

～ タイムリーな情報を、いち早く皆様にお知らせします ～

◆第29回西山経営革新塾10月度

1. 過去・現在・未来へ繋がる経営

1) 経営の必要条件と十分条件 経営とは過去⇒現在⇒未来の連続状態から見なければならず、その中に必要条件の「社会が求める価値の提供」と十分条件の「企業のゴーイングコンサーン」がないと成り立ちません。「社会が求める価値の提供」は目的的であり、「企業のゴーイングコンサーン」は方法・手段的なものです。「企業のゴーイングコンサーン」のみが表に出過ぎると「経営のマンネリ化」となってしまう、企業の目的を忘れてしまいます。最も陥りやすいのは資金繰りに追われ、本来の目的行動を見失ってしまうことです。

2) 潜在的な価値を見出す 社会が求める価値を顕在的な受け止め方で見れば、振り回されればなしとなり競争経営をせざるを得ません。しかし本来は競争しない競争を考えなくてははいけません(非競争の競争)。そのためには時代の流れを読み、潜在的に求められるものを捉える必要があります。座標変換をして顕在的な見方から潜在的な見方に変えるのです(存在そのものは変わらないが見る立ち位置を変える)。※例① 近年「高齢者」「介護」といったキーワードがよく聞かれます。お年寄りが増加しているからですが、では誰がお年寄りの範囲を決めたのでしょうか。人生50年という捉え方をすれば「高齢者」「介護」といったワードが導き出されますが、人生80年という捉え方をすればお年寄りの社会においての在り方が変わります。例えば60代70代の人達にも知的ボランティア活動をする機会を提供したりすると、文化の継承ができ、大きな意義があるのではないかと思います。

3) 新しい価値の発見 潜在的な見方をするためには、時代的な流れを察知し、新しい価値の発見をしなければいけません。価値にはその時代時代で求める価値というものがあります。このことから、一つの例を挙げると、今は特徴的なシャーベットが売れるのではないかと考えています。※例) カカオ濃縮ジュースのシャーベット(試食実施)

◆ベトナムビジネスマッチングから「新しい価値の発見」

◎カクイ株式会社の商品、東南アジアで需要高まる

新素材カクイオイルキャッチャーの透水型フィルターが東南アジアで注目され始めています。現在、現地の環境庁が工場排水について大変問題視しているためです。環境を配慮しないと企業としてやっていけない社会になってきているのです。また、人口増加していることは、新しい価値が必要になってくるということです。

◎ベトナムコーヒーとコーヒーカップ

ベトナムコーヒーは1杯作るのに時間がかかります。小忙しいところではなく優雅な喫茶店などでの展開を検討しています。作るのに手間がかかり過ぎるため、それ自体で売上を上げるのではなく宣伝材料として活用するのです。ベトナムコーヒーは昔からありますが、古いモノを新時代化するという捉え方をすれば新しい価値になります。

◆現代の組織力

BSOが経営の基本原則として捉えている、3:3:3:1の組織力強化が、「これからの企業」のスタイルとして重要になって来ています。この3:3:3:1は、戦略企画力、求心営業力、統合技術力が「3」で最後の「1」はモノづくりの追求力となります。「人生50年から人生80年」という捉え方は、いままでの人生観を全く変え「新しい人の生き方」をもたらし、その一つの切り口として「三世代社会」という概念が新鮮なモノとして発想できるという話です。

政治社会は、いままでの後援会、経営者組織、労働者組織、宗教組織といった組織された票田のもとに存在して来たと言って良いです。現代は組織化されていない無党派層といった市民社会の関わりで大きく変化する時代になりました。この市民社会を如何に活かすか、その技術開発を出来るところが、これからの政治の動きを規定するでしょう。これからは、猫の眼のように変わる政治と政治を支配できる動きを我々は前提にして産業社会で生きていくことが求められます。

(西山)

◆氷温フェスタ 2013

第29回 氷温研究全国大会

～技術と想いが紡ぎだす食品づくり～
が開催されました！

10/23(木)に米子市で「第29回氷温研究全国大会(共催:公益社団法人氷温協会・氷温学会)」が開催されました。食品や機械・流通分野から最新の研究発表や事例発表がありました。BSOからも「経営戦略の切り口～『氷温』の挑戦～」というテーマで実用化事例発表をさせて頂きました。氷温研究全国大会では氷温について更に深く知ることができ、新しい発見をすることができた大会でした。

詳しい記事やその他の情報は、BSOのホームページ <http://www.bso.co.jp> へ

情報てんこもりは、弊社の協働活動(受託事業・企画事業・出版事業)のタイムリーな情報をいち早く多くの方々に知っていただく為に発信しております。(お問い合わせはshienkikaku@bso.co.jpまで)