

『第8期 進化する仕組み作り』

先日の社員旅行、あいにくの天候ではありましたが総勢54名もの社員、メンバーが集まり、とても楽しい一日を過ごすことができました！ 旅行終了後にも多くの社員、メンバーの子達から店舗の垣根を越えて色んな方と話げできたことへの感謝のLINEを頂きました。

ただ、運営側としてこれだけの大所帯になっての初めての旅行でイレギュラーも多々あり、バタついてしまった点も否めず、反省会も大盛り上がりでした（苦笑）

そしてその反省会において来年へ向けての対策もばっちり話し合いました！

詳細はまだ未定ですが、もっと綺麗な海で！もっと美味しい料理を！もっとおなかいっぱい！そして、皆ともっといっぱい話げできる時間をもてるようしますね！

Cocorodiningは8月が期首になり、経営上の一年のスタートとなります。

その最初の大きなイベントが社員旅行です。そしてそのあとはよいよ本格的な商戦期のスタートというわけです。

社員旅行の翌日本部会にて予め話し合っていた今期の戦略の振り返りを行いました。

来年の社員旅行を更に楽しいイベントにするために、そのためにはやはり全店が7期よりも結果がでるようになくなくてはなりません。そのためには本部は元より社員個々人のスキルアップも必須となってきます。やはり会社とは人だからです。

現在確定中の取り組みとしては以下の2つがあります。

1. 外部研修などに積極的参加
2. ラーメン事業部におけるメニューコンテスト（通称メニューコン）の開始

1に関しては、本日2日より第一弾として日本創造研究所という外部の研修センターに小伝馬町店の藤田健斗が参加しています。この研修では社会人としての姿勢、より結果を出せる人財になるための考え方の基礎が学べます。9日からは一頂の國井大河、11月には小伝馬町店の渡橋克也が参加予定です。

今後も随時、様々な外部研修の案内を僕からCD報連相を通じて案内してきますので、是非とも参加の表明をしてほしいと思っています。

ちなみにこのような研修制度についてですが、ほとんどの場合僕は強制にしようとは思っていません。何よりも動機が大切なのです。やらされるのではなく、やりたい！やろ

う！やってみよう！が全てのスタートであり、その後の行動へとつながっていくのです。

『神様が作ったもの「自然と命」、それ以外の全ては人が想像したものである』

人の思いには無限の可能性があります。強く願ったものは必ず叶います。
怖がらず、まずは思いを持ち、行動してみましよう！ 悩んだときは松にTEL！

皆が積極的な姿勢となり、チャンスをものにしていく姿を見るのが楽しみです。

2はラーメン事業部限定の話になりますが、この秋よりメニューコンテストを実施していきます。 どういうものかと言うと、店舗で年に3回ある限定メニューを店舗毎にアイデアを集めて商品化し、売り方を考え、実際にお客様に食べてもらう。 そして、一年間を通して誰が考えたどの商品が一番売れたのかを社員旅行の時にでも発表！ 優勝者には豪華賞品をプレゼント！ というものです。

このメニューコンの狙いはズバリ「開発力の育成」です。

自分で作ったものを売ってみる！お客様に味わってもらい評価をもらう。これが何より醍醐味ですよ！ 製作にあたっては宮内がしっかりサポートするので、皆のやりたい！をどんどん形にしていましよう！ 会社をあげてフォローしていきます！

とり急ぎは上記2点ですが、今後も随時みんなのためになる！と思えることはやっていきますので、逆にみんなから「こんな企画どうですか？」っていうのがあれば教えてください！

cocorodining に関わる全ての人にとって最幸の一年となるよう、皆で力を合わせてがんばっていきましょう！！

2019. 9. 2 松岡 保浩