

①Q=品質の分野（作業ではなく料理です）	
a.	丁寧な仕込みを続けながら新しい手順の提案をした
b.	盛りつけがきれいでお客さまに褒められた
c.	食材を生かす心、ロス無くポーション守る努力、原価を下げる工夫
d.	新メニューの提案をし、発売した
②S=サービスの分野（対応ではなくおもてなしです）	
a.	笑顔をやさず店の雰囲気と和ませた
b.	親切な行いでお客様に感謝された
c.	レジ処理が正確でお客様が安心した→経理にも貢献
d.	機敏な動きでお客様を待たせない
③C=清掃の分野（洗うのではなく磨くです）	
a.	整理整頓により仕事が助けられた
b.	厨房をきれいにした
c.	シンク・配水管・グリストラップをきれいに掃除した
d.	いつもテーブルをきれいに・配置を正しく、している
④仕事の姿勢（自己管理）の分野	
a.	礼儀正しい。節度がある。
b.	特に元気な声を出している
c.	報告・連絡・相談によりトラブルが防止／質の高い仕事できた
d.	裏表なく真面目で、仕事の集中力が高い
e.	省エネに努めている
f.	シフトに協力してくれて助けられた
⑤時間管理やコーチの能力（チームの統率）の分野	
a.	5分前の精神がある（連携して店全体の準備を整える気配り）
b.	出船の精神がある（次の営業への段取り・準備が優れている）
c.	ミスを未然に予防する、助言をくれた
⑥食品衛生（食品衛生責任者）の分野	
a.	手を良く洗っている
b.	時間を惜しまず掃除している
c.	先入れ先出し管理をこまめに出来る
d.	正しい知識の習得と普及の努力をしている
1. 制度	評価の採点は、精勤手当、給与、賞与の査定の基本にします。
2. 目的	スタッフ各位の短所を抑え、長所を磨くため意欲、努力、実行に報いることを目的とします。
3. 規準	<p>4点：一流とは・・・ラーメン、レストラン、ホテルなど業種の枠を越え、札幌、東京、ロンドン、ニューヨーク、など地域の枠を越え、「何処でも競争力のあるレベル」のことです。例えば、ミシュランガイドで星を目指すレベル。東京オリンピックに出場しようと、挑むレベルです。だから『一流を学ぶ機会』を設けています。</p> <p>3点：優秀とは・・・ラーメン札幌一粒庵にご来店のお客様に、指名されてお褒めいただくレベル。アンケート投稿などで、その人が、好評をいただく場合などです。自己管理のみならず、後輩の指導が出来るレベル。</p> <p>2点：努力しているが不足</p> <p>1点：努力していない</p>
4. 指針	私は、優勝候補の選手が、余裕のゴールインをする場面より、倒れても、渾身の力を絞って完走した無名の選手の姿に感動したりします。当店の接客で例えるなら、上手くこなすよりも、不慣れでも「一生懸命」なスタッフにアンケート得票があります。ラーメン札幌一粒庵が大切にしたいのは『上手さ』ではなく、一期一会の姿勢と態度。つまり 『一生懸命さ』 です。