親愛なる飲食店各位

飲食ワクワク塾開設のご案内

飲食店にとって一番の稼ぎ時である12月ですが、今年はいかがですか？

景気が悪い。から始まり、リーマンショック、今年は震災に大雨などの天災。そして日本自体の脆弱化。

ネガティブになる要素たっぷりの現代日本ですが逆にバリバリ伸ばしている方々もたくさんおられます。

岩井が見ていると感じること。「すべては現場。でも最後は経営者」です。

もちろん、飲食店は現場ですべて決まっていますが、その現場を左右するのはやはり経営者の考え方です。

現場に出ている経営者さんも、出していない経営者さんも同じです。

経営指針、リーダーシップこそ、これからの事業を支える大きなポイントと考えるのは、

飲食業に限ったものではないでしょう。立地や業態も大事ですが、どんな苦境も乗り越えるバイタリティー、

それを楽しんでいける精神力がこれからの経営者には不可欠かと思われます。

ぜひ、集うことで共有できるものが広がり、お互いのパートナーシップが

お互いの事業を育てる、そんな経営者の集まりを開催したいと考えています。

有限会社ウィルプラン
代表取締役 岩井伸夫

求める人材

- 自分の会社（お店）にワクワクしてる方
- 自分の人生にワクワクしてる方
- 自分の人生は自己責任だと考えている方
- 自分のワクワクを人と共有したいと考えている方
- 飲食店が大好きな方

求めない人材

- 入塾すると売上が自動的にあがると考える方
- 自分では精一杯やっていると考えている方
- ワクワクしていない方

※たくさんの方々と共有して進めていきたいので、入塾には面談及び審査をさせていただきます。ご了承ください。

