

①Mission 名古屋外食に貢献する	②Vision ずっとCrew	③Value 世界一の挨拶	①相互理解 相手を情報を理解することで円滑なコミュニケーションを取っている	②営業中のコミュニケーション 「ありがとう!」「お願いします!」「任せたよ!」「大丈夫?」のスタッフを気遣う声掛けを行っている	③希望給与 シフトの提出率の理由を把握して質問時に答えられる	①戦略シート 対策報告を率先して行い、先週からの改善を続けている	②労務管理(GT) 規定時間の中で無駄な動きが無く、みなし残業時間を少なくするシフト組みができる	③予約 予約やシフトを確認し一週間前から日時管理を行っている
0 1 2 3	0 1 2 3	0 1 2 3	0 1 2 3	0 1 2 3	0 1 2 3	0 1 2 3	0 1 2 3	0 1 2 3
④Value 賄いクリエイティブ	MVV ミッション、ビジョン、バリューの行動と理解	⑤Value 他者優先	④1on1 社員やアルバイトとの1on1面談を行い、相手の意見を聞き出して意見交流できている	コミュニケーション 働きやすい職場づくり	⑤フィードバック 営業で起きたことやよかったことに対して常にフィードバックしている	④5S 自ら5Sを遵守して周りが働きやすい環境をつくれている	マネジメント 人・物・金の管理業務	⑤現金管理 現金を適切に管理し不正が起らない体制づくりができている
0 1 2 3		0 1 2 3	0 1 2 3		0 1 2 3	0 1 2 3		0 1 2 3
⑥Value 積み上げて積み上げて積み上げる	⑦Value 2軒目いこうか		⑥3分ミーティング 出勤したアルバイトに本日の営業目標をすり合わせる行動をとれている	⑦業務フォロー お店全体の負荷を考えて担当以外のポジションフォローに入る事ができる	⑧全体ミーティング 毎月店舗ミーティングを進行でき、店舗改善を進めている	⑥日報 日報を必ず確認して当日の目標を前日までに把握している日頃の報告業務を怠らずにできている	⑦定数管理 毎月の発注定数を変更して適正在庫数を追えている	⑧備品厨房管理 備品を大切に扱い、備品費を抑える行動をしている
0 1 2 3	0 1 2 3	0 1 2 3	0 1 2 3	0 1 2 3	0 1 2 3	0 1 2 3	0 1 2 3	0 1 2 3
①スケベ心 目の前のお客様の好みや来店頻度を伺って適正な範囲内で喜ばせる事が出来る	②KPI、Googlロコミ 料理をしながら目の前のお客様にチケットやクチコミがしやすい環境になっているか	③お客様目線 お客様から自身の立ち振る舞いや所作を見られている意識を持って整えている	MVV ミッション、ビジョン、バリューの行動と理解	コミュニケーション 働きやすい職場づくり	マネジメント 人・物・金の管理業務	①グットアシスター お客様の顔色や動作を見て状況に合った対応や声掛けが出来る	②KPI、Googlロコミ チケットやクチコミがしやすい環境になっているか	③ヤキャンタ、オススメ上手 おかわりはこちらからお声掛けをしており、やかんのおすすめが出来る複数名に対して料理やコースの説明が出来る
0 1 2 3	0 1 2 3	0 1 2 3				0 1 2 3	0 1 2 3	0 1 2 3
④カウンターへの新規対応 コンセプトに合った商品知識の説明が出来ている	キッチンスキル1 目の前のお客様をファンにさせる	⑤提供 目の前のお客様の料理、ドリンクは受け渡して自ら提供出来ている	キッチンスキル1 目の前のお客様をファンにさせる	営業部	ホールスキル1 楽しい会食の場をアシストする	④予約管理、配席 全体の席配置を把握して席効率良く配席できる	ホールスキル1 楽しい会食の場をアシストする	⑤業務フォロー、逆算思考 オーダー数が多い時に盛り付けやドリンク作成のフォローに入る事ができる
0 1 2 3		0 1 2 3				0 1 2 3		0 1 2 3
⑥カウンターへの当たり前行動	⑦ポジションの役割 ポジションマップを把握して行動、指示出しができている	⑧クオリティチェック 不十分な商品が出ないようにデシヤップへ渡す前にクオリティをチェックして返品が無い	キッチンスキル2 料理人としての行動	店舗GS	ホールスキル2 サービスストーリー	⑥トラブル対応、クレーム お客様に不備があった際に責任者として適切に謝罪、対応ができる	⑦トレンチ、テーブルセット トレンチを使用して移動歩数を削減できる	⑧商品 自らもらい受ける姿勢でアツアツ、キンキンの料理提供が出来ている
0 1 2 3	0 1 2 3	0 1 2 3				0 1 2 3	0 1 2 3	0 1 2 3
①オペレーション番長 どんなに忙しくても私に任せなさい!と自信を持って素早く料理をつくれている	②業務フォロー デシヤップに料理がたまった時は料理提供のフォローに入ってアツアツ、キンキンの商品を提供している	③最高の生ビール ファーストドリンクの素早い作成や最高の生ビールを作るように作成できる	売上	原価率	人件費率	⑥ポジションの役割 ポジションマップを把握して行動、指示出しができている	①入店案内 入店時元気よく笑顔でドアを開けてお出迎えできご予約のお客様のお名前も把握し予約表を見なくてもお席にお通しすることができる	②新規対応 お客様の状況や好みを持ってお客様とコンセプトに合った提案ができる
0 1 2 3	0 1 2 3	0 1 2 3				0 1 2 3	0 1 2 3	0 1 2 3
④レシピ レシピ通りの料理をいつも作って提供出来ている	キッチンスキル2 料理人としての行動	⑤仕込み管理 誰もが仕込みをやりやすい環境をつくっている	KPI	カテゴリー点数	クチコミ	④提供 お客様にアツアツ、キンキンの最高の状態で提供でき商品の期待値を上げられる	ホールスキル2 ブランドコンセプトとサービスストーリーに基づいたホール社員としての技術	③中間サービス 接近戦略メニューの対応時にお客様の情報を聞き出して覚えている
0 1 2 3		0 1 2 3				0 1 2 3		0 1 2 3
⑥衛生 自分の持ち場を清潔に保ちながら料理を作っている	⑦改善提案 商品に対しての意見を常に吸い上げて逐一意見を上げている	⑧発注 在庫と食材の状態を把握できいて翌日の目標通りの発注が出来る	クリンネス		臨店	⑤当たり前行動、ついで行動のプロ いつも当たり前行動を行って手ぶらの巡回をしていない	⑦お会計 団体様や企業様の幹事の方に事前に領収書枚数やあて名を伺いスムーズにお会計が出来る	⑧お見送り お見送りの際にお客様を名前でお見送り出来ている
0 1 2 3	0 1 2 3	0 1 2 3				0 1 2 3	0 1 2 3	0 1 2 3