

## 人材採用と教育にお困りではないですか？

### 今月のメニュー

1. 採用と社員定着セミナー
2. 佐藤元相氏著書 第5弾発売
3. サンド勉強会
4. 事業内容
5. 編集後記



### 採用と社員定着セミナー

10月7日(月)人材採用と社員の定着についてのセミナーが(株)ヘッズ様にて行われました。第1部は「幸

せ制作会社」(株)ヘッズ代表、暮松邦一氏の講演と社内視察会。暮松社長は創業当時、利益だけを追っていたために退職する社員が続出し、その後10年かけてみんなが幸せになる会社を作られました。会社の設備面はもちろん、社員の誕生日には毎年カードを自宅に送られたり、感謝カードを作ったり、「いつもあなたを見ています」ということをあらゆる方法で形にされました。社長から愛情をたっぷり受ける→社員は受け取った愛情をお客様へのお役立ちという形で返そうとする→売り上げが上がる 実際に社内を見学させていただき、会社が発展していく理由がわかった気がしました。第2部は(株)ヘッズ様をコンサルティングされてきた NNA(株)代表、佐藤元相氏の人材採用のセミナー。給料や待遇ではなく、どんな人と働きたいかを明確にすることにより、お金をかけずに採用できる方法を教えていただきました。社員は駒ではない。採用の段階からお互いが一緒に幸せになれるかを考え、採用してからは長く人生を共にする。お二人のお話を伺って、相手を心からどれだけ思いやることができるかが、何よりも大切なことだと感じました。(松本 佳子)



(株)ヘッズ代表  
暮松 邦一氏



NNA(株)代表  
佐藤 元相氏



社員家族と一緒に  
BBQ もできる屋上



とても綺麗なパウダールーム・お昼寝ルーム・化粧室

### 小さな会社☆採用のルール

## 小さな会社 採用のルール

Strategy for Recruiting

ランチェスター経営  
3つの成功戦略

佐藤元相 著  
竹田陽一 監修

5000社以上が実践するランチェスター法則の人材採用戦略!

「給料・時給」「待遇」「求人・ウェブ広告」では、大企業に勝てない!

「弱者の戦略」で人材を次々と獲得!!

\*子育てスタッフの生活を求人チラシにして5名採用した介護サービス会社(静岡県)  
\*技術を誇りに近所から大賞状候補者を採用した金馬製作会社(人形町)  
\*技術系主婦向けに絞って人材獲得に成功したリフォーム専門店(愛知県)  
\*店のシャッターを看板に、店主の趣味を書いて人材を確保する焼き鳥店(大阪府)

～NNA(株)佐藤元相先生の著書。待望の第5弾！さらに講演決定！～  
先日、あるパン屋さんから連絡がありました。「先日採用したスタッフがまた辞めたんです、もともと応募してきた人たちのレベルが低かったんですが、その中から選ぶしかなかったんで辞めてもしょうがないかなあ・・・」  
求人に対して、どんな人が応募してくるのか？！そしてどのお店で働くかの選ぶ権利は誰にあるのか？！これはマーケティング(営業)の考え方として何度も勉強したランチェスターの法則と一緒になんです。例えば安売りを繰り返しているお店には、価格の厳しいお客さまが集まるように、お店のカラーがお客さまを呼んでいる。そしてどのお店でパンを買うかの選択権は100%お客さまにある！この本には、採用のルールをランチェスターで解説し、その法則に基づいて上手に採用し、定着率の高い会社の事例が紹介されています。お勧めの1冊です。また出版に伴い、各地で講演も開催されますよ。河原治 →

「小さな会社☆採用のルール」出版記念特別セミナー

採用で困っている経営者必見のセミナー

**採用と定着**

ランチェスター法則の人材採用戦略

発売中 小さな会社採用のルール

11月15日 12月11日 12月18日

東京 大阪 名古屋

1位づくり戦略コンサルタント 佐藤元相

## PAN メンバース・サンドイッチ勉強会

10月9日(水)日清製粉(株)東灘工場にてPAN メンバース商品部会主催「サンドイッチ勉強会」が行われました。講師はテレビ・雑誌等でも活躍されているフードコーディネーターのナガタユイさん。今回はPAN メンバース会員以外のベーカリー様にもお声掛けし、34名の方にご参加いただきました。前半はサンドイッチの歴史や海外での定番サンドのお話を伺った後、後半は参加者全員調理台に集まり、先生と一緒にサンド作り&試食会が始まりました。サンドイッチに大切なことは「バランス」と「定番を丁寧に作り続けること」。具材は卵や野菜、缶詰のフルーツなど身近なものを使いながらも、切り方や並べ方はとても計算されていて、何と何をどう組み合わせるか、またどんなところに注意すればいいかなどを、わかりやすく教えていただきました。皆さん先生が作る手元を動画に撮られたり、とても熱心にメモをとられていました。普段はパン作りには厳しいシェフのみなさんもフルーツサンドを作るときはまるで子どもに戻られた様に、楽しそうに笑いながら作られていたのが印象的でした。帰りにはレシピとお土産も配られ、「とても楽しかった」とお声をいただきました。ご参加いただきました皆様、ナガタユイ先生、準備及び当日の運営にご協力いただきました協賛会員、ならびにメーカーのご担当者様、商品部会幹事の皆様、本当にありがとうございました。PAN メンバースでは今後もこのような参加型の楽しい企画を実施してまいります。機会がございましたら、ぜひご参加ください。(松本 佳子)



たっぷりイチゴサンド / たまごサンド  
卵&チキンとスティック野菜のサラダサンド / 卵とえびとブロッコリーの全粒粉サンド



みなさんと手際がよく、次々とサンドイッチができていきます

**事業内容** ホームページは <https://www.bakery-no1.com>

1. 身近なパートナーとしての税務顧問
2. 「現金管理」や「目標管理」を中心としたショップ経営のサポート
3. 「儲かるお店をつくる5ステップ」など繁盛店セミナー・講演・勉強会
4. 会計業務全般請負(業務改善～入力代行)

〒530-0001 大阪市北区梅田 1-1-3 大阪駅前第3ビル2F

TEL:06-6131-5600 FAX:06-6131-5670 e-mail:info@bakery-no1.com



←QRコードで  
読取してください



## 編集後記

先日、長い休みをいただき、ハワイに行かせていただきました。メインの行事はあったものの、パン屋さんにも寄ってきたのでご紹介します。有名スーパーと、地元評判のパン屋です。(喜多 泰友)

ホールフーズマーケット内では、焼いたパンを提供されており、袋詰めのパンももちろんありました。直ぐに食べられる惣菜も種類多く用意されており、イトインもあるので、食事を済ませることもできました。

マノアにあるフェンドゥ・ブーランジェリーは地元人気のパン屋さんらしく、ハワイでは数少ないヨーロッパ系のパン屋さんです。値段も高すぎず、こだわったパンが並んでいて、流石人気だと思いました。

