

2010年、CAFE&ART NICOは、

参加型コミュニティカフェ NICO plus に。



2004年7月、箕面市萱野にCAFE&ART NICOはオープンしました。

カフェとして営業しながら、空き曜日に週替わりマスターのコミュニティレストランを運営するなど、「地域の拠点」「出会いの場

「チャレンジの場」をキーワードに、「食」を大切に活動してきました。

そしてこの夏、6年間カフェを運営してきたノウハウをもとに、参加型コミュニティカフェ NICO plus に生まれ変わります。

NICOが目指しているのは、集う人々が地域と関わりあいながら、ともに成長していけるスペースづくり。考えながらたのしみ、たのしみながら悩む、そんなふうにお店づくりのできる仲間を募集します。

お店で働いた経験のあるひと、ないひと。

さまざまなニーズに対応したステップをご用意しています。ぜひ気軽にスタッフまでお問い合わせください。



*ご利用内容がNICO plusの趣旨と合わないと判断した場合は、ご利用をお断りすることもありますのでご了承ください。

●アクセス / 阪急バス・かやの中央から徒歩5分

- ・萱野小学校前(箕面行き)から徒歩5分
- ・萱野小学校前(千中行き)から徒歩10分

阪急電車・箕面駅から阪急バスで約20分

(上記阪急バス停留所まで)



●連絡先 NICO plus

〒562-0014 大阪府箕面市萱野 2-11-4 芝樂

TEL 072-720-6630

FAX 072-720-6623

MAIL shibaraku@nicoplus.net

WEB SITE <http://www.nicoplus.net/>

担当 尼野



NICO plus

参加者募集!



あなたもNICOplusで

カフェを始めてみませんか?

他にはない参加のカタチが

NICO plus にはあります。



Step 1



にっこりーズ ・シェフ

お気軽
1日
シェフ!



お店で働いた経験のないひとでも気軽に参加できる日替わりシェフのお店です。

「カフェの仕事に興味がある」「自分のつくった料理をたくさんのひとに食べてもらいたい」など、経験はなくても夢があればオッケー! の場なので、まずはなにかを始めてみたい、というかたにオススメです。

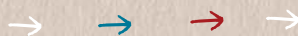
●ホールにはNICOのスタッフが1名付きますので、ひとりからでも参加できます。

●食材の仕入れ、調理、営業中のキッチン作業を担当していただき、NICOスタッフからのレクチャーを受けながら、お店の仕事を体験できます。

■営業日・時間 / 火～金の 11:30～15:00

■利用料 / 売上の 50%

Step 2



にっこりーズ ・プロデューサー

お店1日
まるごと
プロデュース!



自分の思い描くお店を自分の手で実現できる週替わりのお店です。

Step1の「にっこりーズ・シェフ」で自信がいたら、次はここでこだわりのお料理を提供したり、手づくりの雑貨を並べてみたり・「こんなお店があったらいいのにな」そんなつぶやきから、どんどんお店づくりの夢は膨らみます。

●メニューや価格、サービスのスタイルが自由に設定できます。

●お店の営業に関わるすべての作業が体験できます。(仕入れ、調理、宣伝、スタッフ集めなど)

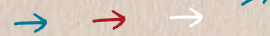
■営業日・時間 / 土・日の昼・夜 2 部制

■利用料 / 昼 8,000 円

夜 10,000 円

1日通し 15,000 円

Step 3



にっこりーズ ・オーナー

NICO plusで
自分のお店を
オープン!



(2011年夏ごろスタート予定)

にっこりーズ・プロデューサーなどを経験して、「もっと本格的に自分の力試しをしたい!」そんなふうにおもったら、固定した曜日に自分自身の屋号でお店を開業することも可能です。リスクは最小限に、たくさんのことが実践で学べ、自分のやりたいお店のイメージをより明確にすることができます。



自分のつくった料理をお店で
だしてみたい

やって
みましょう

や、て、み、た

なんかやりたい
お店のイメージ
わいてきた!

じゃあ、まるごと
プロデュース
してみましょう

や、て、み、た

もっと本格的に
やって
みたいなあ!

ではでは!
週1で
お店やって
みましょう!

