

酒と生きる

Vision

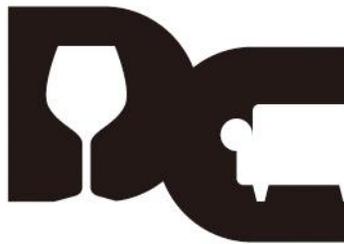
美味しいをもっと、ワクワクをもっと

Mission

常にヒット商品を生み出し

常に新しいイベントを実施し

常に驚きをデザインする



2024/9/4

【愛される店長になろう part4】

◆長所から言う愛され店長と短所から言う嫌われ店長
スタッフの欠点から話す店長は、大抵スタッフと上手く
いってないと言われております。逆に長所から話す
店長は、上手くいっている場合が多いです。これは無
意識に行われる対人関係における「癖」なのです。
愛される店長のスタッフを見るときの特徴は『長所あ
りき』なのです。その人の短所から探すか、長所から
探すかで無意識のうちに接し方は変わってきます。
短所から探す店長は、スタッフを見下げたり、高圧的
だったり、怒ってばかりです。長所から探す店長は、
スタッフのいいところを伸ばそうという深層心理が働
いていますから、注意や指導をしてもどこかに温かみ
がありスタッフも納得するのです。ぜひこれを読んだ
その日から、スタッフの長所を探す名人になってくだ
さい。
意識してそれを習慣にすれば、必ず相手の意識も接し
方も変わるはずです。
レターを送る事も、長所を見つける習慣化の1つと思
えば、やはり毎日送るべきではないでしょうか。

◆人間関係にマニュアルはない

世の中には、店長の業務マニュアルはたくさんありま
す。その他にも、店舗運営の業務を解説した店長のた
めの本もたくさんあります。ですが店長のための「ス
タッフマニュアル」というものはありません。少なく
とも私は見たことがありません。なぜだと思いませんか。
それは店長とスタッフの対応には決まったルールがない
からです。例えば褒めてばかりでまったくスタッフ
を叱れない店長でも困りますが、逆に叱ってばかりで
褒める事の出来ない店長でも困ります。全てのスタッ
フに公平に対応しなければなりません、時として個
別に対応しなければならない場面も多々あります。臨
機応変な対応力、相手の心境や状況に合わせた気配り、
そしてバランス感覚を求められるのが、店長や上司の
仕事なのです。ですから、人間関係の対応マニュアル
というものは存在しないのです。マニュアルとは誰もが
がどんな状況においても、標準的な言動をするための
基準や方法を記した文章の事です。誰もがができる内容
じゃないといけないわけです。しかし皮肉にも、店長
が最も悩み、解決法を知りたいのがマニュアル化でき
ない人間関係の対応なのです。

この悩みを来月号から紐解いていきますね！！

【9月の情報】

トップチーム会議：9月10日(火)

場所：プラッツ6階 第4会議室

13:00～21:00

トップチーム研修9月17日(火)

場所:Tokutouseki府中

11:00～14:00

公休8日 特別休暇(秋休み)1日 計9日休み

社長会：9月17日(火)予定

Birthday休暇:萩原圭・監崎夏樹



【🎉8月の社長会🎉】

調布の百店街
にある「極楽
よだれや」で
開催🎉🎉
2次会BIBBER
調布店で乾杯
いたしました



まさかの...1次会も2次会も
ケーキ付🍰🍰
年配者が多い8月の社長会には
重たい🍷でも嬉しい🎉🎉
みんな見事に完食🍴

【8月推しエールトップ5】

- 🏆 第1位: 縄手 円 (BACHIYA府中) 9300円
- 🥈 第2位: 坂本麻夏 (BACHIYA府中) 8000円
- 🥉 第3位: 戸塚 舞乃 (GRILL屋吉祥寺) 3800円
- 🌟 第4位: 伊藤心優 (GRILL屋府中) 3000円
- 🌟 第4位: 林晃司 (BACHIYA調布) 3000円
林店長！男で唯一のランクインです🌟