**意義單元-表格分類**

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 老闆和員工  之間的關係 | 上司立場 | | 下屬立場 | | | 雙方關係 |
| 解決困難的立場 下達指令須清楚較不權威式  將組織扁平化 | | 遇到困難能回過頭與上司討論  盡量完成任務 | | | 和諧的關係  一般朋友，打成一片  怡然自得，無芥蒂  互相尊敬，無上下之分  互相幫助互相取得信任 |
| 員工特質 | 沒大沒小、隨和 | | | | | |
| 篩選員工的條件(基礎/進階) | 基礎條件:衛生習慣及思緒清楚度(為食品工廠加分)  (例如:身體穿著是否乾淨、有無剪指甲、頭髮是否蓬鬆、走路俐落、講話是否含糊不清)平時要盡量要求員工的行為、建立好習慣，家庭教育是否能有基礎規範。  劣幣逐良幣，希望群體往好的方向成長，正能量＞負能量 | | | | | |
| 瓶頸困難  (自我要求  /外來競爭) | 自我要求 | 每天都是一種挑戰  需每天提升自己的才能  手邊品質操之在己 | | | 必須不斷創造自己的  「被利用價值」及  「附加價值」 | |
| 外來競爭 | 良性競爭  比較價格、品質 | | |
| 面對環境的態度 | 把最原始得樣子融入其中  反求諸己，時時檢視自己 | | | | | |
| 公司部門分配  (就如提拉米蘇)  (工廠內/外) | 工廠內 | | | 工廠外 | | |
| 從三樓到二樓到一樓  三樓主要是負責烘焙這一塊  (供應烘焙料到二樓做提拉米蘇)  二樓主要負責製作提拉米蘇  一樓主要負責做裝飾  **→**需要分工  主要分為:  1.烘焙組  2.提拉米蘇組  3.裝飾組  4.打包組  單行道方向3→2→1(樓)  (減省碳足跡及成本) | | | 貿易公司負責對國外採購  中央工廠負責生產  行銷公司負責各個門店的行銷管理  沒有任何一毛錢在廣告上  盡量做口內相傳  九個分店的分門行銷  (臺北3、新北市、桃園、臺中、臺南、高雄、花蓮)  盡量在都會人口  消費者較多，失敗率會比較低。 | | |
| 職位分配 | 每家店有一個店長  自我管理  以當地人為主就地取材→更有效的管理  統一管理，較上層員工(例如:長)需做專線資訊的傳輸及管理。 | | | | | |
| 更高階的員工挑選方式:  人個特質需開朗、外向、熱情，年紀稍長、經驗值足夠處事能力強。  給員工一二十張牌子，挑選五張，五張內若有一張沒有熱情則不錄用。 | | | | | |
| 面對員工經驗  差異的領導方式 | 因材施教  聰明才智、頭腦比較清晰、瞻前顧後:賦予他組長的幹部的一個職缺  薪水待遇不同  負的責任較多較重要、完成工作的效率高  較精密精細  工作比較鈍、較沒有辦法融會貫通的人:  給他一個比較簡單的工作做  不要太雜的(例如:操作一些軟體、機器的運作、包裝、切蛋糕等工作) | | | | | |
| 如何消化  員工的批評 | 每周開會討論(例如:員工對工作流程的不滿、工作內容的分配…等)  員工可提出癥結與上司溝通，創造和諧氣氛 | | | | | |
| 領導哲學  (經典語錄) | 唸書有唸書的方法，但是學習做事有學習做事的用心。  用心做一萬次就能那個很頂尖的達人，自然就能夠創造自己的一片天。  認真用心，行行都會出狀元。  簡單的滿足，美味的展現  千方算計不如一顆單純的心  喜歡的分享給別人，不喜歡的將其摒除掉，將心比心 | | | | | |