

新型コロナウイルス感染症に罹患された皆さま、および関係者の皆さまに心よりお見舞い申し上げますとともに、1日も早い収束を心よりお祈り申し上げます。

感染拡大が続く状況を鑑み、新型コロナウイルス感染症に関する当社対応として、3/2~5/31までの期間、セミナー・研究会を、ご来場による開催からWEB開催に切り替えさせて頂いております。

また、随時、新型コロナウイルス対策関連セミナーを実施させて頂いております。皆様の会社経営、新型コロナウイルス感染対策の一助となれば幸いです。

飲食店企業様向け企画

開催日時
大阪 2020年7月21日(火)
(株)船井総合研究所 大阪本社
東京 2020年7月28日(火)
(株)船井総合研究所 五反田オフィス

13:00~16:30
 受付(ログイン開始)12:30~ **オンライン同時開催**

なぜ自社の店舗スタッフが上手く育たないのか?

教育

自社の店長は何年で**“本物”**の店長になれますか?

革命

★アトモスダイニングはココがすごい★

- ① 昨年対比120%以上の売上を出し続けるスーパー店長育成術
- ② 店舗理念を店長主体で構築し全店が一体感のあるお店に
- ③ 全ての店長&店長候補が経営数値(PL)ではなせる

詳細は中面のレポートをお読みください!

特別インタビュー付!
 アトモスダイニング株式会社
 専務取締役 人事・教育部長
吉原 英一氏

人材教育の仕組化でもう“人”で困らない 本モデル初公開 たった3.5時間で**令和時代**に必要な**人財戦略**がわかる!

人材教育セミナー2020年夏

【講座内容】  明日のグレートカンパニーを創る Funai Soken 史上初の教育セミナーが襲来!!

第1講座 13:00~13:50	いま出店が加速し、業績が上がっている飲食企業の人財戦略とは? 株式会社 船井総合研究所 コンサルタント 金山 大輝
第2講座 14:00~14:50	毎年出店が可能になった人事教育制度の「居酒屋大学」とは? アトモスダイニング株式会社 吉原 英一氏
第3講座 15:00~15:50	教育制度構築の仕組み解説&教育成功事例を大公開! 株式会社 船井総合研究所 アソシエイト 中山 樺奈
第4講座 16:00~16:30	本日のまとめ講座 株式会社 船井総合研究所 マネージャー 田井 哲弥



アトモスダイニング株式会社
 専務取締役 人事・教育部長 **吉原 英一氏**
 現在飲食店を35店舗展開しているアトモスダイニング株式会社の専務取締役で人事・教育の責任者である。「ONE&ONLY」の経営理念を基に、人事施策の1つである居酒屋大学を設立。設立後は常に教育制度の部分で飲食業界から注目を集め、「顧客満足度」、「スタッフ満足度」が共に高い飲食企業である。

特別インタビュー付!

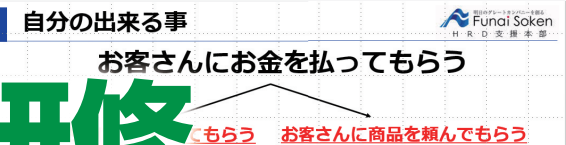
株船井総合研究所 HRD支援部
 マネージャー **田井 哲弥**
 人材採用・組織開発を専門とする。コンサルティングモットーは「採用・育成プロジェクトの熱い灯台となり組織を持続的に盛り上げる」である。支援先は、年商10億円前後を中心に200億の企業まで幅広く、年間200日以上コンサルティングに従事している。

株船井総合研究所 HRD支援部
 コンサルタント **金山 大輝**
 船井総研入社後は製造業界から飲食業界と幅広い業界で、数多くのBtoB、BtoCマーケットにおける「人と組織」のコンサルティングビジネスに従事。現在はサービス業界に専門特化し、WEB活用による人材採用から従業員の育成・早期戦力化を得意としている。「時流に合った組織作り」をテーマに、企業×地域に応じた最適な組織づくりの提案には、社内外において評価を受けている。

株船井総合研究所 HRD支援部
 アソシエイト **中山 樺奈**
 日本一の「餃子酒場」ブランドにて、FC加盟店中、売上ランキング全国1位の店舗でサービス接客のトップを務め上げ、最高人時売上1万円超えの社内最高記録を叩き出す。自身の経験を活かし、飲食業界にて「組織の一体化」をテーマに店長や店舗スタッフ、アルバイトスタッフに向けた社内育成環境の構築や店舗マネジメント研修には全国各地の飲食店で定評がある。

今回セミナー受講をいただいた企業様に特別に下記の特典を用意します!

主体的に動く**正社員**が増やせる!



船井流正社員研修

正社員の主体性を引き出す研修です。ディスカッションと発表が基本で、発言量を増やすことで、「**社員の主体性**」を引き出す研修プログラムとなっています。

- ※本セミナー受講企業様だけの特別プランです。
- ※研修(1h)+経営相談(1h)が無料で付きます
- ※研修の定員は20名様までになります。(但し、経営幹部の方の参加必須)



※実際の研修写真です。

主催

明日のグレートカンパニーを創る
Funai Soken

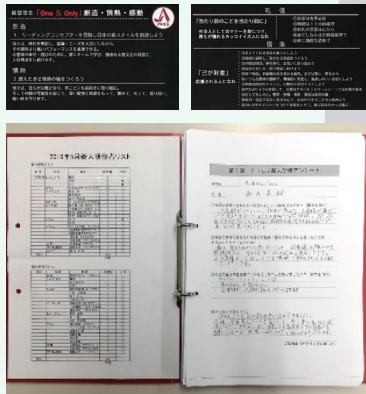
人材教育セミナー2020年夏

お問い合わせNo. S057838

TEL.0120-964-000 平日 9:30~17:30 FAX.0120-964-111 24時間対応

株式会社 船井総合研究所 〒541-0041大阪府中央区北浜4-4-10 船井総研大阪本社ビル お申し込みに関するお問い合わせ:天野 内容に関するお問い合わせ:中山
 WEBからもお申し込みいただけます。(船井総研ホームページ[www.funaisoken.co.jp]右上検索窓に「お問い合わせNo.」を入力ください。) → **057838**

何事も**最初が一番重要** 弊社はそこにこだわっています!



吉原氏 弊社で実際にやっている教育手法は、多岐にわたりますが、この場では一番重要な部分である、初期教育についてお話し致します。弊社では、正社員、アルバイト問わず、入社した方に対して、2日間×3時間の初期研修を実施しております。1日目は、弊社の経営理念である「ONE&ONLY」についてじっくり考えてもらい、2日目で、1日目の経営理念を踏まえて、自身の理念を作成してもらいます。弊社では、これを「唯一無二の自分づくり」と呼んでいるのですが、これをする事で、正社員、アルバイト問わず理念の浸透が図れるため、主体的な社員が続出するのだと考えております。

実際にアトモスダイニング様で取り組まれている教育手法について教えてくださいませんか?

特別 インタビュー

アトモスダイニング 株式会社
専務取締役人事・教育部長
吉原 英一氏



息の長い会社作りをするには、 **ヒトへの投資が最重要**

吉原氏 出来ると思えます。そのためには、確固たる理念と仕組み化の2つが必要になるかと思いますが、ここは外部のチカラを借りつつ、早急に整えるポイントでもあるかと思われまます。今年「コロナウイルス」などの外部環境の影響もありましたが、業績に影響していない企業という観点で見ると、ヒトが最重要という意識を持たれている企業様がやっぱり残っているなと感じます。これからはより、本物が残る時代になるかと思いますが、弊社では商品の部分はもちろんだこと、それをカタチにする「ヒト」への投資は、今後も続けていこうと考えております。



立地、規模、業態、店舗数、スタッフ数にかかわらず、アトモスダイニング様のようない教育手法を取り成功することは可能でしょうか?

会社が成長するには、 店舗の**正社員**の成長が重要!



吉原氏 設立したのが今から13年前になり、会社としては4期目でした。その時に出了課題が、社長や経営幹部が入り浸っているお店は、うまく回り順調に売上アップが出来ているのですが、店長さんに任せているお店は、パツとしないという状況ができました。会社としては、さらなる業績の向上を目指していくという目標がありまして、各お店の店長さんを「経営幹部まで育てよう」という名目のもと、居酒屋大学を設立したのが始まりです。そして、年を重ね今の状態になっています。

居酒屋大学を設立した背景をお聞かせください。

“超”人手不足時代だからこそ全ての人から一目置かれる「社内大学」の設立を

より優秀な飲食人を輩出し 業界を盛り上げたい



吉原氏 より飲食業界を盛り上げられるように、飲食で働く人として自力のある社員をもっと育てていきたいと考えております。そのためには、今ある独立制度から、もっと自社の社員が羽ばたけるように、アルバイトスタッフを含む、部下が活躍や成長ができる場を、意図的に作れるようにしていきたいと考えています。

今後の目標を教えてくださいませんか?

“本物”の店長を多く輩出できる企業が 今後勝ち残る

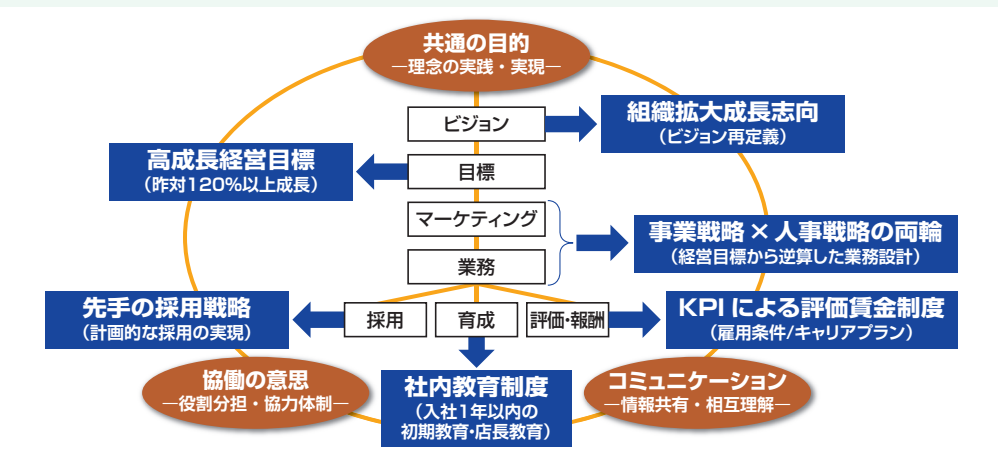
吉原氏 設立後に一番最初に変わった部分は、“本物”の店長さんを輩出できたことです。現在、多くの飲食企業様の課題として、人手不足の影響で「仕方なしに店舗スタッフを店長さんに昇格」している企業様が多いかと思いますが、弊社は居酒屋大学の軸に教育制度を構築したことで、“本物の店長さんだけが店長”になっています。そのため、アルバイトまでの理念浸透はもちろん、店舗ごとの理念作成までしていただいております。その結果、アルバイトも主体的に行動していただけるので、あるお店では、アルバイトが考えた施策を実施した結果、2ヶ月で売上700万円アップができました。



居酒屋大学の設立後、どのような効果がでてきましたでしょうか?

人手不足時代に必要な人財マネジメントの体制。難しいと言われるこの時代に実力のある店長の輩出を 「飲食企業が出来る領域を考え直す」飲食企業が本気を出せば実現できること」 居酒屋・和食・焼肉・ラーメン店・バルなど、全ての飲食企業ができる 6つの要素から構築する「新しい人財マネジメントモデル」

皆さま、本レポートをお読みいただきありがとうございます。
飲食業界において、「**HRD**」というのは今後の飲食店経営を行う上で重要なキーワードになります。また、「**HRD**」の要素が多からむ、**採用・育成・評価**の3つの軸については、多くの企業様が課題として、強く認識されているかと思えます。
昨今の人手不足が業界全体で嘆かれるなか、この3つのテーマというのは、解決が難しいものです。しかし、我々が推奨させていただいている「**社内大学制度**」を実践いただくと、その3つのテーマすべてが解決されます。一度、最後まで本レポートをお読みいただき、「**社内大学制度**」についてご検討いただければと思います。
※**採用・育成・評価**の個別テーマで悩まれている方も、一度セミナーへの参加を推奨いたします。
先ず、皆さまに一度考えていただきたいことは、人材テーマを改善するには、今



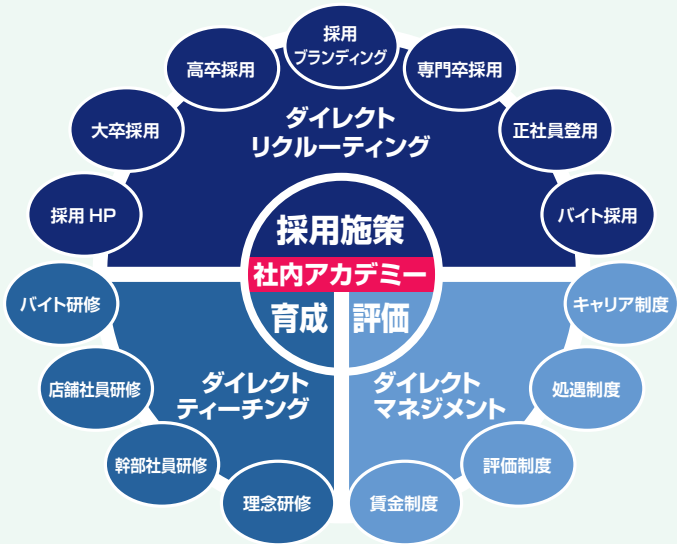
飲食店が業績を上げている共通のテーマと、それに対する組織論が何なのかを認識する必要があります。それは左記に記載します。

- 組織論
1. 共通の目的
 2. 協働の意思
 3. コミュニケーション

- 飲食店が業績を上げている共通テーマ
1. 組織拡大成長志向
 2. 高成長経営目標
 3. 事業戦略×人事戦略の両輪
 4. 先手の人事戦略
 5. 社内教育制度
 6. KPIによる評価賃金制度

こちらに記載させていただきました。組織論は、かの有名な「チエスター・バーナード」さんが唱えた、**組織成立の3要素**になります。実は、現在業績を上げている飲食店の共通項であるこの**6つ**は、この**3つの組織論**と深い関わりがございます。詳細は上図を見ていただければと思います。

新しい人財マネジメントモデルは、**採用・育成・評価の3つが連動したシステム**を指します。この3つが連動しないと、**マネジメント機能**がうまく回らないです。会社としても**中途半端な人材開発部**が設立し、途中での**施策もストップするパターン**が多く、その状態に対して歯止めをかけるには、**採用・育成・評価**が連動した新しいマネジメントシステム、「**社内アカデミー**」の設立を船井総研では提案させていただきます。



右図に記載させていただいたものが、**社内アカデミー**の相関図になります。右図にもあるように、**社内アカデミー**は、**採用・育成・評価**の3軸をまとめたものになります。この3つをつまぐ運動させることが、**マネジメント機能の仕組み化**につながります。

社内アカデミーの設立が次世代の飲食店経営に必須となる!

図のように、業績を上げるためには、**組織成立の3要素**を意識して施策を実行する必要があります。そこを客観的に見ながら施策を進めるには、先述した「**飲食店が業績を上げている共通点**」の要素を組み込んでいるかが**ポイント**になります。ここが抜け漏れると、業績と連動しないなど、はもろろんのこと、人財マネジメント施策の1つのゴールである、「**アルバイトからの正社員化**」や「**実力のある店長の輩出**」などにも影響が出てきます。そのため、上記の図を意識して、**ビジョン**の再定義からいただき、**高成長経営目標**を（**昨年対比120%以上**）しっかりと立て、**マーケティング**戦略を打ち立てていただければと思います。こちらが完成すれば、いよいよ本題の**新しい人財マネジメントモデル**の構築です。

大きく業績を上げている企業様の共通点でもあります。まず、採用の部分ですが、**社内アカデミー**を立ち上げることで、**採用ブランディング**が形成されます。それが形成されると図に記載してある「**ダイレクトリクルーティング**」が可能になります。アトモスデザイン様でもこちらの採用手法を取り入れており、**35店舗全体で年間の採用費用は約300万円**程でございます。これは、他の飲食企業様と比べると**約5分の1**の費用に抑えることができます。そして、教育の部分ですが、こちらは「**ダイレクトティーチング**」が可能になり、店舗独自で**部下に教えるという風土**が形成され、上司も部下も**自然に育つ**という風土が形成されます。そして最後の評価の部分ですが、「**ダイレクトマネジメント**」が可能になります。こちらは、いつでも自身のレベル感が**可視化**できるため、アルバイト、正社員関わらず何ができていないかがわかることができます。今回のセミナーでは、実際に**社内アカデミー**で成功された企業様の**成功秘話**や**成功事例**、自社で構築していくための手順などを全て解説させていただきます。是非、ご興味がある方はセミナーでお会いしましょう。

特別ゲスト



アトモスダイニング株式会社
専務取締役 人事・教育部長
吉原 英一氏

アトモスダイニング株式会社とは? アトモス

福岡をメインに **8業態35店舗**を展開中!!

福岡県を主体とし数多くの店舗展開をしている飲食企業である。独自で考えた様々な人事施策を実践することで、創業から17年で35店舗の出店に成功。代表例の人事施策である「居酒屋大学」を軸に、アルバイトの教育や店舗正社員スタッフの「効率的」な教育を実現し、「顧客満足度」、「スタッフ満足度」の両方が高い飲食企業として注目を集めている。

セミナーでは、誰でも取り組めて短期間で成果が上がる、低投資でもできる アルバイト・正社員の具体的な「教育ツール」 「教育手法ノウハウ」をお伝え をします!



スタッフ育成プログラムテキスト

ステップ
そもそも、キャリアバイトとは
アルバイトを選ばずあなたのキャリアを応援する制度

研修会説明会資料



研修動画

★教育革命で変化した6つのポイント★

1 教育革命でアトモスダイニングは どう変わったのか!?

- ✓ 毎年「繁盛店」を出店できる体制に
- ✓ アルバイトが売上upの施策を考案できる

4 1年の採用費用が年間300万! 内部投資で強い会社体質に

- ✓ 紹介キャンペーンの活用で先手の採用へ
- ✓ 「楽しい」の訴求でアルバイト採用を有利に

2 たった2日間で新人を即戦力にする方法とは!?

- ✓ 入社間もない新人だけが集まる「場」を作る
- ✓ 自身の理念を構築し、夢を持つ人の輩出

5 アルバイトが利益を出す 育成手法とは!?

- ✓ アルバイトが主体的に意見を出す店舗会議
- ✓ やる気を徐々に引き出す施策100連発

3 “本物”の店長候補を半永久的に育成する秘訣とは!?

- ✓ 若手発表の「場」を意図的に作る
- ✓ 社内勉強会を作り、学びを共有する

6 アルバイトからの正社員化を促す仕組みづくり

- ✓ 外部講師を招き、インターンへの誘導
- ✓ ESシートの添削等で親身に対応

今回セミナー受講をいただいた企業様に 特別に下記の特典を用意します!

主体的に動く正社員が増やせる! 船井流正社員研修

正社員の主体性を引き出す研修です。ディスカッションと発表が基本で、発言量を増やすことで、「社員の主体性」を引き出す研修プログラムとなっています。

※本セミナー受講企業様だけの特別プランです。
※研修(1h)+経営相談(1h)が無料で付きます
※研修の定員は20名様までになります。(但し、経営幹部の方の参加必須)

※実際の研修写真です。

ご入金確認後、マイページの案内をもってセミナー受付とさせていただきます。

人材教育セミナー2020年夏

お問合せNo. S057838

開催要項

日時・会場	大阪会場にてご参加	東京会場にてご参加	
	2020年 7月21日(火) 株式会社 船井総合研究所 大阪本社 〒541-0041 大阪市中央区北浜4-4-10 船井総研 大阪本社ビル 地下鉄御堂筋線「淀屋橋駅」@番出口より徒歩2分	2020年 7月28日(火) 株式会社 船井総合研究所 五反田オフィス 〒141-8527 東京都品川区西五反田6-12-1 JR「五反田駅」西口より徒歩15分	開始 13:00 ▼ 終了 16:30 (受付12:30より)
	オンラインにてご参加		開始 13:00 ▶ 終了 16:30 (ログイン開始12:30より)

2020年 **7月21日(火)** **お申込期限** 7月17日(金)まで

2020年 **7月28日(火)** **お申込期限** 7月24日(金)まで


本講座はオンライン受講が可能となっております。オンライン受講の方に限り、諸事情により受講いただけない場合がございます。ご了承ください。

受講料	一般価格 税抜 30,000円 (税込 33,000円) / 一名様
	会員価格 税抜 24,000円 (税込 26,400円) / 一名様

●お支払いが、クレジットの場合はお申込み手続き完了後の案内(メール)をもって、セミナー受付とさせていただきます。銀行振込の場合はご入金確認後、お送りする案内(メール)をもってセミナー受付とさせていただきます。●銀行振込の方は、税込金額でのお振込みをお願いいたします。お振込みいただいたにも関わらずメールがお手元に届かない場合や、セミナー開催4営業日前までにお振込みできない場合は、下記お申込み担当者へご連絡ください。なお、ご入金を確認できない場合は、お申込みを取消させていただく場合がございます。●ご参加を取り消される場合は、開催3営業日(土・日・祝除く)前まではマイページよりキャンセルをお願い致します。それ以降は下記事務局宛にメールまたはお電話にてご連絡ください。尚、ご参加料金の50%を、当日の欠席は100%をキャンセル料として申し受けますのでご注意ください。

●会員価格は、各種経営研究会・経営フォーラム、および社長onlineプレミアムプラン(旧:FUNAIメンバーズPlus)へご入会中のお客様のお申込に適用となります。

お申込方法	下記QRコードよりお申込みください。クレジット決済が可能です。受講票はWEB上でご確認いただけます。 または、船井総研ホームページ(www.funaisoken.co.jp)、右上検索窓にお問い合わせNo.057838を入力、検索ください。
-------	---

お問合せ	 明日のグレートカンパニーを創る 株式会社 船井総合研究所 TEL 0120-964-000 (平日9:30~17:30) ●申込みに関するお問合せ:天野 ●内容に関するお問合せ:中山
------	---



お申込みはこちらからお願いいたします

7月21日(火)大阪会場

7月28日(火)東京会場

7月21日(火)オンライン受講
申込締切日7月17日(金)

7月28日(火)オンライン受講
申込締切日7月24日(金)

