



【愛される店長のスタッフ育成ルールpart2】

◆目標はクリアできるから楽しい

スタッフ育成において、大切な掟があります。それは『目標を大きく設定しない』です。目標は達成できるから楽しいのです。クリアできない目標は苦痛でしかありません。実力よりも高すぎる目標を設定すると成長はどうしても鈍化してしまいます。それは、実力ではなかなかクリアできないから、頑張る過程で疲れてしまいモチベーションが下がってしまうからです。何度か目標が達成できないと、スタッフに目標への苦手意識が芽生え、目標を放棄し始めます。目標とは、スタッフにやりがいを与え、達成感を与えるのが本来の目的。それゆえに、目標設定はスタッフをよく知っている店長にしかできない大切な仕事なのです。

◆減点法を加点法に変える

「あの店長にはついていけません」と言って辞めていくスタッフ。それに対して店長は「あのスタッフはやる気がない、私の言っている事を理解しようとしなさい」こんなやり取りがDressCircleにもありました。さらに「イベントで忙しいのだから、休みがなくて当たり前、休憩なくて当然、それを理解してくれなくて悔しい」と思っていた店長もいましたよね。しかし、この考え方だとスタッフを入れても入れても、辞めていってしまうだけです。

お店は崩壊に向かうだけです。何がいけないのか！私のいうことを聞いて当たり前、仕事は苦しい事が当たり前、だから100点とって当たり前という考え方をしていませんか。こういった考えが、仕事に温度差を生むのです。そうならない為に、まずやるべき事は『共有認識』です。ここに力を入れていくと、イライラが減り、目つきも柔らかくなってきます。その上で、70点で良いとまずは考えてください。これができるようになると90点で褒められるようになります。スタッフが辞めていくお店の店長は10点足りないところを責め、イライラします。愛される店長は、70点より20点も多い事を褒めるのです。こう考える事で、自分自身も楽になり、仕事ももっと楽しくなっていきます。店長の考え方、視点次第でスタッフは大きく変わっていきます。まさに、部下は店長の鏡ですね。

【2月の情報】

トップチーム会議前半：2月6日(木)

場所：プラッツ6階 第4会議室

13:00～21:30

トップチーム会議後半:2月18日(火)

場所:TOKUTOUSEKI

11:00～14:00

公休8日+有給奨励日1日=9日休み

社長会：2月18日(火)予定

Birthday休暇:林あすか



「1月13日(祝)第2回子ども食堂イベント」

第2回子ども食堂イベントを開催しました！

今回はみんなでのお好み焼き🥰。

こぼして泣いちゃう子、鉄板に触ってしまって火傷しそうになっちゃう子、めちゃくちゃ上手にお好み焼きを焼く子、美味しそうに笑顔で頬張る子、本当に様々な表情が見られました。ただ食事を提供するだけではなく、子供達から我々は多くのことを学ばせてもらっております。これからも沢山の体験を子供達と一緒にしていくので、スタッフの皆さんもぜひボランティアとして参加してください🙌🙌🙌