

特別ビデオ講演！

京都市に本社を置き、焼肉・ファストカジュアル業態を中心に事業を展開する株式会社やる気の中で、直営店経営・FC本部運営など経営幹部として幅広い領域で経営に携わり、企業の中心人物として活躍している。コロナ禍で外食業界が苦戦を強いられる中でも業績UPを実現する一方で、現在は中長期の経営計画を実現するべく、採用や人材育成など人事戦略にも注力している。

ゲスト講師紹介
株式会社 やる気
室長 **大島 幸士氏**



株式会社 やる気とは？

京都府京都市に本社を置き、焼肉・ファストカジュアル・バルの3業態を複数店舗経営し、中でもファストカジュアル業態の『韓井』に関してはフランチャイズにて全国展開を急速に進めている飲食企業。近年、厳しい外部環境が続く中でも過去最高月商を達成する店舗が存在し、毎年業績UPを実現している。FC展開を進めている業態が全国放送のTV取材を受けるなど、今注目を集めている飲食企業である。

- POINT 1 経営者の経営視点を従業員に落とし込む評価制度の構築**
 - ・雇用形態に関係なく、自身のキャリアを描ける明確なキャリアステップの構築
 - ・『企業理念の浸透 × 業績UP』を実現する評価を構築
 - ・評価制度を形骸化させない賃金制度との連携方法
- POINT 2 求職者からも従業員からも選ばれる環境の整備**
 - ・自社ならではの特別休暇の付加など、労働環境の整備
 - ・階層別の教育制度の充実化
 - ・新入スタッフの定着と早期キャリアアップを応援するフォロー体制
- POINT 3 求める人物像の人材採用を実現する採用体制の構築**
 - ・応募数を最大化するための年間予算と採用計画
 - ・求人サイトで自社の『求める人物像』『魅力』を伝えるための細かなこだわり
 - ・採用動画の活用で、イマドキ世代の若い男女の採用も実現

本セミナーでお伝えする人材戦略&ポイント

- 採用力UP** パート・アルバイトから高確率で正社員化させるためのルール
- 採用力UP** 応募数を上げる働き方の選択と複線型人事の導入方法
- 採用力UP** 評価賃金制度を活用しアルバイトの応募率を劇的に上げる方法
- 教育力UP** 社員のモチベーションを向上させる目標設定は〇〇KPI!
- 教育力UP** 評価賃金制度が教育カリキュラムの代わりになる!?
- 教育力UP** 社員用ウェブサイトを活用したマニュアル活用法とは!?
- 生産性UP** 高収益な飲食店の人事雇用形態とキャリアプランとは?

WEB開催 ※全日程とも内容は同じです。ご都合のよい日程をお選びください。

2022年 6月6日(月)・6月7日(火)・6月8日(水)・6月9日(木)【開催時間】13:00~16:30

申込期限:6月2日(木) 申込期限:6月3日(金) 申込期限:6月4日(土) 申込期限:6月5日(日) (ログイン開始 12:30より)

※オンラインミーティングツール「Zoom」を使用いたします。Zoomご参加方法の詳細は「船井総研 web参加」で検索

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

OPEN! WEBからお申し込みいただけます!

右記のQRコードを読み取りいただきWEBページのお申込みフォームよりお申込みくださいませ。

※お申込みに関してのよくあるご質問は「船井総研 FAQ」と検索しご確認ください。

セミナー情報をWEBページからもご覧いただけます!

<https://www.funaisoken.co.jp/seminar/085271>

TEL:0120-964-000
(平日9:30~17:30)



緊急提言

開催日

2022年

6月6日・7日・8日・9日

【開催時間】13:00~16:30
(ログイン開始 12:30より)

応援
セミナー

一般価格(1名様)

税抜 30,000円(税込 33,000円)

会員価格(1名様)

税抜 24,000円(税込 26,400円)

人材を制する企業が今後の外食企業を制す

外食企業の為の 人事制度構築セミナー

コロナ禍でも業績を伸ばしている外食企業の
人材戦略を徹底解説します!

評価制度

賃金制度

教育制度

採用体制

生産性UP

このような方にオススメのセミナーです。

- ✓ 定着率が悪く、採用もなかなかできていない
- ✓ 従業員のキャリアステップを明確にしたい
- ✓ 従業員教育にもっと力を入れたい
- ✓ FLコストが膨らみ収益構造が乱れてきている
- ✓ 労働時間が長い職場環境を改善したい

豪華受講者特典!

詳細は中面をチェック!

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。

主催



明日のグレートカンパニーを創る

Funai Soken

株式会社船井総合研究所 〒541-0041大阪府中央区北浜4-4-10

飲食店の人材戦略セミナー2022夏

船井総研セミナー事務局

E-mail: seminar271@funaisoken.co.jp

お問い合わせNo.S085271

WEBから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。)

085271

求職者からも従業員からも選ばれる
飲食企業の

人材戦略を解説

応援
セミナー

一般価格
(1名様) 税抜30,000円(税込**33,000円**)
会員価格
(1名様) 税抜24,000円(税込**26,400円**)

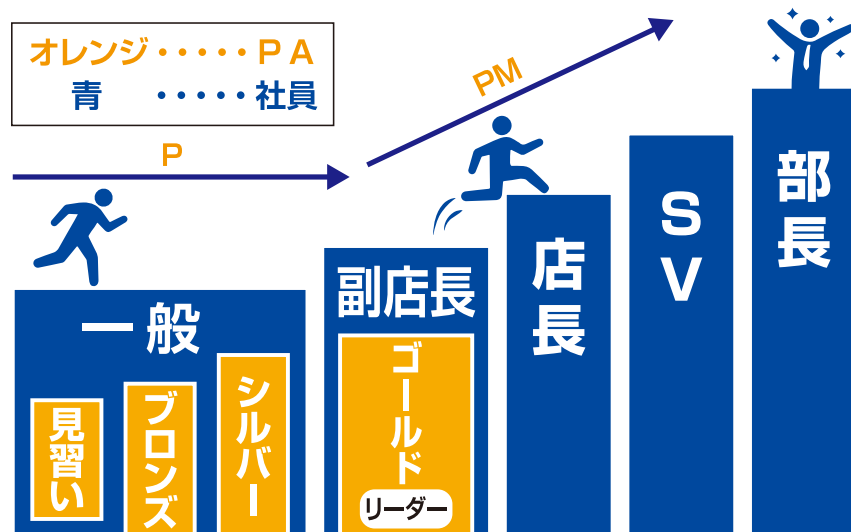
評価制度・賃金制度・教育制度

コロナ禍でも組織を円滑に回す評価制度
中小飲食企業の事例を大公開!

セミナーでお伝えする内容

飲食店
で今

ポイントは正社員とPAのキャリア設計を均一化
コロナ後に飲食店が求められる**組織制度**とは?



コロナの中でも生産性が高く、組織の満足度が高い飲食企業では、求められる成果によって評価・教育制度を設計しています。雇用区分で区別することなく業務内容・役割毎に設計することが重要です。

もちろん、両方OK!

どっちを極める?

コロナ時代でも評価制度を導入して変化した企業が続出!

福島県×居酒屋

評価制度の導入後、
正社員の休みを6日から
8日に伸ばすことに成功!

企業全体で売上3,000万円、
利益1,400万円UP!

大阪府×焼肉

評価制度の導入後、
正社員とPaの
生産性upに成功!

人時売上高1,040円up

広島県×和食

評価制度の導入後、
生産性がupし、前年比に対して
人件費を10%以上削減!

スタッフの生産性を高めながら
高利益の体質に!



採用体制・生産性UP

コロナ禍でも人材採用をバンバン出来ている
中小飲食企業の事例を大公開!

セミナーでお伝えする内容

採用戦略に力を入れている

採用の集客術

WEB・郵送チラシ・リファラルなど

自社ホームページ



顧客用のホームページ

コロナで今こそ
経験者の採用を!

毎月**10件以上**の
正社員応募が!

絶対に辞めるべき! **従来型の採用**

①求人媒体に掲載 ②人材紹介に依頼
③仲介業者の言いなりでただただ運用費用をかける
掛け捨て型の採用戦略は**今すぐストップせよ!!**

事例1 鳥取×寿司

パートアルバイト採用
求人費:200,000円/月
応募人数:60名/月

速攻で現場スタッフ不足が解消!

事例2 福井×ラーメン

正社員採用
求人費:150,000円/月
採用人数:5名/月

人口わずか4万人の街で社員採用!

事例3 松山×カレー

パートアルバイト採用
応募人数:40名/月
採用人数:7名/月

年間求人費1,000万円削減に成功!

事例4 兵庫×居酒屋

パートアルバイト採用
求人費:12,000円/月
応募人数:20名/月

応募1名がたったの600円?!超低コスト採用!

事例5 宮崎×居酒屋

店長候補採用
応募人数:20名/合計
採用人数:4名/合計

深夜営業でも店長候補をラクラク採用!

事例6 広島×居酒屋

料理人採用
応募人数:12名/合計
採用人数:3名/合計

若くて素直な料理人がどんどん集まる!

コロナ時代でも
多数の地方飲食企業で
成功事例が続出!

本セミナーでは、本モデルに取り組むための材料を**全てセミナーで公開**いたします。



ES
チェック表



QSC
調査票



採用
年間計画書

経営者様の
参加推奨

このセミナーでお伝えしたいこと

- 他業界への人材流出に対応するための人材戦略
- 人手不足の解消には制度改革×採用改革
- 人事制度の構築と運用で失敗しないためのポイント
- コロナ禍によって変化した人事戦略構築のポイント