

LEADBRAIN TIMES

[OCTOBER 2024]

会社経営に必要なひと、お金、目標を相談できるパートナーでありたい

vol. 053

MONTHLY COLUMN

今月のお役立ちブレイン

**多様な雇用戦略に
ついてを3会場で開催
しました！****ウィさんに聞く！
ミャンマーと日本の
驚くべき違いとは？****今月の
労務注目情報**

MONTHLY RECOMMEND

**今月のおすすめ飲食店
ナイルレストラン (NAIR'S
RESTAURANT)**

今月のごあいさつ

小が大に勝つ! ②

リードブレイン代表・皆川知幸

今月は次回に引き続き小が大に勝つシリーズ第2弾として「ファイブウェイポジショニング戦略」についてお伝えしていきます。我々中小企業がこれからの時代どうやって生き延びていくかの一つの方法論として今回はランチェスター戦略をお伝えしました。

今回はファイブウェイポジショニング戦略です。そもそも世の中にサービス・商品があふれ、世界全体が成熟市場に向かい、SNSの普及により、コモディティ化のスピードが加速する中、我々中小企業はどうやって戦っていくのかを数年前から真剣に考えていました。コモディティ化とは「商品やサービスが、品質や機能、ブランド力などに大きな差がなくなり、消費者の目から見て「どれも同じようなもの」と認識される状態のことです。】この状況下では圧倒的な資金力や組織を有する大企業が有利になることは誰でも理解できると思います。

では、どうすればそういう世の中で中小企業は生き延びていくべきなのか？その一つの解がファイブウェイポジショニング戦略なのです。ファイブウェイポジショニング戦略とは、価格・商品・アクセス・サービス・経験価値という5つの要素を軸に、自社の製品やサービスを競合と差別化し、独自のポジションを確立する戦略です。もう少しかみ砕いて説明すると、そもそも我々中小企業は多くのケースで、使用可能な経営資源は限られているという現実があり、本理論は「選択と集中、しなさい」という理論です。具体的にはその5つの要素をレベルⅠ(業界水準)レベルⅡ(差別化)レベルⅢ(市場支配)と区分し、5つの要素全てでレベルを高めようとはせず、5つのうち1つでレベルⅢを、別の1つでレベルⅡを、残り3つで業界水準であるレベルⅠを維持することが最適と説いています。要は「5つのうち3つは業界水準でいい」というメッセージはとても取り組みやすいと思います。

では、どのように、この5つの要素で、顧客に選ばれる独自の価値を提供するのかの具体例を飲食店の例で挙げます。

【価格設定】

多様な価格帯のメニュー: ランチセット、アラカルト、コース料理など、様々な価格帯のメニューを用意

プレミアムメニュー: 特選食材を使った高価格帯のメニューを用意し、特別な日の利用や、特別な体験を求める顧客を取り込む

セットメニューの工夫: メイン料理だけでなく、ドリンクやデザート

などをセットにしたお得なメニューを提供することで、顧客の満足度を高める。

【商品(料理)】

地元食材の活用: 地元の新鮮な食材を使用することで、他店との差別化を図り、地域に根ざしたお店というイメージを醸成

季節のメニュー: 季節ごとの旬の食材を使ったメニューを提供することで、何度訪れても新しい発見があるようにする

健康志向メニュー: ヘルシー志向の顧客向けに、低カロリーやグルテンフリーなどのメニューを用意

【アクセス】

デリバリーサービス: 外食の機会が少ない人や、自宅でゆっくり食事を楽しみたい人に向けて、デリバリーサービスを提供

テイクアウト: オフィスランチやパーティーなど、様々なシーンで利用できるテイクアウトメニューを用意

オンライン予約: 事前の予約を受け付けることで、顧客の待ち時間を短縮し、スムーズ来店を促す

【サービス】

きめ細やかな接客: 顧客一人ひとりのニーズに合わせたきめ細やかな接客を行うことで、顧客満足度を高める

アレルギー対応: 食アレルギーを持つ顧客にも安心して食事を楽しめるよう、アレルギー対応メニューを用意

SNSを活用した情報発信: 新メニューの告知やイベント情報などをSNSで発信することで、顧客とのコミュニケーションを深める

【経験価値】

テーマのあるイベント: 定期的にテーマを決めたイベントを開催し、顧客に特別な体験を提供

音楽や照明: BGMや照明を工夫することで、お店の雰囲気を演出

記念日のサプライズ: 誕生日のサプライズや記念日のサプライズなど、顧客に感動を与えるようなサービスを提供

いかがでしょうか？繰り返しますが、一番重要なことは5つの要素のバランスです。すべての要素を最高レベルにする必要はなく、自社の強みを最大限に活かせる組み合わせを見つけることが重要です。是非一つでも取り組んでみてください。

リードブレングループ主催セミナー 多様な雇用戦略について を3会場で開催しました！

LB
レポート

コロナが明けてもなお続いている人手不足、経済のグローバル化、テクノロジーの進展、そしてライフスタイルの多様化などの影響で雇用形態や働き方もさまざまとなりました。そんな多様な雇用形態に対応していくため、関東近郊3会場(町田・千葉・高崎)にてセミナーを開催いたしましたのでレポートします。



**多様な雇用戦略を理解し
人手不足を克服しよう**

開催日 7月16日・29日・31日

会場 町田・千葉・高崎の3会場

講師 **Will stage(株) 代表取締役・一般社団法人 レストランテック協会 顧問・一般社団法人 日本飲食団体連合会(食団連) 専務理事 | 高橋英樹氏**
株式会社タイミー | 内田大心氏(町田) 吉田友哉氏(千葉) 千葉雄大氏(高崎)
アクセルマンマー | ウェッシー氏

内容 多様な雇用形態について (高橋氏)
スポットワーク タイミーについて (内田氏、吉田氏、千葉氏)
外国人雇用 ミャンマー人材について (ウェッシー氏、桑原氏)

セミナーの様子

今回のセミナーは超高齢化社会・労働人口の減少に歯止めがかからない日本での雇用戦略について一般社団法人 日本飲食団体連合会(食団連) 専務理事 高橋英樹氏にご登壇いただきました。お話の中でも印象的だったものをいくつかお伝えします。



▼ 外食産業を取り巻く雇用環境の変化

1 時間外労働の 上限規制と罰則

2020年4月から中小企業へも時間外労働の上限規制が適用となりました。6か月以下の懲役または30万円以下の罰金が科される恐れがあります。

3 割増賃金率の 中小企業猶予措置廃止

月の時間外労働時間が60時間を超えた場合、割増賃金率を50%以上にしなければなりませんでしたが、中小企業においては猶予されていました。2023年4月1日より全ての規模の企業に適用されています。

2 残業代請求における 消滅時効期間の延長

2020年4月から、これまで2年だった残業代を含む賃金に関する債権の時効期間が3年に延長となりました。今後さらに5年に延長される可能性があります。

4 社会保険適用対象 の拡大

社会保険の適用が段階的に拡大され、2024年10月からは、従業員数51人以上100人以下の企業についても一部のパートやアルバイトのかたの社会保険の加入が義務化されます。

▼ いつから人手不足？

みなさん、外食産業がいつから人手不足かご存じですか？外食産業が人手不足に悩まされ始めたのは、2000年代後半から2010年代にかけてとされています。この時期から、日本全体で少子高齢化が進行し、労働人口が減少してきたことも大きな要因となっています。



▼ 人手不足に対する考え方

時間と費用がかかりますが、長期的な戦略として

- ✓ 雇用条件を見直す
- ✓ 教育制度を手厚くする
- ✓ 業務内容を適正化する
- ✓ 労働条件を改善する
- ✓ 評価制度を定める
- ✓ 給付金/補助金/助成金の利用を検討する

などが挙げられます。また**変わりやすい外部環境の変化を知る**こと、先に記載したような雇用環境の変化をいち早くキャッチしていくことが大切ではないかと思えます。また、雇用戦略の中でも鍵

となってくる**スポットワークと外国人雇用**について株式会社タイミーとミャンマー人送り出し機関・アクセルマンマーのウェッシー氏にご登壇いただきより詳しくお話をさせていただきました。

株式会社タイミーについて

「はたらく」を通じて人生の可能性を広げるインフラをつくるをミッションに掲げているタイミー。今、日本が取り巻く労働環境と働き手のニーズがマッチし、2024年7月26日に上場いたしました。現在導入事業者数98,000社、ワーカー数は700万人とスキマバイトサービス利用率No.1*となっています。実際にタイミーを導入することで売上アップに繋がっていたり、労働環境の改善に成功した事例がありました。

*調査委託先:マクロミル調査対象 調査方法:インターネット調査 調査期限:2024年2月9日~2024年2月11日 調査対象:直近1年以内にスキマバイトを経験したことのある18~69歳の男女1034人

／ タイミーで実現できること /

- ① 突発的な人員不足に対応する
- ② さらなる売り上げの向上
- ③ 既存スタッフの残業時間を削減する
- ④ 既存スタッフへの教育をする時間を確保する
- ⑤ 体験型の採用媒体として活用する



外国人雇用について

どうしてミャンマーの人材が外食に優れているのか、アクセルマンマーのミャンマーの方たちがどのような感じの方なのかなどをウェッシー氏がとても流暢な日本語で説明してくださいました。

外国人雇用について、より詳しく内容を聞いてみたい方はご連絡ください。現地ミャンマーの方たちとビデオ通話で繋がることも可能です。

▼ こんな質問がありました！

Q.

特定技能2号の試験を受ける条件で「管理職」としての実務経験が2年間必要とあったがそれであれば「技術・人文知識・国際業務(技人国)」のビザでいいのではないかと？



A.

受入れ企業様で外国人の方にどんな仕事をしてほしいのかによります。管理職で雇用したい場合は【技術・人文知識・国際業務(技人国)】となりますが、**飲食店舗での現場での雇用となると【特定技能】**となります。特定技能2号【在留期間の上限なし、家族滞在可】ビザを受験できる要件としては、
①日本語能力試験(N3以上)に合格した者
②複数のアルバイト従業員や特定技能外国人等を指導・監督しながら接客を含む作業に従事し、店舗管理を補助する者(副店長、サブマネージャー等)としての、2年間の実務経験がある者となります。

／ 今後生き残っていくために必要なことは？ /

固定概念にとらわれず、採用方法の引き出しを沢山持っておくことが大切なのかなと思います。今後の日本は超高齢化社会の加速、労働人口のますますの減少、働き手の多様な働き方を選択することが当たり前、そんな時代が到来します。スポットワークも外国人雇用もまずは挑戦してみませんか？キラリと光る人材に出会えるかもしれませんよ。お気軽にお問い合わせください。



ウィさんに聞く！

ミャンマーと日本の驚くべき違いとは？



当社が提携している、外国人送り出し機関であるアクセルミャンマーの職員のウィさんにインタビューをした内容をご紹介します！

大学生の時、コロナの影響で大学を休学することになり、2020年からオンラインクラスで日本語の教師として働き始めました。その後、「毎日同じ仕事ではなく、もっと成長したい」「日本人とやり取りしながらもっと日本語能力を高めたい」と思い転職をしました。2020年2月アクセルミャンマー(株式会社アクセルアジア)へ転職。技能実習生の会話クラス常勤講師の他、面接手続きの担当主任者を務めました。2022年7月、会社で働きながら、技術大学の土木専門を卒業。現在は、アクセルミャンマー(株式会社アクセルアジア)で、入国する生徒(ミャンマー人)の学習指導・受験指導、技能実習生の面談、新規受講生開拓、入校問い合わせ対応、入校希望者面談を担当しています。ミャンマー人が成長できる環境で働いてほしい、日本企業とミャンマー人の架け橋になりたい！といった思いで働いています。



ウィ
ミャンマー出身
27歳

ミャンマー人が日本で働きたい理由は？

1 外国人雇用の種類が多い



ホテル・介護・飲食業など女性でも働きやすい求人が多い。同じ東アジア圏の中でも中国や韓国は男性向けの業種が多い。

2 外国人のための安全安心感がある



日本人と同等の給料が支払われるなど、制度が整っている。日本は、治安が良いイメージがある。

3 ミャンマーより給料が5倍くらい高い



タイ・マレーシア・シンガポールあたりは、ミャンマーとほとんど変わらない給与水準。アメリカやヨーロッパは、給与水準は日本より高いが、入国するのに物価が高いなどハードルが高い。

4 頑張れば頑張るほどチャンスがある



資格をとれば…店長になれば…と給料が上がる制度が整えられていることが多い。

安心で、給料が高い日本が一番人気です！



性格の違いは？



✓ 年上を敬う

日本にも年上の人を敬う文化がありますが、ミャンマーにはさらに目上の人を敬う文化があります。

✓ 助け合いの精神

ミャンマー人は人と人の距離が近く、助け合いの文化があります。例えば、バスを立って乗車している人の荷物を、座っている人が持ったりします。

✓ ミャンマー人はもっと賑やか

日本には他人に迷惑かけない文化があると思います。例えば、どこでもきちんと並ぶ、公共交通機関や飲食店ではなるべく静かにする文化があると思います。入る飲食店によっても違いますが、静かすぎて少し寂しいと思う時もありました。



マナーの違い

✓ 食事のマナー

日本:「いただきます」と言ってからみんなで一斉に食べ始める。
ミャンマー:年下の方が年上の方のお皿にご飯をよそってから、順番に食べ始める。

✓ 目上の方が前を通るときマナー

日本人:目上の方が前を通るとき、普段と変わらずに背筋を伸ばして歩く。ミャンマー:目上の方が前を通るときは、謙虚な姿勢で(頭を下げて)歩く。

食事について

✓ ミャンマー人に好まれやすい食事



炒飯・天ぷら・焼肉・インドカレー・たこ焼き(ミャンマーでも馴染みがある、ミャンマーでは中身はタコだけではなく種類豊富)。ミャンマーでは食べる文化がない食事は冷たいうどん・蕎麦・生の魚など。

おすすめミャンマーグルメ



お茶のサラダ・ラベトウ

日本ではお茶の葉をお湯に浸して飲みますが、ミャンマーではその葉をサラダにして食べます。お茶の葉、豆、トマト、キャベツを油と塩で和え、干しエビも加えたサラダです。これらの材料をすべて混ぜて食べることもありますし、混ぜずに食べることもあります。主に女性に人気があり、友達が家に来たときには話をしながらよく作って食べています。酸っぱくて辛い味が好きな人は、レモンを絞って唐辛子を加えて食べることもあります。

いかがでしたでしょうか。ミャンマー人から見た日本を知っていただけましたでしょうか。アクセルミャンマーでは厳しい訓練を経て試験に合格した生徒だけを送り出しています。ミャンマー人の雇用にご興味がある方は、是非、ご連絡ください！

LINEお友達登録はこちら



今月の 労務注目情報



社会保険の適用拡大! 2024年10月から「従業員数51人以上」も対象になる影響とは?

2016年から何度かにわたって行われてきた社会保険の適用拡大ですが、**2024年10月**からさらに拡大されることになります。どのような変更が行われるのでしょうか。



社会保険とは

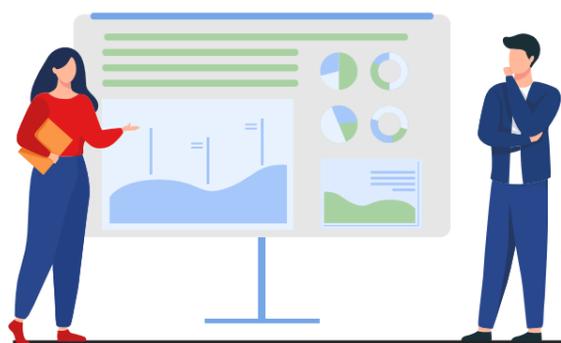
適用が拡大される社会保険とは、健康保険、介護保険、厚生年金保険のことを指します。つまり老後の生活や障害をおったり、死亡したりした場合の保障に関する保険です。また、病気や怪我、出産した際にも保険給付が行われます。

▼ 2024年からの適用拡大とは

現在、社会保険の加入要件は2種類あります。厚生年金に加入している従業員数が100人以下の企業の場合、所定労働時間・日数が正社員の4分の3以上の方も社会保険に加入しなければなりません。もし正社員の労働時間が週40時間だった場合、週30時間以上勤務するパートやアルバイトの方も保険加入対象になります。厚生年金に加入している従業員数が101人以上の企業の場合は、週20時間以上勤務・給与が月額88,000円以上・継続して2ヶ月を超えて使用される見込み・学生でない のすべての条件を満たす方も社会保険の加入対象です。



この加入要件が2024年10月からは、厚生年金に加入する従業員数が51人以上の企業にも求められることになります。従業員数が50人以下の場合は、要件に変更はありません



企業がしなければいけないこと

従業員数が51人以上の企業は、今回の社会保険の適用拡大に対応する必要があります。さらに、2024年10月から社会保険の加入対象になる従業員を割り出し、その従業員に社会保険のメリットや負担することになる社会保険料について説明する必要があるでしょう。

大手企業賃上げ傾向。中小企業ができる対策とは?



ここ数年、日本でも大企業の賃上げのニュースがよく聞かれます。大きな理由の一つは、人材不足です。賃上げをして良い人材に残ってもらう、また、転職してきてもらうことを目的としています。つまり、賃上げの傾向は、全ての企業にとって大きな影響をもたらします。今回は、賃上げの現状と対策をご紹介します。

▼ 賃上げのトレンド

一般社団法人日本経済団体連合会の集計によると、5月2日時点で回答のあった3,733社の平均賃上げ率は、**定期昇給分を含めて5.17%**。これは1991年以来、33年ぶりに5%を超える高水準です。餃子の王将を運営する王将フードサービスは、月例給与11.5%のアップを決めました。このような企業は稀ですが、多くの**大企業が約4.5%**を超える賃上げを行っています。同業他社が賃上げを行うと、人材確保のためその他の企業も同程度の賃上げを行うという波及効果があります。そのため、**中小企業でも3%**を超える賃上げを行う企業が多くなってきています。業種別で見ると、小売業で4%台、運送業や看護・介護では2%台となっています。新卒で就職する人たちの初任給もアップ傾向にあります。上場企業の多くが**初任給を高卒で11,000円以上、大卒で12,000円以上アップ**させています。



平均賃上げ率

5.17%

5月2日時点で回答のあった3,733社の平均賃上げ率

▼ 中小企業ができる対策



人材確保が必要なのは、中小企業も同じです。初任給だけでも大企業と競争できるようにと頑張る中小企業の経営陣もおられます。しかし、大企業ほどの大幅な賃金アップ、初任給アップは難しいという中小企業は少なくありません。**もちろん、物価高騰で賃金アップは必須かもしれませんが、フレックスタイム制度の導入、有給取得率の上昇、リモートワークなど働き方や福利厚生充実も絡めて、自社で働く魅力をアピールすることもできるでしょう。**そうすることで、人材確保を目指すことができるかもしれません。

労務顧問サービス



単なる労務管理の視点からだけでなく、多岐にわたる「人」の問題について専門の社労士が貴社の現状に即した、最適な解決方法をアドバイスさせていただきます。

22,000円(税込)~

お問い合わせはこちら



LB広報部チョイスの
今月のおすすめ店



今月の担当: 永野

ナイルレストラン (NAIR'S RESTAURANT)

1949年創業 日本最古の印度料理専門店 「ナイルレストラン」

東銀座駅から徒歩1分のところにある「ナイルレストラン」は、1949年創業の日本初の本格インドカレー店です。70年以上の歴史を誇るこの老舗は、数多くのカレー愛好者に愛され続けています。様々なメニューがありますが、ほとんどのお客さんがお店の看板メニューである「ムルギーランチ」を注文します。運ばれてくるムルギーランチには、大きな骨付き鶏もも肉が載っていて、迫力満点。食欲をそそります。店員さんがテーブルに着くと、丁寧に骨から肉を外してくれます。ムルギーランチは、岩手県産いわてっこの鶏もも肉、いわて純情米のイエローライス、カレー、キャベツのピクルス、マッシュポテトがプレートに盛られています。「全部混ぜ



て食べてください」という店員さんのアドバイス通り、よく混ぜていただきます。ホロホロとした柔らかいチキンと野菜のうまみを感じるスパイスの効いたルーの組み合わせが絶妙で、一口食べるごとにその深い味わいに引き込まれます。今まで食べたことがないカレーライスです。価格は1,650円とカレーにしては少しお値が張るかもしれませんが、ボリュームたっぷりのナイルでしか味わえないカレーをみなさんにも是非味わっていただきたいです。ムルギーランチは、ランチだけではなく、ディナーでも注文可能です。銀座でインドカレーを楽しむならナイルレストランへどうぞ！いつも行列ですとお時間には余裕をもってお楽しみください。

ナイルレストラン (NAIR'S RESTAURANT)

東京都中央区銀座4-10-7 東銀座駅から徒歩1分
03-3541-8246 定休日: 火曜日・第1第3水曜日

MONTHLY NEWS 今月のお知らせ

L-MagaZine配信のお知らせ

リードブレイン
× L-MagaZine



難しい情報を
動画で解説します！



お客様

弊社では土業向け動画配信システム「L-MagaZine」(株式会社iDOOR提供)を活用し、情報の提供を行っております。

具体的には当社の公式LINEを通して、人事労務等のコンテンツを動画でわかりやすく解説しております。これまで文章だけではわかりづかった細かな制度を動画で解説することで、よりわかりやすく皆さまのもとへお届けいたします！

リードブレイン
LINE 公式アカウント

お友達登録はこちら



LEAD BRAIN

経済産業省認定 経営革新等支援機関
リードブレイングループ

リードブレイン株式会社
リードブレイン社会保険労務士法人
リードブレインBPO株式会社
リードブレイン行政書士法人

TOKYO OFFICE 〒101-0027 東京都千代田区神田平河町1 第3東ビル301
TEL 03 5835 2805 FAX 03 5835 2825

NAGOYA OFFICE 〒466-0051 愛知県名古屋市中区御器所 3-10-5 3階
TEL 052 890 7841 FAX 052 890 7845