



人事情報からトレンドまで…

ニューヨーク情報 MAX!

Learn More From MAX!



代表取締役 名倉 学氏



ニューヨーク マンハッタン

日本ベンチャー協議会の皆様、こんにちは。
いつものN.Y.の寒波が日本に行ってしまったようで、今年のN.Y.は暖冬です。
時折2月なのにTシャツ1枚という極端な若者を見かけます。
さて、3月です。日本ではこれから給与改定が行われ、経営者の方々は体力
そして精神力を使う時期になるかと思います。
アメリカとは状況が異なるとは思いますが、アメリカの給与事情、昇給率などを今回はまとめてみました。

第3回 アメリカの給与事情

今回はアメリカでの給与事情をお話ししていきます。年末から年次決算のこの時期にアメリカでも給与の見直しを行う企業が多くあります。日本の消費者物価指数のようにアメリカでもConsumer Price Index (CPI) が目安にされ、労働省のウェブサイト (<http://www.bls.gov/cpi/home.htm>) などから情報を得ることができます。ちなみに2006年度に予定されている基本給の昇給率は全米平均で3.5%前後となっています。

昇給率、給与水準のデータはウェブサイトから簡単に手に入れることができる所以、従業員も自分の給与がマーケットの中で妥当なものなのか調べ、個々がスポーツ選手のように給与改定に臨みます。

★企業により異なるボーナス支給★★★

現金給与には基本給以外に、能力給、インセンティブがあります。日本のように年に2回のボーナス支給をあらかじめ定めている企業はほとんどなく、ボーナスが全くないこともあります。会社の業績によって支給されるかどうかが決まるということが一般的です。

またインセンティブとして、部署の目標を達成すると支給される方法、またはプロフィットシェアリングという形で個人に利益が還元されるような方法をとっている企業もあります。

アメリカでは給料の支払いは2週間に1回、1週間に1回など、企業によって異なります。州ごとの法律で毎週、隔週あるいは月に2回など、給与の支払い回数が定められています。例えばN.Y.州の法律では成果報酬型の営業職には最低月に1回支払うよう、また事務職には最低でも月2回は支払うように定められています。

★2度楽しめる給料日★★★

アメリカでは社員は、残業代の支払い対象になるノンエグゼプト(Non-Exempt)と、支払い義務の対象にならないエグゼプト(Exempt)のどちらかに分けられます。ノンエグゼプトは週にある一定時間を超過すると残業代が割り増しになりますが、1ヶ月の残業時間を平均することは禁止されており、週ごとに残業代を算出する必要があります。そのため、給与を毎週、隔週という短い期間に区切る必要が出てきます(月に1回の給与支払いでは一度に使い切ってしまう人が出てしまうからだという、貯めることが得意な日本人とは全く反対の国民性から生まれた習慣でもあるのでしょうか)。結局は年間同じ額でも、給料日が月に2回あると、楽しみが2倍になったような気分になります。

以下にアメリカの日系企業の給与水準をご紹介します(初年度基本給のみ)。

Administrative Assistant (一般事務)	\$25,000 - \$35,000
Accounting Assistant (会計補助)	\$30,000 - \$40,000
Accountant (会計:経験者)	\$45,000 - \$90,000
Sales Marketing (営業:未経験者)	\$30,000 - \$40,000
Sales Marketing (営業:経験者)	\$40,000 - \$70,000



グローバルな人材を提供する
マックス・コンサルティング・グループ

マックス・コンサルティングでは、アメリカに進出される日本ベンチャー協議会メンバーの皆様に、人材紹介、人材派遣のサービス、人事制度構築サービスを提供し、全面的にバックアップをして参ります。また、不動産、弁護士、会計士のサービスその他に關しても、弊社にお問い合わせ下さい。

MAX Consulting Group, Inc.
317 Madison Avenue, Suite 1418 New York, NY 10017
Tel. 212-949-6660 Fax 212-949-6882 <http://www.maxjob.com>
お問い合わせ: 井島さやか sayaka@maxjob.com

New York Hot Spot!!

Churrascaria Plataforma
<http://www.churrascariaplataforma.com/>



[コラム担当] 井島 さやか

シュラスコで有名なブラジリアンレストラン。広い店内は、大きくてジューシーな熟々お肉を片手に駆け回るエーターでごった返しています。目の前で切り分けてくれるじっくりと焼き上げた香ばしい鶏肉や、スパイシーなソーセージは絶品。お肉は食べ放題で後からどんどん出てくるので、はじめに欲張りすぎないように気をつけて下さい。日によっては生演奏もしているので、目の前で作ってくれるカビリーニャ(ブラジルのカウテル)片手にN.Y.の夜をお楽しみ下さい。



広く洗練された店内。そこに似つかわしくないほど大きなお肉が運ばれてきます!