



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05月27日 第920号「週刊五十嵐レポート」

経営って、何だ！？

戦略社長塾・銀座校の塾長、曲渕税理士の顧問先の話。

A氏は当初定食屋を営んでいた。数多くの定食を提供していたが、多くの食材を扱うため、忙しい割りに利益は出ていなかった。次に儲かると思って、居酒屋に衣替えをした。思った以上に下準備が必要で、商品数も多く、大変なだけで儲からなかった。そしてビルオーナーから耐震基準の問題もあり、建替えることになり、立ち退き料をもらい、閉店した。

次に何をしようかと考えたときに、定食屋のときも居酒屋のときも「とんかつ」が美味いと評判だったことを思い出した。カウンターだけの小さい「とんかつ屋」をはじめた。最初はポツポツだったのが「美味しい」と評判になり、繁盛店になった。定食屋や居酒屋のときのような大変さはなくなり、とんかつは得意なこともあり苦痛もなく仕事ができ、且つ儲かるようになった。

銀座校で経営を学んでいるB氏の話。

倒産した同業者から得意先を引き継いでほしいと依頼があった。B氏は、得意先と同業者との取引条件を各得意先から聞き出したところ、驚いた。どれも当社より安く売っていた。更に支払い条件が長い。120日～150日手形。これでは利益は出ないし、資金繰りが悪くなって、倒産するはずだ。

B氏は営業マンに「当社でできる価格を提示(値上げ)し、手形払いは受けない。サイトの短い現金支払い。これを飲まなければ断ってもいい」と伝えた。すると、得意先は、商品の仕入れができなくなるのは困るということでB氏の条件を飲んだ。B氏、「経営を勉強したお陰で、はっきりと決断ができた」。

A氏の話からは、当初はいろんなモノに手を出して店の特徴はなく、力は分散し、ただ忙しいだけ。それが得意なモノに絞り集中したら、良い結果が生まれた。B氏の話からは、お客の要望通り(いいなり)にしたら、経費も賄えない赤字で更に資金繰りが悪くなり、倒産。

まずは「捨てる」。何を捨てるか。そして本当に必要なものは「何か」。真に価値を作り出しているものは「何か」。研究心、創造性、決断力が必要。

ちょっと
なる出来事

5月15日付、日経新聞に「牛丼店舗、セルフ競う」という記事。

ゼンショーは、「すき家」でレジ刷新。受け取ったレシートをレジで店員に渡し、お客自らが現金で決済する方式のレジ。従業員の会計時の業務負担を減らす効果があり、その分店内の他の作業に当てることができる。

「吉野家」では、注文して会計した後に、料理の受取や返却を客が担うセルフ型店舗に転換。従来の店舗に比べ、店員の歩数を3割、労働時間を4時間近く短縮できた。

錦糸町にあるパルコの地下1階の「西友」で夫婦で買物した。レジに行くと、無人。全てのレジがセルフレジ。妻ははじめて自ら商品のバーコードを読み取り、カードで決済した。「ドキドキしたけれど、面白かった」と。見回りしているのはパート・アルバイトの2人だけ。レジ前で待つことはなかった。

レジはセルフ。支払いはキャッシュレス。人はより生産性の高い仕事へ。これが世の中の流れ。



一口メモ
知識

勝ち負けを超越した道

仏教の教えは、「戦え、がんばれ」ということではありません。

「いまここで戦うよりも、もっと優れた道はないか」という、勝ち負けを超越した道を教えます。

大切なことは、戦いの泥沼に足を入れずに、戦いを「乗り越える」ことなのです。

ブッタは、「聖者は、勝ち負けも乗り越えて平和に住む」と説きました。だれかに勝つ必要もないし、だれかに負ける必要もないのです。

「ブッタの教え一日一話」(PHP研究所/アルボムツレ・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

TEL03-3659-7703 Fax03-3659-7077 i-daruma@igarashireport.com

