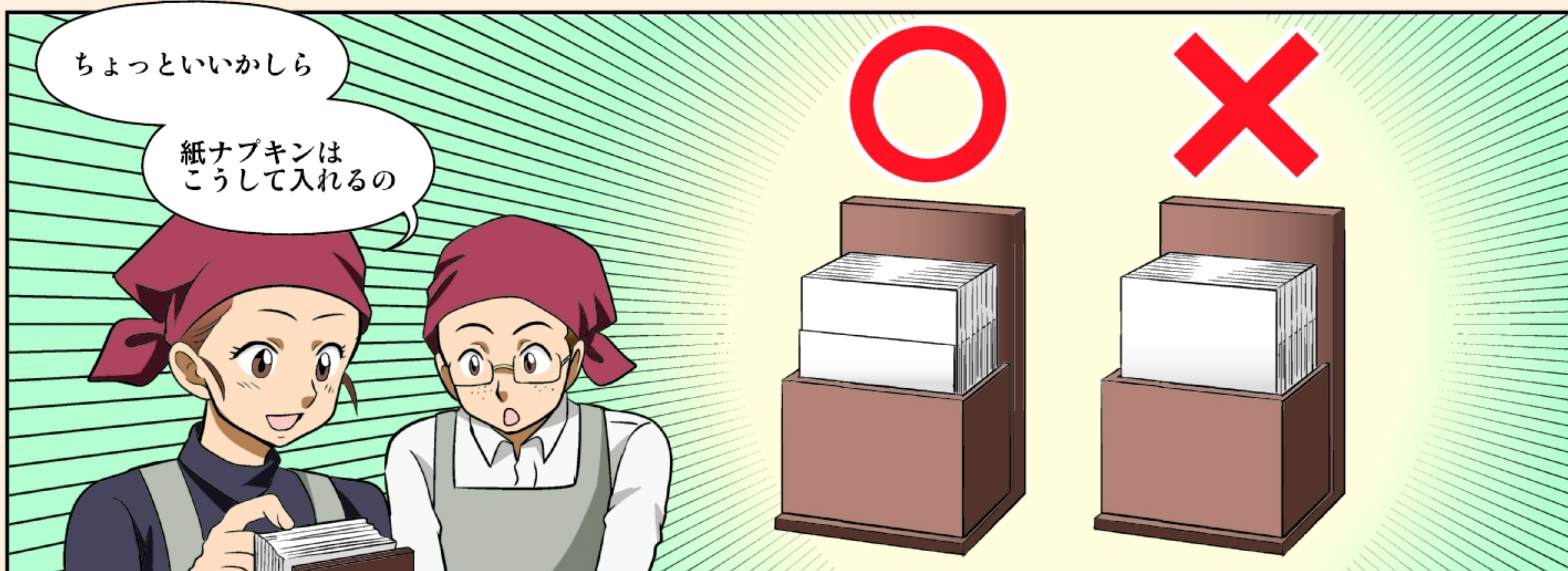


1. お店の評価は『紙ナプキン』で決まる！



無駄な経費が増えると
その分価格をアップしなくては
ならないし



260円

やはり
お客様のため



280円

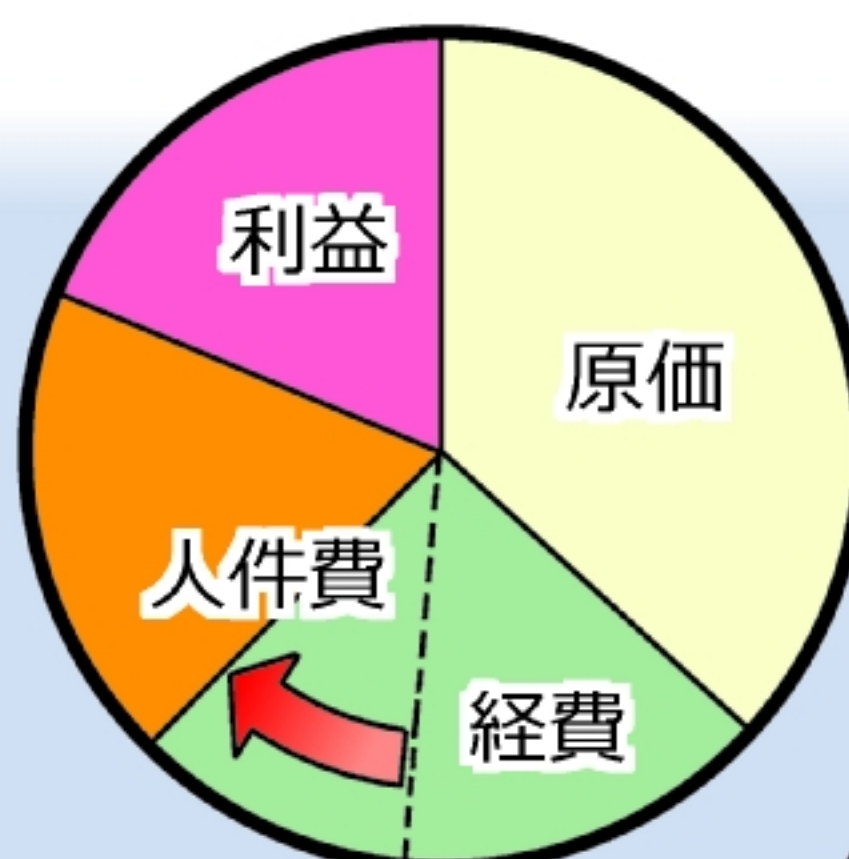
えーっ
値上げ!?



何よりも
私達の人件費への
配分も少なくなるわ

そして
自分のため
でもある

売上



経費が増えると
人件費が削られる...



単なる1つの作業でも
お客様や会社になんか
影響があるかを観察しながら
仕事をする面白いわよ

何か紙ナプキンの
減りが早いな...



あっ



たしかに!!

そんなことを
考えられる人は
どこでも通用する
人材になれそうだ

先輩スタッフからの
ワンポイントアドバイス

作業の1つ1つには、大切な意味があります。
まずは先輩から言われたことを、確実に出来る様になって下さい。

そしてその後は、その作業にはどんな意味があるかを考え、
レベルアップして下さい。

初級 決められた作業を学ぶ
一般 決められた作業が出来る
中級 人に教えることが出来る
上級 より良い改善案を出せる

あなたがレベルアップすれば、必ず自分に返ってきます。
お客様の為、そして自分の為にも頑張りましょう。

