

ふうふう 風風ニャー

FUFU NEWS

Vol. 235
2018 May



新商品

5月中旬販売スタート 鶏白湯ラーメン

おいしさの秘訣は、
香味野菜をふんだんに
使用した鶏白湯と
じっくり煮込んだ
鶏ガラのWスープです。
ぜひご賞味ください。
期間限定です！



社長コーナー！ 付加価値の向上②

皆さん、こんにちは！一年でも一番気持ちのいい季節を迎えましたが、どんなときでも、明るく前向きな気持ちを維持できれば、幸せな人生を過ごせると思います。

前回、原価と人件費の高騰に対しては、売価の引き上げで対応せざるを得ないという話をしました。飲食店にとって、原価と人件費がその他のコストとは比較にならないほど比重が大きい上に、その他のコストは自分たちの努力でコントロールするのが非常に難しいですし、コントロールできる幅も大きくはありません。ここ数年は何とかしのいで戦っていたという状況でしたが、これからは売価引き上げのための戦法をとらなくてはなりません。

人件費にしても、売価にしても、引き上げる際に気をつけることは、周りの後追いではうまくいかないということ。直営店でもここ数年は人件費を上げざるを得ませんでした。それが地域相場に対して、後追いの形になっていました。例えば、今まで時給1000円で募集していたものが、競合店が軒並み1100円に上げてきたので、1100円に合わせたところで、人材不足の解消はできず、既存の人件費が増加しただけということになってしまっています。

他に先んじて上げられるかどうか、その力が自分たちにあるかどうかが一

番大切です。周りが1100円に上げたならば、できれば1500円に上げたいです。そうすれば、他店よりは人材確保ができやすくなります。ただそのとき、売上ー原価＝粗利に余裕がなければお店はつぶれます。原価も上がる一方なので、売価を上げることしかこの余裕を生み出すことはできません。

この状況の中で、私たちがお客さまに満足していただけるだけのサービスを提供しているかどうか、お客さまにいただく代金に見合うだけの仕事をしているかどうかが判断基準です。今まで1000円の時給をもらっていた人が、現時点で一500円分の仕事をしていなければ、上げられないのです。

そして、今まで私自身がアルバイト時代から適正な価格だと感じていたのは、一時間当たりの時給＝生ビール一杯の値段＝ラーメン一杯の値段です。私がアルバイトを始めたころ、時給は500円でした。風風ラーメン紺屋町店がオープンした時、ラーメンは一杯500円でした。これは世界中どこに行っても当てはまります。そういった意味では、今の日本はかなりズレていると感じますが、アメリカやヨーロッパのような水準まで、必ず数年以内には上がります。大切なのは、これがこれからの話ではなく、現時点です。先取りができるようなレベルにしなければならぬということ。今後さらに力を入れて最大限のサポートをしますので、常にもと学んでいきましょう！

(岡本 慶大)

ニンポー
風風ラーメン寧波天一店オープン

中国浙江省寧波市の市内最大規模のショッピング街「天一広場」に風風ラーメンが開店しました。海外に初出店の風風ラーメン。今回、現地のお客さまの好みに合うよう、トッピングの有り無しや油の量を選べるオーダー表を採用しています。たくさんのお客さまが来られ、日本人のお客さまには「中国国内の豚骨ラーメン店で、一番よかった」という嬉しいお言葉をいただきました。風風ラーメン寧波天一店では、キャストさんは毎朝の朝礼で「今日の仕事は」の中国語を唱和し、営業中は日本語の接客用語を使い、風風ラーメンの基本理念を意識し、お客さまに元気さ・明るさを伝え、気配りを実践しています。今後は、微調整はありますが最後の波を越え、いよいよグランドオープンを迎えます。中国で風風ラーメンの豚骨ブームを巻き起こしましょう！えうご期待！

(FCサポート本部 盧 艶)



風風ラーメン
松江学園店周年祭



今年もお客さまやキャストの皆さんのおかげで無事に周年祭を迎えることができました。去年は1日だけの開催でしたが、今年は思い切って2日間の開催となりました。僕が皆の中心となって開催するのは初めてのことで、不安やあせりなどありましたが、一人ひとりが自分にできる精いっぱいのことを、やってくれたおかげで最高の2日間になりました。目標杯数を達成することはできませんでしたが、お客さまから、「2日間忙しかったね、お疲れさま」と励ましのお言葉も多々いただき、このお店でやってきて本当によかったなと改めて実感しました。売上や目標杯数達成も大事かもしれませんが、大事なのはそれだけではなく、来てくださったお客さまが笑顔で帰られるかどうかだと僕は思います。お客さまへの感謝の気持ちを常に持ち、キャスト一丸となって最高の接客ができるよう、日々精進していきます。

(風風ラーメン松江学園店 店長代行 田中 成幸)

3月13・14日第166回 NHKK研修 in 長崎

今回は全員が社員でリーダーという立場から、リーダーシップを軸に研修を進めていきました。通常の研修と違うのは、講義やあいさつの実践をトレーナーから受けるのではなく、自分たちでアドバイスをし合いながらトレーニングをしていく流れで、第一声を発する人、流れを作る人、一人ひとりを観てどうアドバイスをして、その後どうフィードバックするのか?にかなり苦戦をしていました。しかし、徐々にチームとしての協同の気持ちやリーダーとしての自覚も芽生え、お互いがレベルアップをするため、また「自店のキャストさんのために」を念頭にお互いアドバイスをすることが増えてきました。最後は全員で課題をクリアし、晴れ晴れとした表情が印象的でした。皆さんの活躍にますます期待です!

(FCサポート本部 サブマネージャー 寺脇 美保)

《今からの私 スピーチより》

- ・自分で動いて模範となるように、社員、キャストさんとのコミュニケーションを深め、皆で外配を計画し実行します。
- ・キャストさんと積極的に話し、一つひとつのことに「ありがとう」の言葉を発するようにします。
- ・人からの見た目にこだわるのではなく、泥臭くても自分の仕事ぶりや気持ちを背中で見せられるようになります。



新入社員紹介

4月より、若くて元気いっぱいなおふたりが、リズム食品、一生懸命に入社してくれました☆

改めまして、(株)一生懸命に入社しました善 弘将です!僕は最初リズム食品の工場働く母から、ここに入社したら?と言われて、あいまいに答えていました。思い返すと工場の馬場さん、古川社長、藤本店長、僕の母、色々な方にお世話になって、色々な経験をたくさんさせていただきました。なので恩返しをしたいと思います。これからなんでもできる自分に成長し、いろいろな場面で活躍できる自分へとなれるようにがんばります!



このたび4月からリズム食品(株)に入社しました、吉田 伊織です。目標として「元気よく、明るく、楽しく」をモットーに励みます。そして、「行動力、有言実行、小さなことでも気づく」この3つを少しずつレベルアップしていきます。これを実践していくことで私自身の責任感が増し、また、キャストさんから頼られる存在になれると考えてます。まだまだ未熟でご迷惑をおかけすることもあります。ご指導、ご鞭撻お願いいたします。



経営コンサルの独り言 Vol.146

〈紙上セミナー〉

もうひとつの味。

皆さまこんにちは♪いつもお目通しいただき、本当にありがとうございます。拙文にも関わらずお寄せいただく読後感が、素直にうれしい限りです。さて、今回も引き続きオーナー諸兄姉及び店長さまへの紙上セミナー開講♪今号は、人身掌握のための情報提供となります。全く面白い内容ではありませんが、どうか最後までお付き合いください。

今年の新入社員研修会で感じたこと。それは、意味も無く高校に進学し、訳も無く三流大学に入り、ただ漠然と時間だけが経過し、バイト転職を重ねながら結局は自宅に引きこもり、一応・とりあえず就職してみた。そのような方が多いこと多いこと・・・。

◆入職してみたものの間もなく退職し、ドロップアウトの道をたどり、挙句の果てには親の年金にタカるという構図は、ヒトの社会的価値を抹消させる教育の仕組みと過度な権利意識の帰結ではとも思うのです。

◆ヒトの価値って何なんでしょう?。「働き方改革」とかいて、労務を時間の切り売りにシフトさせ、労働単価を競わせて価格競争へと追いやり、その顛末はストレス耐性の無い若い老人の出現となっているような気がします。

◆そんな親の自宅には、自宅留学生(ニート)が自宅警備員として住み込み、一級在宅士としてスマホに勤しみ、ネット捜査官として夢追人を決め込み、時折外出してはクレーマーとして底辺生活を送りながらも世の中が悪い!今にチャンスが!などと思い込んで結局は、代表戸締役社長(笑)。

◆さらに今後は、AIが人間を失業へと追い込むこと必定です。機械が機械を設計し、ロボットがロボットを作り、AIがヒトの手から仕事を奪う現象がいよいよ鮮明となってきました。それは測量の現場でのこと。ドローン導入で人手も工数も五分の一へと圧縮され、今後さらにドローンとAIの融合で益々合理化が図られると言うのが現場からの生の声です。

◆昨年末に大手各紙やテレビニュースが一斉に報じていたのが、飼い猫数がイヌを上回ったというというペットフード協会発表のデータ。それによると直近の調査でネコがおよそ952万6000匹&イヌがおよそ892万匹で、その差は60万匹といえます。しかしこれらには、もっと深刻な連想が働くのです。つまり、犬と猫の数を足すと1844万6000。日本の人口は昨年の国勢調査によると世帯数は5340万世帯。ということは、三世帯に一匹の普及率となります。さらに、総務省統計局のデータを見ると、昨年4月1日現在における子どもの人口(15歳未満人口)は1571万人。要は、犬猫>子ども となり、その差は300万にも及びます。

◆ここに、少子高齢とともに犬猫の増大傾向が鮮明となっています。子どもよりもペット数が多い!と言った不自然さが痛いです。自分で面倒を見れなくなるのにペットを飼うという高齢者も少なくありません。結果、近い将来には犬猫の老齢化が進み、飼い主が死去して行き場を失った老犬老猫が街中を徘徊することになるでしょう。困みに犬猫の生涯の飼育平均費用は、平均寿命14.25歳である犬が118.5万円で平均寿命14.56歳の猫が70.3万円だそうです。

◆横道にそれましたが、自己責任を転嫁して自分の精神的安寧を図ろうとし、努力もせずに努力を否定して努力を排除しようとするご都合主義の考え方から導き出される結果は、すべて自己責任だということから教え込まないと何も刺さらないのが、どうやら今年度新卒者世代の共通傾向のようです。

◆マーケットは、「価格競争」から『価値競争』へと変遷を遂げつつあり、価値を構成するのは“人間味”であると位置づけられていることから、味は商材のみならず、人にも要求されており、ひとの味付けは雇用者責任として考えるべきです。私は巡店し、どのような味を持たせているのか、人に対する組織の調味力を確認させていただきたいと考えています。各店独自の、「働き方改革」ではなく、『働き方改革』に期待します。

(続く)

(株式会社システムストラクシヨン 清野 秀道)

[発行]リズム食品株式会社

〒802-0081

北九州市小倉北区紺屋町13番1号 毎日西部会館7F

TEL.093-531-1120 FAX.093-533-0122

E-mail : news@rhythm-food.co.jp