



LATTE GRAPHIC

Through our coffee we share "special moments"
Through our cafes we create "memorable days"
Through our cafe culture we "enrich people's lives"

Speciality coffee from Melbourne

- CAFÉ仕組み -



LATTE GRAPHIC

Through our coffee we share "special moments"
Through our cafes we create "memorable days"
Through our cafe culture we "enrich people's lives"
Speciality coffee from Melbourne

① 教育リード

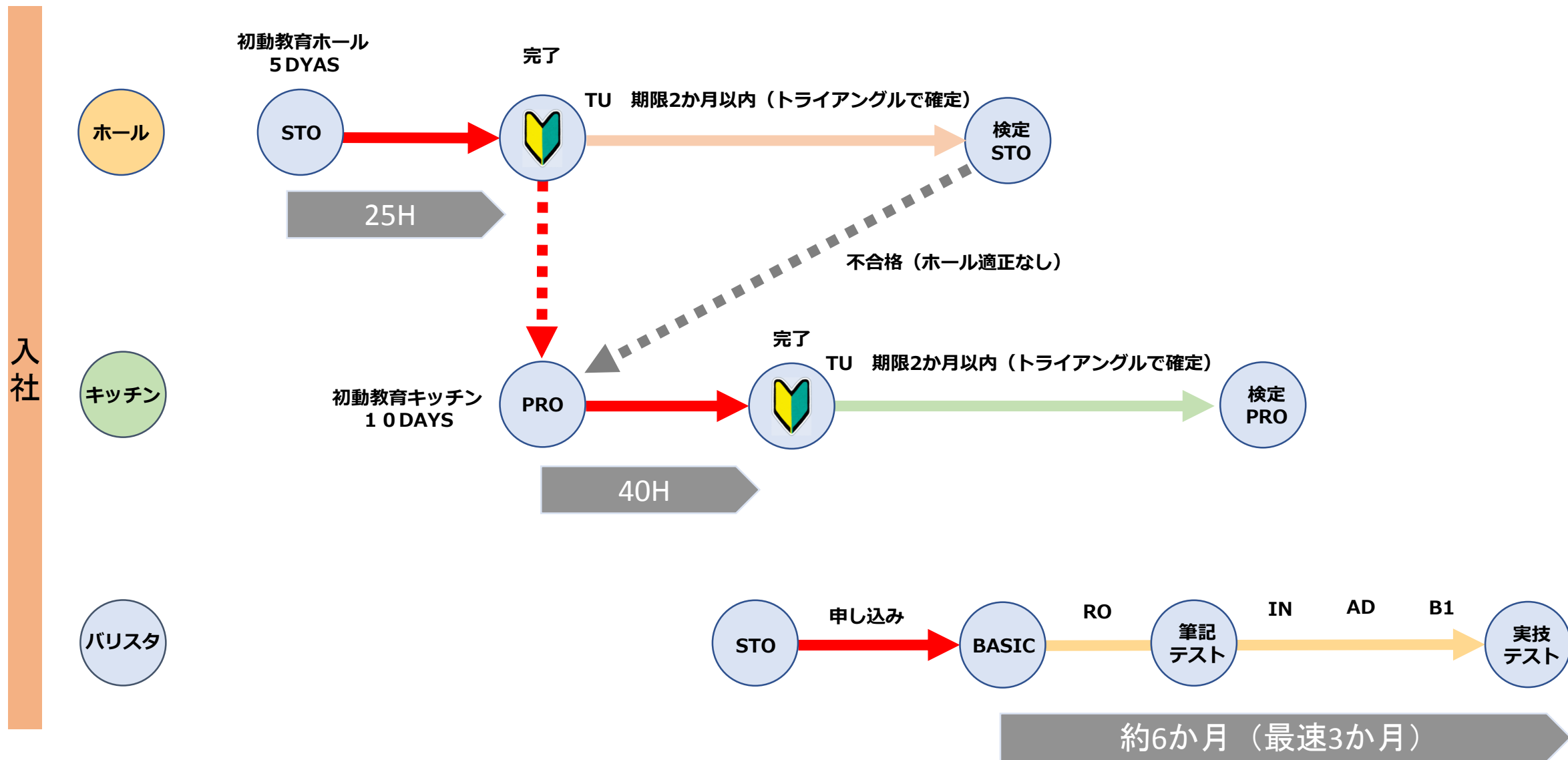
② 運営制度

③ アンケート

④ CAFÉ仕組みピラミッド

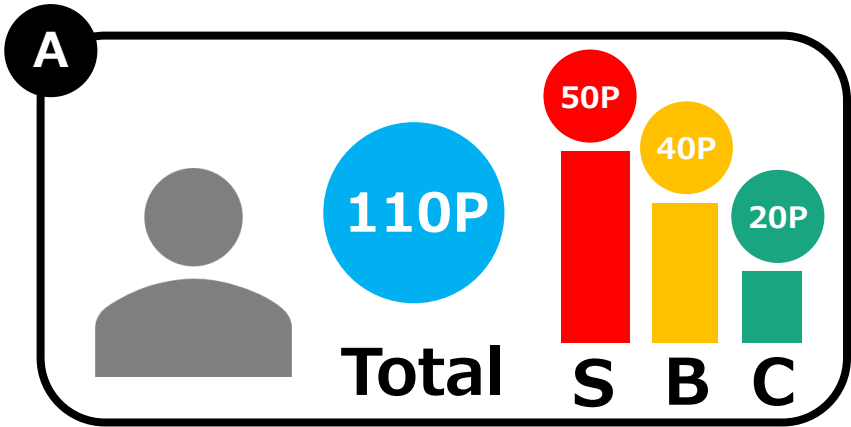
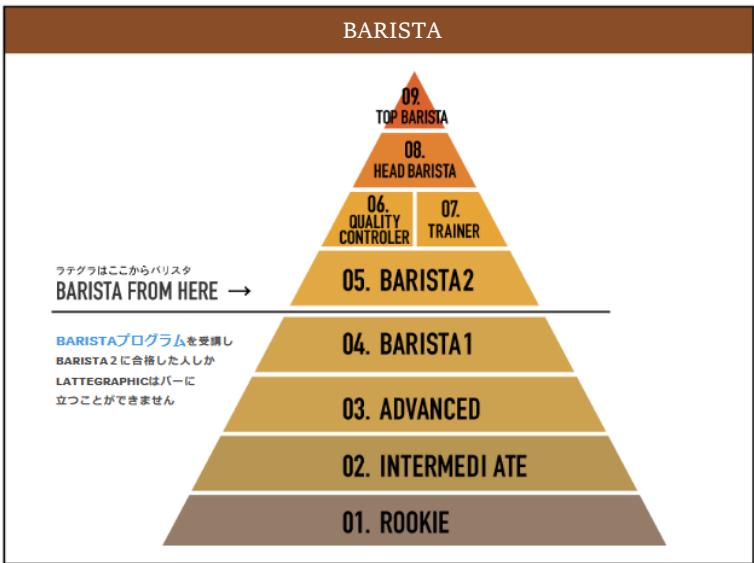
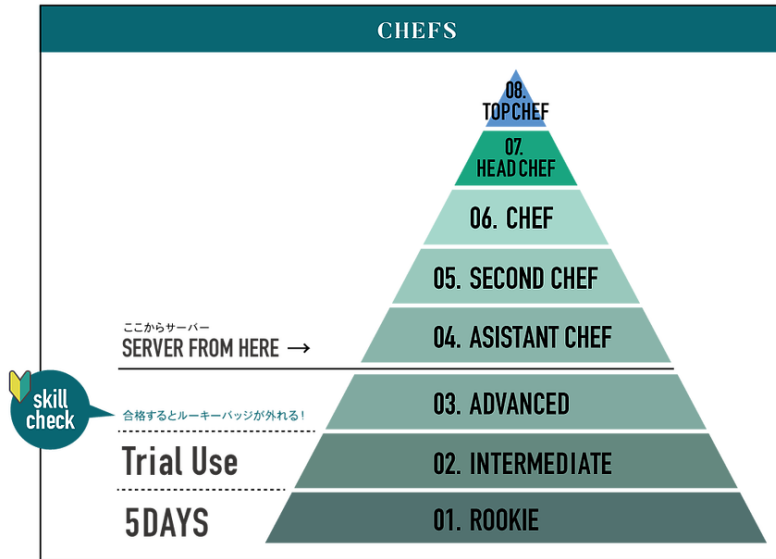
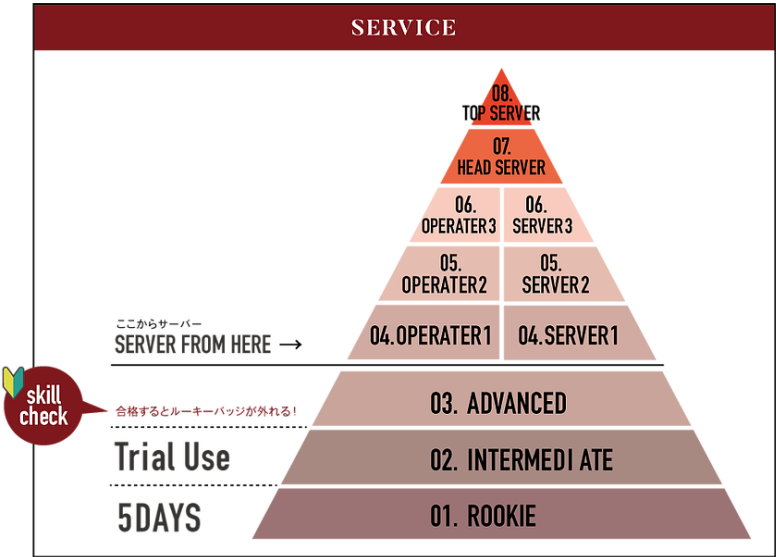
LATTEGRAPHIC 教育リード

【目的】：完成度の高い初動教育をつくる（スターバックスレベル）
【基準】：～半年：2ポジショントライ ～1年：2ポジション習得



LATTEGRAPHIC スキルパス

目的：スキル向上・やりがい・見える化



区分	技能 品名	品名 技能 品名	区分
A	【技能】ラテグラ・サーバー	新しい技能は導入し、対応している 資格取得	10P
	【技能】ラテグラ・サーバー	新しい技能は導入し、対応している 資格取得	
	【技能】ラテグラ・サーバー	新しい技能は導入し、対応している 資格取得	
B	【技能】ラテグラ・サーバー	新しい技能は導入し、対応している 資格取得	20P
	【技能】ラテグラ・サーバー	新しい技能は導入し、対応している 資格取得	
	【技能】ラテグラ・サーバー	新しい技能は導入し、対応している 資格取得	
C	【技能】ラテグラ・サーバー	新しい技能は導入し、対応している 資格取得	20P
	【技能】ラテグラ・サーバー	新しい技能は導入し、対応している 資格取得	
	【技能】ラテグラ・サーバー	新しい技能は導入し、対応している 資格取得	
D	【技能】ラテグラ・サーバー	新しい技能は導入し、対応している 資格取得	10P
	【技能】ラテグラ・サーバー	新しい技能は導入し、対応している 資格取得	
	【技能】ラテグラ・サーバー	新しい技能は導入し、対応している 資格取得	
E	【技能】ラテグラ・サーバー	新しい技能は導入し、対応している 資格取得	10P
	【技能】ラテグラ・サーバー	新しい技能は導入し、対応している 資格取得	
	【技能】ラテグラ・サーバー	新しい技能は導入し、対応している 資格取得	
F	【技能】ラテグラ・サーバー	新しい技能は導入し、対応している 資格取得	10P
	【技能】ラテグラ・サーバー	新しい技能は導入し、対応している 資格取得	
	【技能】ラテグラ・サーバー	新しい技能は導入し、対応している 資格取得	
G	【技能】ラテグラ・サーバー	新しい技能は導入し、対応している 資格取得	5P
	【技能】ラテグラ・サーバー	新しい技能は導入し、対応している 資格取得	
	【技能】ラテグラ・サーバー	新しい技能は導入し、対応している 資格取得	
H	【技能】ラテグラ・サーバー	新しい技能は導入し、対応している 資格取得	5P
	【技能】ラテグラ・サーバー	新しい技能は導入し、対応している 資格取得	
	【技能】ラテグラ・サーバー	新しい技能は導入し、対応している 資格取得	



LATTE GRAPHIC

Through our coffee we share "special moments"
Through our cafes we create "memorable days"
Through our cafe culture we "enrich people's lives"
Speciality coffee from Melbourne

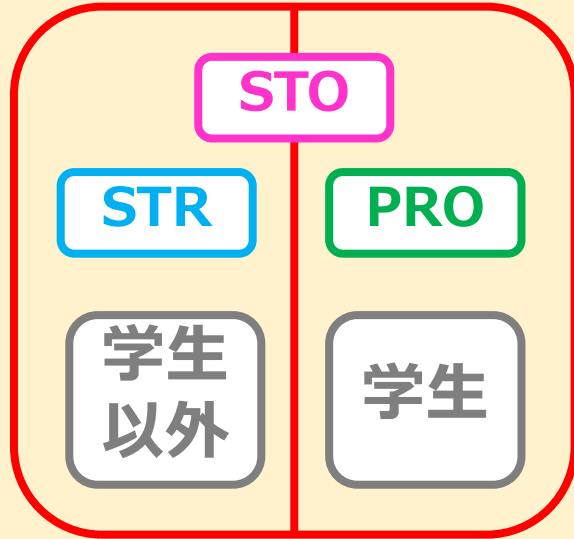
① 教育リード

② 運営制度

③ アンケート

④ CAFÉ仕組みピラミッド

《チーム制》



2 チーム制

- ・シフト変更依頼（イレギュラー時）
- ・アンケート月2回
（改善提案・不平不満・社員に対して・ありがとう共有）

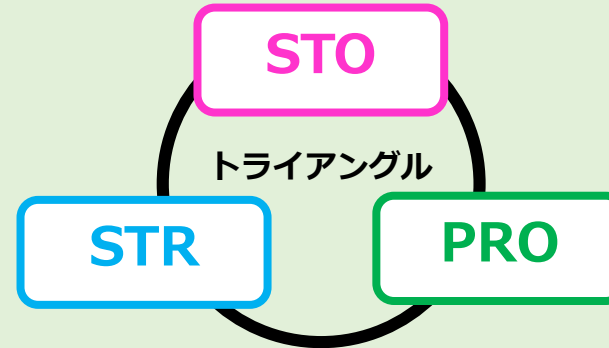
■ メリット

シフト変更探しやすい
学生向け、社会人向けへの共有がしやすい

■ ランチ・ディナーで分けない理由

満がしやすい
両方入るメンバーも多い

《トライアングル制》



トライアングル

キャリアS2以上が2人以上

トライアングルMTG（月2回）

- ① アンケート確認
- ② 各役割確認
- ③ スキルパス確認
- ④ 各マネージャー共有
- ⑤ イレギュラーについて
- ⑥ 各カンファレンス資料共有（後半）

STO

【Store Manager】

- ① CIS（顧客満足）・・・最終シフトチェック/MS管理/MTG運営/ご指摘管理
- ② EIS（従業員満足）・・・勤怠管理/面談
- ③ 教育・・・初動/ポジション・採用依頼・スキルパス

STR

【Strategy Manager】

- ① 業績管理
- ② 店舗管理
- ③ 人員体制管理（シフト作成）

PRO

【Product Manager】

- ① 商品管理（臨店）
- ② 衛生管理（C1）
- ③ 原価管理



不正防止

（割れ物・過不足・遅刻・トークン）



エンジニア

（レジ・ハンディ・音響・PC）



コミュニケーションプランナー

（盛り上がる企画運営：ボーリング、飲み会・選手権）



リザーブキーパー

（予約管理：エビソル・お客様連絡）



ブランドキーパー

（見た目のブランドを守る：置き場所・メニュー劣化）



バイヤー

（IFM以外の購入、管理・デザイン発注）



ホスピタリティスト

（ハートフルの共有）



更衣室

（更衣室のきれいを保つ）



小口

（レジ出金・小口レシート管理・本部提出）



グリーンキーパー

（緑化委員）



LATTE GRAPHIC

Through our coffee we share "special moments"
Through our cafes we create "memorable days"
Through our cafe culture we "enrich people's lives"
Speciality coffee from Melbourne

① 教育リード

② 運営制度

③ アンケート

④ CAFÉ仕組みピラミッド

LATTEGRAPHIC アンケート

目的：お店の不備改善・スタッフのモヤモヤ改善

LG アンケートシート 前半

LATTEGRAPHICの質問・疑問・課題・意見などをあげてください。
リーダーMTGで活用させていただきます。
気軽に書いて、モヤモヤをなくそう！！

前回の
アンケートについて
(STOから)

→いい意見だと思いますが、ロスってそもそも、あまり出しちゃいけないので、星を減らして食べるというよりは、みんなで今日はロスあるかな？
あったらみんなで食べてあげましょう！

・クッキー欲しいというお客様がいる
→コガサカベイクがカフェカツの隣にあるので、そこでクッキーやパウンドも買えます♥って伝えてあげてください！

いつもアンケートありがとう！

真理子姉さん、おめでとう！！



最近の写真
(動いている感)



お店に対して 改善・提案

スタッフに対して（人心把握・OP改善）

スタッフにされてうれしかったこと
(ありがとう共有)

ベストドレッサー賞
(賞賛)

MVP（賞賛）

社員に対して
(ルール徹底・見られ方)

不正防止

※無記名だと改善に動けない
※無記名は360度アンケートにて記入

営業に関して困っていることや悩んでいること、質問はありますか？なければ

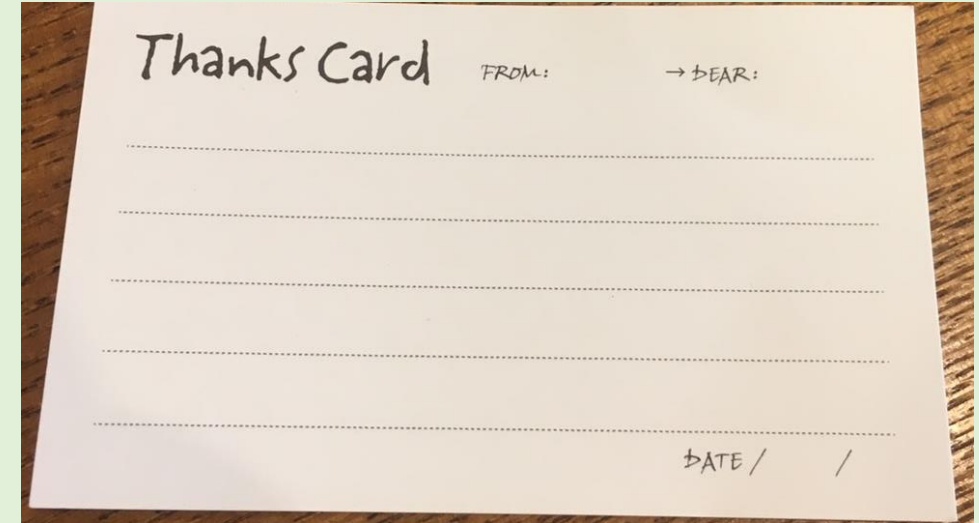
27 件の回答

特にありません。(2)
満足しています！
ホールの人の手荒いうがいコロコロ、など衛生面ですごく気になります。あいさんの手洗いはかなり短いです。新人さんも増え髪型も後れ毛がででたりと、どこまでがルール徹底なのか。。。キッチン ^の の衛生面は常に厳しくなっていますが、異物混入など、髻の毛はホールの方も気にしてほしいです。
メニュー変わってからよくお客様からデザートセットとかないんですか？って聞かれます！15〜17時の間にスイーツとドリンクのセットで頼める時間帯とか作ってみるのはどうですか？
前から人とコミュニケーションをとるのが苦手で、営業中も苦戦しています。仕事を通して改善していきたいと思っています。
・初心者バッチ足りないです。
・ホールのアルコール壊れてるの多くてFDが遅くなります。壊してしまった人から報告はいつているのでしょうか？割れ物などと同じで報告がいつているのでしょうか？
・来月の選手権 季節のパンケーキがいいと思います！あと、2つ同時開催で、誰のパンケーキが綺麗だったか選手権などもやりたいです！
・前回のC1で0番前の黒い床と、カウンター側のマットのゴミを見られてました。デイリーにいれるか、お手すきで掃除したいです。
ないです
ワンモアコーヒーは結局、モーニングセットやランチセットを頼まれたお客様でもご利用できるのでしょうか。
タンタンやシルバーなど、減りつつあるものが減りっぱなしだと少し不便を感じます...！
今キッチンの研修やってるんですけど研修ぜんぶおわったらホールかキッチンどっちがメインになるのが気になります笑
4階の在庫リストの更新についてなのですが更新されていない事が多いです。ホワイトボードによって仕込みや発注をしたりもしています。パスタの麺が知らぬ間に冷凍庫に入っていたりと忙しい土日の時に麺がギリギリの状況がありました。キッチンの人は必ず更新をするのとホール、バーの方は食材の移動等した場合はキッチンに伝えていただけると助かります
特に無し
アイラデビンの蓋がほしいです。
掃除機が最近電源がつかなくなったり、消えなくなったりして困っています。

最近エアコンの冷暖房がつかないことがあります。
新人さんに0番清掃を教えた方がいいと思います！
考えておきます！
質問は特にはないです。アイディア次のアンケートまでに考えます！！
特にはないです。
当番表を社員の人が確認して欲しい。日報の偏り(まいさんの頻度が高い、3日連続になっていたりする)&両替がキッチンバーになってること多々あります。
クレヨンがもう一箱あれば良いのではー
テーブル番号(英語の部分)が忙しいと聞こえづらい
デザートとドリンクのセットメニューの進展はありますでしょうか？
特にありません
特になし
割れ物以外にも備品が壊れたり、なくしたら報告するシステムにしたいのと、ホールのアルコールが壊れてて使いづらそうです。
またゴキブリ多いので夏前に駆除入れますかね？ 更衣室の靴箱もとっばりたいです。
とくになしです。いつも幾たびみんながよくしてくれて本当に感謝です。
〇カトラリーについて ここ最近カトラリーご全部組めなくなりました。 今月の前半は出来ていた記憶があるのですが、先週は1つ組めなく、昨日は2つ組めなくなりました。
下げた食器の上に使用済みのお手拭きなどと一緒に置いて、捨てる際に誤って一緒に捨てているかもしれないです。 片付けるときに、シルバーと使用済みのモノは一緒にしないなどかは、出来ないでしょうか？

LATTEGRAPHIC サンクスカード

【目的】プラスの空気づくり



- 更衣室に自分のポケットがあり、直接入れることができる
- 営業中にあったありがとう・普段からのありがとうを伝える
ディズニーでもやっているアイデア

メリット

- ・スタッフ間だけでなく、上司からも渡すことができる
- ・お店以外の場所でも書くことができる



LATTE GRAPHIC

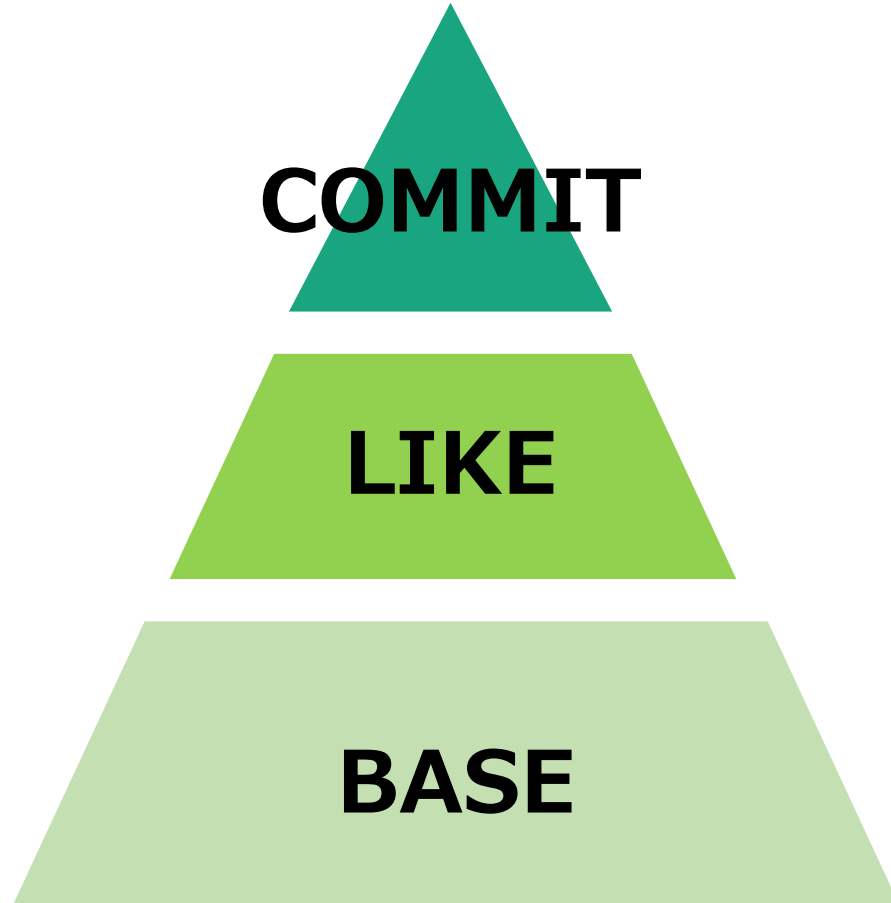
Through our coffee we share "special moments"
Through our cafes we create "memorable days"
Through our cafe culture we "enrich people's lives"
Speciality coffee from Melbourne

① 教育リード

② 運営制度

③ アンケート

④ CAFÉ仕組みピラミッド



自己成長とやりがい

■ スキルパス（バリコレ含む）

お店や仲間が好き

■ サンクスカード ■ 理想共有MTG

不備・不満がない

■ チーム制→アンケート→TR制→改善