

1	評価項目はどのように作る!	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	従業員の評価このように行う!	公平に評価し、不満を残さない評価方法
3	従業員の給与はこのように決める!	社長・経営陣の裁量だけで決めない、給与の決定方法
4	従業員の成長はこのように促す!	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	従業員の役職はこのように任命する!	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 外食グループ 村上 祐太	
第2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 代表取締役社長 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 外食グループ 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 外食グループ マネージャー 石本 泰崇	

開催要項

※講座内容はすべて同じです。ご都合のよい日時をおひとつお選びください。

	2023年 9月5日 火	お申込期限 9月1日(金)	6日 水	お申込期限 9月2日(土)	12日 火	お申込期限 9月8日(金)	14日 木	お申込期限 9月10日(日)
Web 開催	全日13:00～16:30 (ログイン開始12:30より)		本講座はオンライン受講となっております。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。 セミナーご参加方法の詳細は「 JPN 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
●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みにも適用となります。			

セミナーのお申込みはこちら！



下記セミナーページからお申込みください。

<https://www.funaisoken.co.jp/seminar/101948>



右記QRコードから
お申込みください。



※お電話・メールでのセミナーお申込みは承っておりません。また、お問い合わせの際は「お問い合わせNo.とセミナータイトル」をお伝えください。

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
9月5日(火)・6日(水)・12日(火)・14日(木)

従業員の幸福度を上げ働き方を変える!

人の成長を
後押しする **評価・教育制度事例大公開**

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
代表取締役社長 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

10 船井総研大阪本社ビル ※お問い合わせの際は[セミナータイトル・お問い合わせNo.・お客様氏名]を明記の上、ご連絡ください。

お問い合わせNo.S101948

当社ホームページからお申込みいただけます。(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。)→ 101948



人材戦略を解説

**応援
セミナー**

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**)

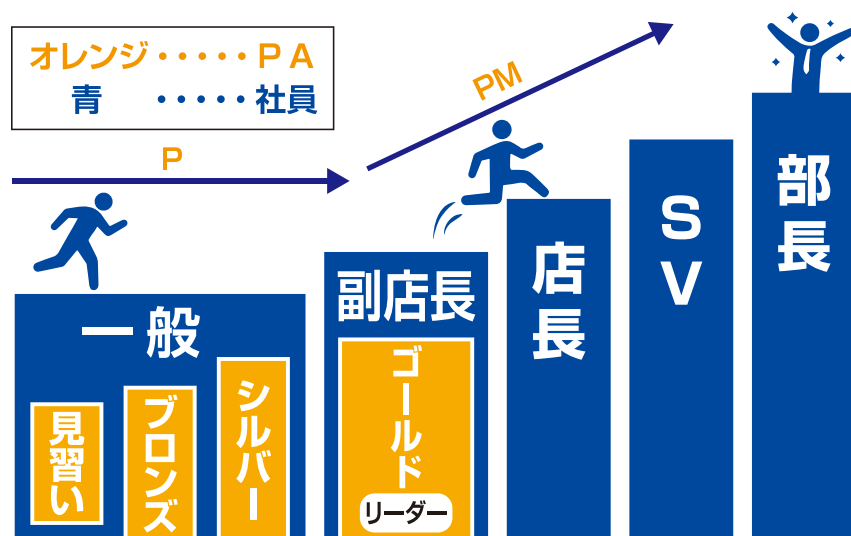
評価制度・賃金制度

抱えている課題

- ・評価制度はあるけれど上手く運用できていない
- ・組織に変化がみられない
- ・キャリアアップが明確でない
- ・アルバイトの評価が不透明

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？



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

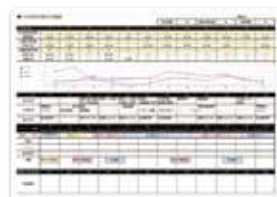
評価制度の導入後、
生産性がUPし、前年比に対して
人件費を10%以上削減！

**スタッフの生産性を高めながら
高利益の体質に！**

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
調查票



採用
年間計画書

**経営者の
参加推奨**

評価・教育制度の評価シート、教育カリキュラムツール
あなたの会社の伸びしろが一目でわかるレポート進呈!

① 賃金制度の精度チェック

② 教育ツールの簡易チェック

③ スキルマップの正確度チェック

