



★本誌は“企業は人なり”の考えの元に会社の業績向上にお役立ていただきたいと願い発行しています。

当事務所のホームページにも
情報を公開しています！

知っ得！人事労務トピックス

「新・年5日の年休取得義務制度のポイント」

ついに働き方改革関連法施行の年になったなという思いです。前回に引き続き、今回も働き方改革施行で、インパクトのある「年次有給休暇取得の義務」について考えてみたいと思います。まず、もう一度、この改定についておさらいしておきましょう。

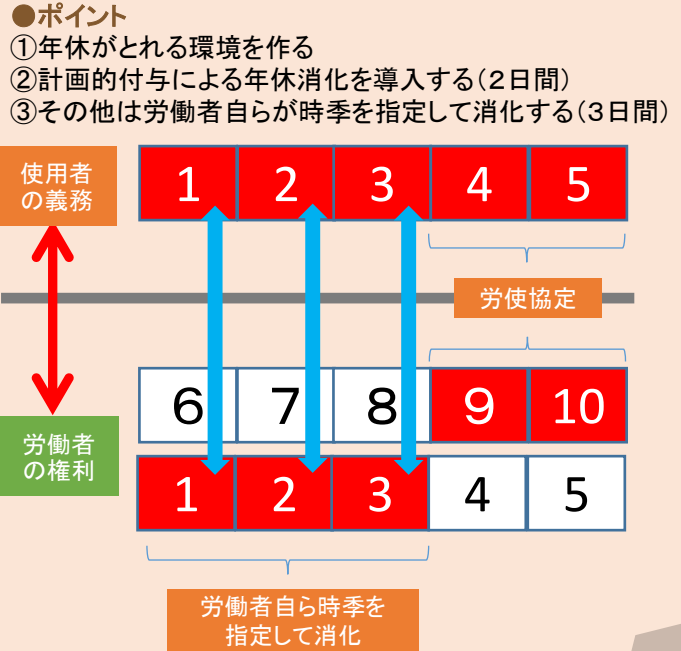
●対象者(改正労基法第39条より)

- ①有給休暇の日数が10労働日以上である労働者であり、
- ②そのうち5日について、基準日から1年以内の期間に
- ③労働者ごとに時季を定めて与えること

●上記要件のポイント

- ①パートなど比例付与対象者は、10労働日になってから対象。逆にいうと年休日数が10労働日でない場合は対象外。
- ②基準日とは、例えば入社日が4月1日とした場合、10月1日であり、この基準日より1年以内の期間に与える義務がある。
- ③労働者が1労働日の年休を取得すると、その分だけ使用者の取得義務が免除される。半日単位で取得した場合は0.5日が免除されるが、時間単位年休を取得しても免除されない。なお、計画的付与(年休消化)により取得した場合も同様とする。

【使用者が義務を果たしたと認められる例】

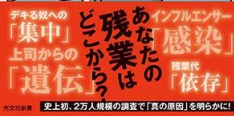


せのじむのおススメ書籍コーナー

「己を知れば残業のとらえ方が変わる」

残業学

明日からどう働くか、どう働いてもらうのか？
中原淳十・パーソナル総合研究所



「残業学」
～明日からどう働くか、
どう働いてもらうのか？～

中原淳十
パーソナル総合研究所
(光文社新書)

●残業を学問としてとらえ、大学の講義スタイルにより展開していく。日本の長時間労働はなぜ起きるのか、見落とされる働き方改革の先にある希望にも目を向ける。

今月ご紹介する書籍は、「残業学」という一風変わったタイトルのものです。日本の残業がなぜ起きるのか丁寧に解説しています。以下、気になったところを抜粋してみました。

- ・残業の全体像をデータとして示し、対話する
- ・残業習慣が長く続いた背景に、日本の職場特有の2つの無限がある
- ・すなわち「時間の無限性」と「仕事の無限性」
- ・「時間の無限性」とは36協定届が実質、青天井であること
- ・「仕事の無限性」とは「仕事に人がつき、それを皆でこなす」形のこと。欧米では「仕事に人がつく」
- ・日本企業は景気が悪くなったときは残業を減らし残業時間を調整用のバッファ(のりしろ)として活用し、外部変化に対応してきた
- ・残業問題は、非効率な方法でしか解決しない。多くの利害関係者と納得のいくまで話し合い、未来を構想していく
- ・会社の定義を同じ時空間を共有する「ムラ」から、同じ目的に向かって進む「チーム」へと変換する
- ・「ワーク」と「ライフ」を仕事と非仕事の二項対立で考えず、仕事を含めた人生すべてへ回帰していく



★本誌は“企業は人なり”の考えの元に会社の業績向上にお役立ていただきたいと願い発行しています。

チャレンジ！カンパニー訪問



mon-chou
(モンシュー)

井原市井原町313-2
電話(0866)62-9190

★今月は地元・井原市でパンの製造・販売・卸とパン教室の運営をしているmon-chou(事業母体:有限会社登奈利)さんを訪問。2014年8月にオープン。天然酵母白神こだま酵母を使い時間をかけ、愛情をたっぷりこめたパンは、地元のみならず市外からわざわざ買いに来るほど人気のチャレンジカンパニーです。



●お店人気No.1のあんバター。甘味とバターの塩加減が抜群です。



●どれも美味しいのですが、個人的には明太パンがおススメ。



●お店は井原市役所のすぐ東隣り。登奈利食堂の並びにあります。



●白神山地から発見された白神こだま酵母は、トレハロースを多く含むため優しい甘さに仕上がります。

●毎月大人気のパン教室

お店で販売しているパンと同じレシピで作るパン教室が大人気。カンパニーのパンを家庭でも味わうことができます。



●今月のチャレンジインタビュー

お相手: 店長 塚村直美さん 聞き役: 妹尾 悟

妹尾 : 今日はよろしくお願ひします。まず、創業の思いやきっかけを教えてください。

塚村 : パン好きが高じてパン教室へ通ひ始め、習ったあと復習のためにパンを作ってみんなにプレゼントしていました。そのうち売ってくれたらいいのという声をもらって、最初は注文販売から始めました。

妹尾 : 店舗オープンまで苦労したことはありますか？

塚村 : うーん、とくに苦労したことはありません。(笑) しいて言えば注文を受け過ぎて引き渡しが遅くなることはありましたが。

妹尾 : 商品やお店の特徴を教えてください。

塚村 : 当店のパンは、白神こだま酵母を使って大量生産をせず、一つ一つ丁寧に作っています。また、マーガリンは使わず、小麦粉も国産で材料にはとにかくこだわっています。

妹尾 : 白神こだま酵母を使うと、どんなふう違うのですか？

塚村 : 白神こだま酵母は、トレハロース(自然界に存在する糖分の一種)が普通の酵母の4~5倍入っていて、たくさん砂糖を入れなくても自然な甘さになり、あまり油脂や添加物を使わなくてもしっとりやわらかく焼き上がります。

赤ちゃんに添加物のないパンを食べさせたいお母さんが助産師さんの紹介で当店を訪れてくれたりします。

妹尾 : パン屋さんには珍しく、パン教室も運営しているのですよね？

塚村 : はい、月3回、開催しています。私がパンが大好きなので、パン好きの人と同じ時間を過ごせるのが楽しく、「この子、可愛くできたよね〜」と言って、生徒さんたちとパン作りの喜びを分かち合っています。できあがったパンを食べて喜んでいる生徒さんの顔を見るのも好きです。

妹尾 : いいですね。

塚村 : 店名のモンシュー(mon-chou)は、フランス語で直訳すると「小さなキャベツ」ですが、意識は「私のかわいい子どもたち」という意味なんです。教室ではパンへの愛情を込めていただくため「こね」からしてもらっています。

妹尾 : 大事にじっくりパンを育てているという感じですね。今後の目標を教えてください。

塚村 : オープンしたときから目標は立てていて、毎年、その目標は達成してきました。今年は念願のデパート販売ができ、来年はその場で焼き立てを食べてもらいたいので、デパートでの実演販売に挑戦してみたいと思っています。

妹尾 : ぜひ、達成できることを願っています。塚村店長のパン作りに込められた愛情が言葉の端々から伝わってきました。ありがとうございました。

このテンプレートはA4サイズ(297mm×210mm)の印刷物を作る為のテンプレートです。
ご利用にあたっては「ご利用ガイド」をお読みください。

POINT1

テンプレートのサイズは黒の枠(303mm×216mm)で作成しています。

POINT2

印刷物の仕上がりサイズは赤の枠(297mm×210mm)で作成しています。

POINT3

文字・イラスト・写真の絵柄等、仕上がりで切れてはいけない部分は青の枠(293mm×206mm)の中に収めてください。