

※当セミナーは、よくある「まずはこの評価項目」や「この役職の給与はいくら」といった他社事例をそのままお伝えするセミナーではありません。自社に合った人事制度を自社で作成するために必要なことを全てお伝えするセミナーです。

- 1 評価項目はこうやって作る! 企業の業績・従業員の成長と連動した評価項目の作成方法
- 2 従業員の評価こうやって行う! 公平に評価し、不満を残さない評価方法
- 3 従業員の給与はこうやって決める! 社長・経営陣の裁量だけで決めない、給与の決定方法
- 4 従業員の成長はこうやって促す! 評価だけでは終わらず、従業員の成長に繋げる評価後の面談方法
- 5 従業員の役職はこうやって任命する! 管理職のレベルをアップさせる役職の要件の作成方法

講座	講座の内容	
第1講座	評価制度運用の成功事例とその秘訣 ①評価制度の運用、従業員教育の成功事例とそのポイントを解説。 ②ゲスト企業の成功のポイント	
	株式会社船井総合研究所 地方創生支援部 村上 祐太	
第2講座 ゲスト講座	【ゲスト講座】 ①株式会社やる気がとった人事戦略 ②各施策の概要とポイント ③取り組みを進めてきた中での成果	
	株式会社やる気 専務取締役 大島 幸士氏	
第3講座	外食企業向け人事制度構築のポイント ①具体的なキャリアプランの設計方法 ②規模別(社員数別)の事例紹介 ③評価賃金制度構築のポイント	
	株式会社船井総合研究所 地方創生支援部 村上 祐太	
まとめ講座	まとめ講座 ①明日から実践していただきたいこと	
	株式会社船井総合研究所 地方創生支援部 マネージャー 石本 泰崇	

Web開催 2023年 **5月9日(火)・10日(水)・16日(火)・18日(木)** 各日13:00~16:30 [ログイン開始 12:30~]
 申し込み期限 5月5日(金) 5月6日(土) 5月12日(金) 5月14日(日)
 ※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。※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 20,000円(税込 22,000円)/一名様 会員価格 税抜 16,000円(税込 17,600円)/一名様

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」と検索してご確認ください。
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/098094>
 (TEL) 0120-964-000(平日9:30~17:30)

全日程**Web開催** 13:00~16:30 [ログイン開始 12:30~]
 全日程とも同じ内容になっております。ご都合の良い日程をお選びください
 2023年 **5月9日(火)・10日(水)・16日(火)・18日(木)**

人材を制する企業が新時代の外食企業を制す 飲食企業向け人材が育つ 評価制度構築セミナー



厳しい外部環境が続く中で
業績UPを続ける成功企業の
人事戦略を大公開!!

特別
ゲスト

株式会社やる気
専務取締役 **大島幸士氏**

見どころ1

Z世代を包み込んだ新時代に求められる
評価制度・教育制度とは!?

見どころ2

現場スタッフの早期戦力化を実現する
教育制度の概要と運用の秘訣とは!?

見どころ3

応募数を上げる
働き方の選択と複線型キャリアステップとは!?



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大阪市中央区北浜4-4-10

飲食企業向け人材が育つ評価制度構築セミナー

船井総研セミナー事務局

E-mail : seminar271@funaisoken.co.jp

お問い合わせNo.S098094

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。→

098094



飲食企業の

新時代に向けた

人材戦略を解説

一般価格

(1名様)

税抜 20,000円 (税込 **22,000円**)

会員価格

(1名様)

税抜 16,000円 (税込 **17,600円**)

応援

セミナー

評価制度・賃金制度

Z世代を包み込んだ新時代に

求められる評価制度

セミナーでお伝えする内容

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？

オレンジ.....PA

青.....社員

P

PM

一般

副店長

店長

SV

部長

見習い

ブロンズ

シルバー

ゴールド

リーダー

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。



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！



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

教育制度・生産性UP

スタッフの早期戦力化&生産性UPを実現する

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

従業員育成を加速させる属人性のない教育制度とは？

役割期待とスキルの明確化

スキルマップ



脱属人化の教育ツール

動画マニュアル/BIレポート



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

経営者の

参加推奨