

# 料理人のための1分間マネジメント

## CONTENTS

はじめに

### 第1章

#### 「職業人」としての料理人

正しい「職業人」であるために大切なこと  
料理人にとって必要な「教養」とは  
読書は「想像力」と「創造力」を高める  
仕事以外に趣味を持ち、興味の幅を広げよう  
真の「プロ意識」を持って仕事をしよう  
広い視野を持つことが新時代の料理人の条件

対談・料理人とマネジメント カ石寛夫×三國清三氏（オテル・ドウ・ミクニ）

### 第2章

#### 数字に強い料理人になろう

数字で示すことが経営の出発点  
店の人気を左右する原材料費の管理  
人件費管理はワークスケジュールから  
人件費管理で不可欠な労働生産性の向上  
経営の成果は「スケジュール」で決まる  
正しい仕入れを行なうために  
緊張感と信頼関係が仕入れの両輪  
「適正な在庫」が経営安定の条件  
棚卸しはレストランの「資産管理」  
軽視されがちなユーティリティコスト  
物件費管理は細かなコスト意識が大事

対談・料理人とマネジメント カ石寛夫×野崎洋光氏（分とく山）

### 第3章

#### 「プランニング」の力を磨こう

「ロマン」だけでなく「現実」を見据える  
計画は「構想→基本→実施」の3段階で  
長く続く店かどうかは開業時に決まる  
設備計画も持続性を大きく左右する  
店のリニューアルにどう取り組むか  
リニューアルの内容は「顧客目線」で  
健全経営と「人への投資」が継続の鍵  
レストランにとっての「販促」を考える  
地域貢献を通じて店の哲学を伝える  
長く愛される店になるためには

対談・料理人とマネジメント カ石寛夫×生江史伸氏（レフェルヴェソンス）

### 第4章

#### 料理人こそサービスマンたれ

QSCにおけるサービスの重要性  
4つのキーワードでサービスを考える  
基本を徹底してこそよいサービスができる  
「人への興味」こそ重要なニーズ  
客単価はサービスの善し悪しで変化する  
お店のディテールが満足度を左右する  
サービスも細部を統一することが大事  
めざすべきサービスを全員で共有しよう  
ルールを定めることがサービスの質を高める  
店の中に存在する「壁」をなくそう  
トラブル対策は店の姿勢が問われる  
クレーム発生時こそ固定客獲得のチャンス  
「おいしさ」はサービスによって実現される

対談・料理人とマネジメント カ石寛夫×緒方俊郎氏（緒方）

## 第5章

### 人を育てるのは料理人の責務

人材育成は組織をつくることがスタート  
採用の成否で店の将来が決まる

「チームで仕事をする力」を見極めよう

「安心して働ける職場」になっているか  
早期離職を防ぐ鍵は「家族的なつながり」  
存在を認め、夢の大切さを教える

真っ白な人材を「いい色」に染めよう

毎日のミーティングこそ格好の教育の場  
イベントを通じて信頼関係を築く

「次をまかせられる人材」を見つけ出そう

人材育成で不可欠なのは「まかせる勇気」

人を育てるのは自らを育てること

おわりに