

## 京都夏のイベント～てづくりパン屋さんのパン Lesson3～

### 今月のメニュー

1. てづくりパン屋さんのパン Lesson3
2. ベーカリーのアテンド
3. 業務内容
4. 最低賃金改定



今年も京都にてブーランジェが集まり、パン教室が開かれました。3年目となる今回も大変人気で、7月26日と8月30日の2回開催はあっという間に定員が埋まり、とても期待されているということから、プレッシャーを感じられたシェフもいらっしゃったようです。レッスン当日もちろんですが、事前の打ち合わせでもシェフ・先生の方々は「どのタイミングでどのパンを

どのようにお客さまにお渡しするのか」等、何度も議論を重ねて、今回も無事、成功に終わりました。今年も私は会計や受付のサポートをさせていただきました。当日、お客さまが楽しそうにレッスンを受けている様子を見ていて、とても嬉しい気持ちになりました。シェフ・先生・裏方のスタッフの方々、今回もありがとうございました。（喜多泰友）



前に出て体験することも出来ます



詳しいところまで解説！



裏方でいつも頑張ってください

今年も京都の人気ベーカリーのシェフの皆さんが講師をされる「てづくりパン屋さんのパンレッスン」へお伺いしました！会場の(株)京都麻袋へ到着し、中へ入るとシェフとスタッフの皆さんが準備をされており、既にパンの焼ける良い匂いがしました。受付開始直後に定員に達した人気講習会は、始まる前から満員の会場に座られている受講生の皆さんのわくわく感が伝わってきます。講習が開始され、皆さん前のめりでウンウン頷いて聞かれています。途中、受講者の方も前に出て生地を触ることができる時間が設けられており、司会の森シェフが「どなたか前でお手伝いして下さる方～？」と声を掛けると、すぐに大勢の方が手を挙げます。近くでお話も聞けますし、受講生の方同士でも距離が縮まり、会場内がより盛り上がります。最後は懇親会にも参加させていただき、オフの皆さんのお話を伺うこともできました。参加された皆様、ありがとうございました。来年も楽しみにしております！（池田 晃幸）



満員の会場は大盛り上がりでした！



講習後の素敵な笑顔です！



## 関東からのお客さまをアテンドさせて頂きました



PAINDUCE米山シェフと記念撮影



坂田シェフのフルニエでは厨房見学



goutさんのパンは綺麗でしたね。



吉川シェフ不在も、快く見学OK

埼玉県「川越ベーカリー楽楽」の上野シェフご夫妻→が9月に神戸に来られると聞き、神戸中心のパン屋さん訪問に同行させて頂きました。今回のテーマは「愛されベーカリー」だそうで、訪問したパン屋さんそれぞれに違った特徴があったそうです。例えば「お客さまの希望に沿う品揃え」「女性が好む可愛らしさ」「陳列されたパンが楽しそう」「伝統を守る」等々。テーマを決めると見えてくるものがあるんですね。パン屋さんと一緒にお店訪問・・・癖になりそうです(笑)

←東京都江戸川区「Boulangerie JOE(ジョー)」の間々田シェフがスタッフを連れて関西のパン屋さん見学に来られると聞き、せっかくなので希望のお店に事前アポイントを取り、当日車でアテンドさせて頂きました。お店でパンを見る目線、厨房での具体的な製パンのコツ等々、スタッフを連れて他店(しかも関西)の見学をするのはチームを作るのにとっても効果があると思います。一緒に訪問するからこそ気づくことがたくさんあり、私自身も勉強になりました。



まずは谷口シェフのFRIANDEへ



Bienvenue大下シェフの店内案内



サマーシュ西川シェフ「ロカボ」談義



ケルン壺井シェフと久しぶりの再会

**事業内容** ホームページは <http://www.bakery-no1.com>

1. 身近なパートナーとしての税務顧問
2. 「現金管理」や「目標管理」を中心としたショップ経営のサポート
3. 「儲かるお店をつくる5ステップ」など繁盛店セミナー・講演・勉強会
4. 会計業務全般請負(業務改善～入力代行)

〒530-0001 大阪市北区梅田 1-1-3 大阪駅前第3ビル2F

TEL:06-6131-5600 FAX:06-6131-5670 e-mail:info@bakery-no1.com



## 最低賃金の改定

平成28年10月1日以降、各都道府県の最低賃金が改定されます。変更後の最低賃金による給与計算を開始しなければならない発行年月日は都道府県により異なります。各都道府県の発行年月日は厚生労働省のホームページに公開されていますので、ご参照ください。最低賃金は、政府の最低賃金を毎年3%程度引き上げる方針により、今年も改定されました。政府は全国平均加重で最低賃金1,000円という中期目標を掲げています。ベーカリーに限らずお店の営業と人件費は切り離して考えることはできません。来年以降も最低賃金の改定が予想されますので、お店や会社の予算・中期経営計画を立てる際には、改定後の金額で盛り込むことが必要です。来年以降も毎年3%の引き上げが予想されますので、事前に必要な経費を見積もり、しっかりと利益が出せるように強いお店作りを目指しましょう！(池田 晃幸)

**必ずチェック  
最低賃金!**  
使用者も、労働者も。

働く人の暮らしを守る制度です。

