

## アキチ「DRIPUP」試験運用

### カフェ開業希望者にネット講座

飲食店のプロデュースを手掛けるアキチ（東京都港区）は、カフェ開業志望者向けに開業・運営のノウハウを学べるオンライン講座「DRIPUP（ドリップアップ）」の試験運用を始めた。実技のほか、資金調達や現役オーナーのインタビューなど、多様なコンテンツで開業に必要な知識とスキルを学ぶ。講座を通じて長く続けられるカフェの開業を支援する。今後、改良を重ねて年内に正式オープンし、初年度5000人の会員獲得を目指す。

ドリップアップは、パソコン、



カフェ開業志望者向けに開業・運営のノウハウを学べるオンライン講座「DRIPUP（ドリップアップ）」

スマートフォン、タブレットに対応し、いつでもカフェの開業・運営について学べる。全国のカフェオーナーのほか店舗デザイナー、税理士などの専門知識を持つ講師が開業に必要なノウ

ハウを披露する。会員登録すれば誰でも無料で利用できる。

動画はコーヒーのいれ方などの実技・知識、税理士などの専門家による資金調達の方法、店舗デザイナーによる内装、現役

オーナーが語る体験談など50以上の動画がそろい、体系的にカフェ開業を学べる。

目玉となるコンテンツは、現役カフェオーナーの体験談。「カフェオーナーは脱サラした人が多く、苦労する共通点がある。これを知っていれば開業の参考になるということが多い」と三瓶社長は語る。

従来、開業志望者は書籍を読んだり、スクールに通って準備をしていた。しかし書籍だけでは不十分で、スクールは費用や場所の制約で通える人は限られている。その点、オンライン講座は手軽に学べる上に、実技も動画なので分かりやすくなっている。

三瓶社長は学生時代に東京・高円寺でカフェバーを経営した経験がある。地域の人々から親

しまれていたが、飲食店プロデュース事業に取り組むため店を畳んだ。その後、プロデュースに従事しながら2012年に、イベントスペースを兼ねたカフェを再び運営しはじめた。

厚生労働省の生活衛生関係営業経営実態調査によると、開業から1年で約半数のカフェが閉店している厳しい現実がある。三瓶社長は「コーヒーがおいしいだけでは駄目。最初の1年を乗り切る運営資金をどうするかなど、基礎的なことを改善できれば生き残れる確率が上がる」と万全の準備の重要性を説く。

今後、コンテンツを充実させるほか、オフラインでの開業セミナーなども開く。将来的には準備から開業、機器・食品販売、販売促進までカフェ経営をトータルでサポートしていく。