

| 役職        | 責任  | 基礎   | 育成   | マネジメントスキル  | 作業スキル【接客】   | 作業スキル【調理】  | 給与                          |
|-----------|---|--|--|--|---|--|-----------------------------|
|           | 各役職における責任   | どてやで働く<br>全てのの人に必要な基礎  | ・”どてや人”を育成するために求めるスキル<br>・助け合いのチーム作り   | 会社、店舗、人材、食材、数字、<br>全てのマネジメントに必要なスキル  | 業務において求められる作業スキル  | 業務において求められる作業スキル   | 総支給額                        |
| 幹部        | ・全店舗、エリア、業態を<br>見える化する責任<br>・エリアマネージャーの<br>仕事をフォローする責任<br>・会社の立ち位置で物事を考える責任<br>・会社の成長に全力を注ぐ責任   | 01.コミュニケーションを取っている<br>02.思いやりを持って行動している<br>03.人の話を目を見て聞いて意見が言える<br>04.言い訳をしていない  | ・従業員の責任を明確にし、<br>一生懸命な人が報われる環境を作っている。<br>・エリアマネージャーの育成が出来る。<br>・些細なことに囚われず、常に全体感覚を持てる。<br>・全ての仕事において覚悟を持って臨んでいる。   | ・会社の理念や組織形態を理解し、<br>目標を自己で設定し、実践できている。<br>・会社の流れを理解し、改善提案が出来る。<br>・会社の方向性を理解し、進むべき道を見出せる。  | ・大幅なオペレーションを改善する理由を見出せる。  | ・大幅なグランドメニュー、<br>調理オペレーションを改善する理由を見出せる。  | ¥ 800,000<br>？<br>¥ 360,000 |
| エリアマネージャー | ・全店舗、エリア、業態を<br>見える化する責任<br>・数字の管理をし指導に繋げる責任<br>・店長、社員教育を行う責任<br>・社員の気持ちとモチベーションを把握し<br>ひとつにまとめる責任<br>・店舗の問題点を収集し<br>店長と改善にあたる責任<br>・予算を達成していく責任<br>・店長をフォローする責任<br>・エリアの枠にとらわれず<br>常に会社、グループとして<br>物事を判断する責任 | 05.嘘、愚痴を言っていない<br>06.素早く行動している<br>07.いつも笑顔で感じの良さがある<br>08.見て見ぬふりをしていない<br>09.身なりをちゃんとしている<br>10.時間を守っている<br>11.気分がムラがなく行動している<br>12.受け入れが良く話しにくい感じを出していない<br>13.人に責任を押し付けない<br>14.常に学ぶ気持ちを持っている<br>15.素直である<br>16.見てない所でサボらない<br>17.上司に報告・連絡・相談が出来る<br>18.前向きに仕事をしている<br>19.熱意をもって日々生活している<br>20.毎日、きちんと挨拶ができる | ・どてやの求める人物として皆の見本となる。<br>・従業員ひとりひとりと<br>しっかり向き合い思いを伝えられる。<br>・どてや従業員を一生懸命頑張れる<br>仲間思いの集団に導ける。<br>・どてやの想いを伝えていける人材。<br>・常にひとりもち、<br>自己の感情に流されない的確な判断をしている。<br>・相手の感性を汲み取り話し方、タイミング等を考慮し<br>応応しい言葉遣い、話し方が出来る。<br>・時間、身だしなみ、道具の管理、話し方、佇まい、<br>全てにおいて見本となる。<br>・3S(整理・整頓・清掃)を指導出来る | ・売上目標を設定し、達成するための努力、行動をさせている。<br>・客単価、メニューABC管理そして適切に管理指導している。<br>・利益追求の為あらゆる角度から考察、挑戦している。<br>・一連の仕事の立案から確認をし、次に生かしている。<br>また、ノウハウの蓄積に努めている。<br>・費用対効果考えた販促決定し、行動させている。<br>・店舗にかかる数字を全て理解し、<br>それぞれに対しチェックをし、改善させている。<br>・個人、店舗、一般社員等の全ての仕事に対し先んじて動き、<br>機を逃さないように努めている。<br>・仕事に対してPDCAの原理を重んじ、行動できる。<br>・社内のルールを作りそして執行していく能力がある。<br>・新店舗の立ち上げが出来る。<br>・エリアマネージャー研修を受けている。 | ・店舗運営にかかるホールでの改善点を見つけ指導している。<br>・コンセプトに基づいた接客の指導が出来ている。<br>・常に次の目標を見据え、指導できている。<br>・自己啓発のため、講習や勉強に励んでいる。<br>・外の情報に敏感に反応できるように努めている。<br>・各店の責任者不在に適切に対応できる。<br>常により良い接客を考え、店舗への指導ができる。   |  | ¥ 370,000<br>？<br>¥ 330,000 |
| 料理長       |   |  |  |  |   | ・仕入れルートを理解し、業者ごとに適切な仕入れができています。<br>・店舗の仕入れ業務において高度化、効率化を常に図っている。<br>・取引に際し、得られた情報を基に<br>適正な価格、納期を設定するよう努めている。<br>・店舗で扱う食材について、品質に責任を持ち<br>常に良いものを用意している。<br>・メニュー開発において常にコンセプトを考えながら<br>新しいメニューを考案しレシビ化出来ている。<br>・キッチンの衛生面に気を配り、衛生管理の向上を図っている。<br>・店舗の料理メニューについて原価を理解し、<br>コストと価格を常に意識し改善できる。<br>・市場の調査による知識をフィードバックし<br>全体のノウハウ蓄積が出来ている。<br>・新しいメニューを店舗に落とし込める。<br>・各店舗のオペレーションを理解している。 | ¥ 450,000<br>？<br>¥ 330,000 |
| 店長        | ・人に気を遣い、<br>周りとの調和を取る責任<br>・スタッフを一生懸命にさせる責任<br>・数字を見て目標を設定し目指す責任<br>・販促を考え実行する責任<br>・自店舗で起こることを<br>全てクリアにする責任<br>・店舗をひとつにまとめる責任<br>・報告、連絡、相談をしっかりとする責任<br>・責任店舗だけでなくスタッフ全員を<br>グループ店舗として<br>助け合う気持ちを持たせる責任    | 21.「ありがとう」「ごめんなさい」が言える<br>22.段取りをしっかりと取れる<br>(必要に応じて出勤時間を変える等)<br>23.きちんと敬語が使える<br>24.私生活で社会のルールを守る<br>25.提出物をきちんと期限を守る<br>26.仕事の前に手を洗う<br>27.仕事の終わり、常に仕事場を清潔に保つ   | ・常に向上心を持ち、自己を磨いている。<br>・スタッフに働くことを好きにさせている。<br>・自店舗のみでなく他店舗、<br>どてやという会社を好きにさせている。<br>・スピード感を持って人材教育が出来ている。<br>・現金管理責任者として行動している。<br>・自己と他スタッフを切り離し、<br>自己の負担と同様を他者に求めない。<br>・スタッフひとりひとりと向き合っている。<br>・常にスタッフに目標を意識させ<br>モチベーションを上げている。<br>・自分の想いを人に伝えられる。<br>・相手の立場に立って話ができる。  | ・売上目標を設定しそれを元に販促計画を立て<br>達成するために行動している。<br>・客単価、客数、原価等店舗にかかる数字を理解し改善に努めている。<br>・常に無駄を省く努力をしている(人・物)<br>・仕入原価を常に見ている。<br>・現金管理責任者として行動している。<br>・店舗のスタッフのシフト管理、モチベーション管理が出来ている。<br>・上司への適切な報告・連絡・相談をしている。<br>・お客様からのクレームに対し適切に行動できる。<br>・店舗における不測の事態にしっかりと対応できる。<br>・報告書等、提出物をきちんと作成し期限を守っている。<br>・店舗のまわしを常に考え改良、改善できる。<br>・店長研修を受けている。  | ・身だしなみ、姿勢、作業全てにおいて見本となっている。<br>・常に全体を把握し、適切に動き、指導できる。<br>・全スタッフに対し、接客業務の向上を図っている。<br>・伝えるべきことを明確にわかり易くし伝えられる。<br>・全スタッフの考え方を理解し、<br>その上で協力して作業できる環境を作っている。<br>・お客様からの要望、改善を速やかに実施している。<br>・予約管理に対し、責任を持って適切に対応出来る。<br>・店舗の細部まで気を配りキレイな店舗となるよう努めている。<br>・働く全員が笑顔で楽しめる環境を作っている。<br>・「働くスタッフが楽しいと、<br>お客様が喜んでくれる」を心から理解している。 | ・仕入れ先と価格を理解し、日々ロスを少なくする意識を持っている。<br>・常に新しいメニューを考案するよう努め、<br>季節感のある店舗のオススメなどを広げている。<br>・店舗の在庫状況を理解し、適切に使用、保管が出来る。<br>・食品についての理解を深める様に努め、<br>様々な使用が適切にできる。<br>・店舗の料理が常に良いものが出ているかを確認し、<br>改善、指導徹底出来る<br>・キッチンの衛生面に気を配り、指導できる。<br>・料理をすばやくきっちり出すための段取りが取れる。改善ができる。<br>・市場の調査を積極的に行い、店舗のメニュー開発に生かしている。<br>・店舗のメニューに置いて調理指導を徹底して、<br>スタッフの技能向上に努めている。   | ¥ 310,000<br>？<br>¥ 245,000 |
| 副店長       | ・常に前を向き積極的に<br>業務に向かう責任<br>・店長の助けとなる責任<br>・自分の仕事をまっとうする責任<br>・気付いたこと起こったことを<br>わかりやすく報告する責任<br>・仲間を大切に<br>・所属店舗だけでなく、<br>周りの店舗のことも考える責任   | 28.目標、目的を常に意識している<br>29.仕事の質を落とさない<br>(気を抜かない、「まあいいか」をなくす)<br>30.仕事、プライベートを充実させている   | ・常に真面目に想いを仕事に込めている。<br>・仲間のために一生懸命になれる。<br>・スタッフにお店を好きにさせている。<br>・空気を張り色々なものを見て感じるよう努めている。<br>・自分の想いを人に伝えられるよう日々努めている。<br>・スタッフの良いところを「ダメ」と言える。<br>・学ぶ為に本を読んでいる。<br>・感謝の気持ちを言葉で表現できる。<br>・「まあいいか」と思わないよう日々努力をしている。   | ・仕込み、在庫管理が出来ている。<br>・日々の売上に敏感になっている。<br>・売上予測を立てて、販促計画の提案ができる。<br>・販促の効果をしっかり見ている。<br>・原価ロスを無くす努力をしている。<br>・店長不在時に責任者として責任ある行動ができる。<br>・上司への報告・連絡・相談が出来ている。<br>・店舗のまわしのイメージを店長と共有し意見できる。<br>・店長不在でもアルバイト、一般社員が違和感無く<br>いつもどおりの仕事が出来る環境を作ることが出来る。<br>・副店長研修を受けている。  | ・身だしなみ、姿勢、作業すべてにおいて指導ができる。<br>(自分もそうなるよう努力をしている)<br>・常に全体を把握するよう努め、<br>店長(責任者)の助けになる動きができている。<br>・与えられた範囲の中で責任を持って接客、作業できる。<br>・店舗のホールの掃除などが行き届いているか確認できる。<br>・ホールの作業について、他スタッフに指導ができる。<br>・電話対応、レジ業務、予約管理など適切に遂行できる。<br>・お客様からのクレーム、<br>意見などを適切に対応し、上司に報告できる。<br>・マニュアル通りの接客のみでなく臨機応変に<br>お客様の満足度を上げるサービスを提供している。        | ・仕入れ商品の適切な保管方法を理解している。<br>・日々ロスを無くす意識を持っている。<br>・店舗の適正在庫を理解し、発注ができる。<br>・店舗の仕込みを全て理解し、適切に実施できる。<br>・新しいメニューについて提案ができる。<br>・店舗のメニュー内容を理解し、オーダー順や提供方法等を守り、<br>見本となる適切な盛り付けで料理の提供ができる。<br>・キッチンの整理、整頓、清掃ができ、清潔に使用できる。<br>・自己の衛生管理がしっかり出来ている。<br>・調理業務や自己の技術の向上を図っている。   | ¥ 250,000<br>？<br>¥ 215,000 |
| 一般        | ・時間を守る責任<br>・挨拶を顔を見てしっかりとする責任<br>・社会のルールを守る責任<br>・期日を守り責任<br>・LINEなど伝達事項に<br>しっかりと反応、対応する責任<br>・与えられたことをしっかりとやる責任<br>・常に一生懸命やる責任<br>・アルバイトに仕事を楽しみたいと思わせる責任<br>・どてやグループ全員に対して<br>助け合う気持ちを持つ責任                  |  | ・仕事を好きになり、楽しみながら日々働いている。<br>・自分のために一生懸命になれる。<br>・自分に厳しく、日々怠けないよう気を張れる。<br>・仲間を大切に想うことが出来る。<br>・掃除がしっかりと出来る。  | ・任された範囲の商品管理、ロス、発注に責任が持てる。<br>・原価ロスがないように改善に努めている。<br>・上司への報告・連絡・相談が出来ている。<br>・店舗にかかる数字に対し学ぶ姿勢がある。<br>・新入社員研修を受けている。<br>・一般社員研修を受けている。   | ・身だしなみ、姿勢、作業すべてにおいて<br>ハウズルールを守っている。<br>・心をこめて接客業務にあたっている。<br>・感謝の気持ちを持って接客できる。<br>・ホール業務のオペレーションを理解し、行動できている。<br>・指示を理解し、その通りに動ける。<br>・電話対応、レジ業務、予約管理のルール、<br>オペレーションを理解し、実行できている。<br>・お客様からのクレーム、<br>意見などを問題なく責任者に報告している。   | ・仕入れ、仕込み、調理のキッチン食材の流れを理解している。<br>・手順に従い、仕込みが出来る。<br>・食材の鮮度に気を配っている。<br>・ロスを減らす努力をしている。<br>・調理場をキレイに扱っている。<br>・調理器具を適切に扱うことが出来る<br>・与えられた範囲の料理内容を全て理解している。<br>・調理の基礎を理解し向上心を持っている。<br>・食材の納品において品質のチェック、価格のチェックが出来る。<br>・自分が食べたくないと思う食材は決して使用しない。   | ¥ 220,000<br>？<br>¥ 190,000 |
| バイトリーダー   | ・プライベートで何かあっても<br>仕事でその感情を出さない責任<br>・アルバイトの皆に<br>アルバイトが楽しいと思わせる責任<br>・他店舗に応援に行っても<br>変わらない自分で行われる責任   |  | ・社会に出た時にどんな職に就いても<br>同時に始めた人に負けない仕事力、<br>人間力を身につけている。  | ・シフトを見て全体の回しのイメージを持ち、<br>責任者の助けとなる。<br>・他アルバイトのモチベーション等を感じることができ、<br>社員に伝えられる。<br>・各ポジションの在庫数が把握でき、<br>品切れなど適宜伝えられる<br>・次の日の在庫、発注出しが出来る。   | ・マニュアル通りの接客指導を行える。<br>・気付きからの改善提案が出来る。<br>・マニュアル以上の「らしさ」を大切に接客が出来る。<br>・お客様の立場に立って仕事ができている。   | ・グランドメニューの料理指導が出来る。<br>・グランドメニューの調理が出来る。<br>・簡単な作業での包丁の取扱いが行える。<br>・忙しくても、キレイ、丁寧、早く提供出来る。<br>・調理器具を大切に扱える。   |                             |
| アルバイト     | ・いつも笑顔で明るく、<br>元気に挨拶をする責任<br>・最初は出来ない事も<br>出来るようになりたいと思<br>仕事に取り組む責任<br>・色々な人と働くことに前向きになる責任   |  | ・笑顔で元気よく前向きに仕事に取り組んでいる。<br>・思いやりを持っている。  | ・責任を持ってレジでのお金のやり取りをしている。   | ・マニュアル通りの接客が出来る。<br>・教えたことを忘れない。<br>・大きな声で感じよく「いらっしゃいませ」<br>「ありがとうございました」が言える。<br>・お客様からのクレーム、指摘、意見等を<br>すぐに店長に報告出来ている。<br>・オススメをきちんとお勧めしている。<br>・おかわりをしっかりと取っている   | ・忙しくても”キレイで丁寧に”を心掛けている<br>・しっかりと手順を覚えている。  |                             |