



元気とタイムリーな情報を提供する

五十嵐レポート

発行:「町コン」五十嵐 勉 2019年09月09日 第935号「週刊五十嵐レポート」

社長の実力向上計画

A氏は独立起業してから5年間はいろんな事に手を出して、忙しい割には利益は出ていなかった。いわゆる「バタビン(貧)」だった。その後、ランチェスター経営に出会って、3年経った。経営の原理原則を学び、一つの事に集中したことにより目処が立ってきた。この3年間、同じことを学んでいるが、自分の立つ位置も変わり、その都度感じ方が変わった。

最初の頃は、何をしたいのか解らなかった。藁にもすがる思いだった。ランチェスター経営に触れ、強者の戦略、弱者の戦略の違いを知った。自分の立つ位置(番外弱者)を気づかされた。だったら、考え方、行動を変えていかないといけない。ここからスタート。

どういう所を目指したらいいか、試行錯誤した。そして業界に特化した中古機器販売・レンタル事業を見つけた。これをどうやって世に知らしめようか。ランチェスター経営の学び(8大要因)を一つ一つ忠実に実行していった。売上、純利益が年々増加していった。今度は、更にどうやって伸ばしていこうか。「顧客維持戦略」と「従業員教育」。地道にやってきたことで顧客は増えてきた。今後、競合が出てくる。今のうちに差をつけておかなければならない。

判断、行動が変わってきた。量稽古(訓練)のおかげで、質が高まってきた。判断力のスピードが格段に上がってきた。判断しなければならない所をスパと時間をかけずに決断できるようになった。解らなければ、人に聞く、自分で調べる。躊躇せずできるようになった。この3年間、鍛えられた。仕事のスピードが上がってきた。顧客が増えたことでやらざるを得ない。モチベーションも上がってきた。しんどいこともあるが、乗り越えられるようになった。

最初、A氏は青息吐息だった。それが、素直に、勉強して、実践したことで成果が出た。更に積極思考になっていった。

社長の実力 = 仕事時間量² × 質。

質の高め方 = 社長の素質 × 学習教材の質 × 学習回数(学習時間)

後は、小さな成功で生活を変えないこと。

ちょっと
気になる出来事

最近メディアにでている「未来食堂」。そのお店の本「未来食堂ができるまで」を読んでみた。(小林せかい著)

彼女は、日本IBMでシステムエンジニアをやって、クックパッド入社、そして飲食店の世界へ。開業するまでの1年半、いろんな飲食店で働いてノウハウ、スキルを磨いた。

サイゼリア、大戸屋、個人の料理屋、食堂で働いた。古い飲食店では、PDCAサイクルを回して業務改善を図ることは一切ない。「うちのやり方はこう」が蔓延している。一方、サイゼリアでは、クリンネス、厨房設計、食品衛生、開店・閉店オペレーションなどを学んだ。大戸屋では料理のレシピ、大量の食材の取り扱い、盛り付けなどを学んだ。

その後、神保町徒歩3分、7.5坪、「あなたの『ふつう』をあつらえる」をコンセプトに開業。現在に至る。

開業するまでに、自分がやりたい店をイメージしている。そのために必要な課題を優良大手チェーンと個人店で実践をすることで経験を積んだ。まず、失敗する確率が低い。その後、成功の階段を登っていく。勉強になる。



一口メモ
知識

「いま・ここ」が妄想を止める

妄想を止めるには、どうしたらいいのでしょうか。

「いま・ここ」の自分を観察することで、妄想は止まります。

そのために、具体的なやりやすい方法があります。

いま行っていることに、心を集中させるのです。

心がいまより一分前(過去)のことにも、一分先(未来)のことにも、引っかからないようにするのです。そうすると、妄想が止まります。

でも、油断しないでください。

心は「いま・ここ」から脱線したがるのです。

心は、破壊的な妄想が好きなのです。

そんな心のからくりには負けないように。

「ブッダの教え一日一話」(PHP研究所/アルボムッレ・スマナサーラ)より

●「戦略社長塾東京」小岩校 毎週日曜日・水曜日 午前10時~12時

●「戦略社長塾東京」小岩校 土曜隔週(第2・第4) 午後2時~6時

●「戦略社長塾東京」銀座校、武蔵村山校、豊岡校 開講中。

㈱五十嵐コンサルティングオフィス 〒133-0051東京都江戸川区北小岩6-21-5

TEL 03-3659-7703 Fax 03-3659-7077 i-daruma@igarashireport.com

