



石野部長

### 経営理念

お客さまにおいしさを  
お客さまにまごころを  
ねぎしはお客さまのためにある  
そして  
お客さまの喜びを自分の喜びとして  
親切と奉仕に努める

### ねぎしの5大商品

《Q・S・C & H・A を高いレベルで提供する》

- Quality 味** (おいしき・品質・スピード)
- Service 笑顔・元気** (NHK(ニコニコ)ハキハキキキビ)
- Cleanliness 清潔** (常に磨かれた状態・整理整頓)
- Hospitality 親切** (気づき(日記り)・気配り(心配り))
- Atmosphere 楽しさ** (活気のある快適な空間・心地よさ)



企業レポート[清掃の現場から] ねぎしフードサービス

## クレンリネスでチーム作り 仕組み作りが人を育てる

外食産業においてクレンリネスは、味や接客と並んで提供するサービスを構成する重要な要素の一つだ。ねぎしフードサービス(東京都新宿区)は、経営する36店舗の中で一番きれいな店を決める社内大会「クレンリネスコンテスト」を年2回実施。クレンリネスが人材教育やチーム作り役に立っている。

**ね**ぎしフードサービスは、牛たん・とうろ・麦めしを提供する「ねぎし」を経営している。創業は1981年。東京・新宿の1号店を皮切りに、東京・神奈川を中心に36店舗を展開中だ。

オリティ(Q)、サービス(S)、クレンリネス(C)、ホスピタリティ(H)、アトモスフィア(A)の五つ、これらを5大商品と捉えて、それぞれを高いレベルで提供するかを仕事の最大の目的としている。

「ねぎし」は、牛たん・とうろ・麦めしを提供する「ねぎし」を経営している。創業は1981年。東京・新宿の1号店を皮切りに、東京・神奈川を中心に36店舗を展開中だ。

「ねぎし」は、牛たん・とうろ・麦めしを提供する「ねぎし」を経営している。創業は1981年。東京・新宿の1号店を皮切りに、東京・神奈川を中心に36店舗を展開中だ。

### クレンリネスチェック用紙(ねぎし)

対象店舗	店	検査日時	20	年	月	日	記入者	
チェック項目	ポイント	C評価	S評価	ST評価	コメント			
1 ガラス部分	店内・外	×	1	2	3	4		
2 看板類	電球切れ	×	1	2	3	4		
3 のれん	電球切れ	×	1	2	3	4		
4 入り口付近	自動ドア・マット・扉扉、パフレット類	×	1	2	3	4		
5 レジ・レジ周り	レジ裏・ペーパードラペリー、パフレット類、レジ	×	1	2	3	4	1	2
6 収納スペース	椅子下・サービス台・カウンター下	×	1	2	3	4	1	2
7 床		×	1	2	3	4		
8 テーブル・イス	ささくれ	×	1	2	3	4		
9 カスターセット	扉扉、パフレット類	×	1	2	3	4	1	2
10 メニュー	メニュー立て、T字ポップ等	×	1	2	3	4		
11 カウンター	セッター周り・換気扇周りベタツキ	×	1	2	3	4		
12 天井・壁面		×	1	2	3	4		
13 照明	電球切れ	×	1	2	3	4		
14 エアコン	吹き出し口・フィルター	×	1	2	3	4		
15 給気口	吹き出し口・フィルター	×	1	2	3	4		
16 POP・額		×	1	2	3	4		
17 ビールサーバー	ベタツキ、フィルター	×	1	2	3	4		
18 製氷機	開口部分・フィルター	×	1	2	3	4		
19 下げ場		×	1	2	3	4	1	2
20 トイレ	床(便器立上り部分)・手洗い周り	×	1	2	3	4	1	2
21 下駄箱・扉扉		×	1	2	3	4	1	2
22 書棚・デスク周り	引出内・ペン立て・パナコン	×	1	2	3	4	1	2
23 清掃道具		×	1	2	3	4	1	2
24 掲示物	スタッフボード・通達類	×	1	2	3	4		
25 ゴミ箱		×	1	2	3	4	1	2
26 シューケース	パッキン・フィルター・私物管理	×	1	2	3	4	1	2
27 かさ袋/カサボン		×	1	2	3	4		
28 電話(FAX複合機)		×	1	2	3	4		
29 壁紙部分		×	1	2	3	4		
30 ホールコートテーブル	パッキン・フィルター	×	1	2	3	4	1	2

特集 掃除で会社は強くなる

は、店舗数が7軒だった96年10月。どうすれば店舗のQ・S・C & H・Aが良くなるのかを各店長が考え、それぞれをプロジェクト化したことから生まれた。クレンリネスに参加するのは「ねぎし」36店舗と、肉を製造する「セントラルキッチン」、韓国料理店「コパンコパン」、本社機能がある「サポートオフィス」の計39部署。各店長や責任者「マネージャー」など40人以上が、各自約4店舗を見て回り、チェック表に基づいて4点満点で評価し合う。チェック項目数は67に上る。



クレンリネスコンテストの優勝カップ

「優勝するには店長のリーダーシップが不可欠。店舗全体の目標を明示し、アルバイトさん一人ひとりがその

「ねぎし」では、調理する様子が客席

「ねぎし」では、調理する様子が客席

「ねぎし」では、調理する様子が客席