

2022/1/29

(オマケの「商い講座」業務分担) 書庫版



「社長の仕事は従業員が喜んで働けるようにする事だけ」

最近そう思うようになってきました。

「お客さんを喜ばすことが第一で、従業員「も」じゃないの？」

と言われそうですが、自分の経験則からは

「お客さんを喜ばすのは社長の仕事ではなく、(現場で働く) 従業員の仕事」

だと思い始めております。

何故かといえば、社長一人が何でもかんでもできてはいけない気がするからです。

「カリスマ経営者になってはいけない。能力権力の一極集中で後継が育たないと会社は創業者一代限りで終わってしまう」

という原則もありましょうし、又

「社長は黒子。表舞台は従業員」

で従業員のやる気を引き出すことでもありましょう。

更には、お客様を喜ばせる経験をみっちり積んだ従業員が次代社長になって、それまでのノウハウを生かして今度は従業員を喜ばす経営を学び、行う。

そういったエコな好循環業務分担システムを作り上げる事が最終的には社長の仕事というか

「置き土産」

であるような気がしてきております。

当店の外国人正規従業員は、当店が採用した時には一番若いものでもその時点で既に 40 歳。しかもそれまでの会社は社会保険に加入していなかったようなので、当社規定に則して今後保険料をフルに払い、幸いにも永住権が得られたとしても、退職後には到底厚生年金だけでは食っていけないでしょう。

となると、定年制なしの弊社を存続させ、それを運営することで連中が給与収入を永続的に

得られ、連中とその家族がその後もちゃんと食えるようにしておかなくてはなりません。
当店の外国人従業員にはインテリなど一人もおらず、母国の中学すら卒業しているのかどうかさえ怪しいようなレベルのスタッフばかりです。

なので、自分亡き後に連中が会社を経営していけるだけのノウハウとスキルを持たせる教育を今からでもすぐに施さなくてはならないと思っております。

というかこれまでもかなり施してきたつもりなのですが、まだ全然うまくありません。

なので、現時点ではまだ、

連中に

「どうやったらちゃんと置き土産できるか？」

という

大きな課題が残ったままなのです。

現時点での自らの経営に於いてすら大赤字である中で。