

KICK BACK CAFE 特別講座

今からでも遅くない! 人間関係のプロになれ!

最高のおもてなし&気づかい力!

人の心を動かす「おもてなし」の表現力を磨き、
心の通った真のサービスを身につける。
ホスピタリティスキルの向上は、
東京五輪を控えた日本において重要な課題です。
誰が聞いてもためになる、プロ中のプロによる特別講座。

日本CA協会会長
まやま みゆき
講師：真山 美雪



株式会社コミティッドが運営するライブカフェ&ダイニング『キックバックカフェ』（東京都調布市）では、来る7月20日（金）に特別企画トークイベント『今からでも遅くない ～人間関係のプロになれ！～最高のおもてなし&気づかい力』を開催いたします。

「キックバックカフェ」は、2004年の移転オープン以降、世界的にも注目されつつあるヴィーガン&ナチュラルフードのメニュー開発を行い、グルテンフリー、五葷（オリエンタルベジタリアン）、ムスリムのお客様のためのメニュー開発など、食の禁忌やアレルギーなどで食制限のある方でもお迎えできるように取り組みを続けてまいりました。また、ライブスペースという特徴を生かし、各種講演イベントも実施しております。

東京五輪を2年後に控えたわが国では、人の心を動かす「おもてなし」の表現力を磨き、心の通った真のサービスを身につけることが急務とされています。

それに伴い今回、ホスピタリティスキルの向上にスポットを当てた、専門家によるトークライブを下記の通り開催する運びとなりました。

当日はトークとともに、メディアで評判の人気メニューもお楽しみ頂けます。

● キックバックカフェとは ●

KICK BACK とは米俗語で「リラックス」。みんながほっとくつろげて、新しい元気が湧いてくる…そんな空間がキックバックカフェです。「You are what you eat」という考えのもと、食の安心と安全に徹底的にこだわり、様々な食制限がある方にも楽しんで頂くこと、食を通じて世界の架け橋となることを目指しています。ライブハウス、パーティー会場、ウェディング会場としても、複合的な価値を生み出しています。

● キックバックカフェの取り組み ●

外食はしたいけれどアレルギーが多くて食べられるメニューが少ない、宗教上や健康上の理由で食べられない食材がある、といったものや、赤ちゃんが産まれたばかりで外食するにもなかなか大変、ましてオシャレなカフェなんて…という声にお応えしてきました。

- ・糖質ゼロで話題の「羅漢果」を使用したメニュー開発
- ・ベジタリアン、ヴィーガン、グルテンフリー、五葷（オリエンタルベジタリアン）ムスリムのお客様対応のメニュー開発
- ・有機・無農薬・無添加食材にこだわったメニュー開発
- ・授乳・おむつ替えができる「マザーズルーム」完備 ほか

— 記 —

▼イベント概要

- ・日時 : 2018年 7月20日(金) 18:00 開場 / 19:30 開演
- ・場所 : キックバックカフェ(京王線「仙川」駅下車 徒歩5分)
- ・入場料 : 1500円(+1ドリンク制)
- ・講師 : 株式会社ビジョンテック代表取締役・一般社団法人日本CA協会会長
真山 美雪/まやま みゆき

▼「トークイベント『今からでも遅くない ～人間関係のプロになれ!～ 最高のおもてなし&気づかい力』」ホームページ

<http://www.kickbackcafe.jp/20180720.html>

▼「キックバックカフェ」ホームページ

<http://www.kickbackcafe.jp/>

▼「株式会社 ビジョンテック」ホームページ

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

以上

お問い合わせ・取材受付

KICK BACK CAFE (キックバックカフェ) 担当: 柳田 (店長)

〒182-0003 東京都調布市若葉町 2-11-1 パークスクエア武蔵野 1F

TEL: 03-5384-1577 ・ E-mail: info@kickbackcafe.jp