



東京カイヤハッケン伝! GUIDE Vol.8 2017年 春 働く仲間の幸せのために。成長や喜びを感じられる「人財共育」制度

人と企業を育てる仕組み作りストーリー

働く仲間の幸せのために。 成長や喜びを感じられる 「人財共育」制度

「お客様の満足のために働く仲間が幸せに働けることが大切」。
ねぎしフードサービスでは、そんな理念の下、従業員の育成に力を入れている。

中央・城北地区
株式会社
ねぎしフードサービス
設立年:1981年
資本金:5,000万円
代表取締役社長:根岸 榮治
社員数:122名
(内、女性社員数20名)
〒160-0023
東京都新宿区西新宿7-17-7
廣田ビル2F
TEL:03-3227-3281
http://www.negishi.co.jp



前田勇さんは、店長としてスタッフを育てながら、自身も成長を続けていく



石野直樹さんは人財共育部長として、ねぎしフードサービスの育成制度の中核を担っている

従業員の成長のために自分たちの手で人財育成制度を作成

「牛たん・とろろ・まめし ねぎし」「韓国料理 コパン・コパン」を運営するねぎしフードサービス。都内で生活していれば「ねぎし」の名を目にしたことがある人は多いだろうが、実は都内に34店舗、横浜に3店舗のみの展開に留まっている。創業から36年という歴史からいっても、その数は意外なほどに少なく感じられるが、そこには同社の経営方針が反映されているのだと、執行役員の石野直樹さんは話す。

「お客様に満足いただくために大切なのは、全ての店舗が高い水準のサービスを提供できること。そのためには、従業員の成長が欠かせません。地域と店舗数を絞った展開なら、会議でサポートオフィス(本社)に集まったり、サポートオフィスの人間が店舗に出向いて研

修したりといったことが容易で、細かいところまで目の行き届いた育成ができるんです」
当然、創業当時から研修や育成の完璧なマニュアルがあったわけではない。それどころか、石野さんが店長を務めるようになった20年ほど前までは、それぞれの店舗で独自に指導を行っていたという。

「当然、それでは店舗ごとにクオリティの差が生まれます。そこで、私のほか各店舗店長が集まって、1年半かけてマニュアルや評価制度を作り上げていきました」

国籍や性別にとられない研修制度

入社5年目の施貞さんは、ねぎしフードサービスの育成制度や雰囲気にも惚れ込み、アルバイトから正社員になったという。

「日本には留学で来たのですが、学費をまかなうために「ねぎし」でアルバイトを始めました。そこで、立場や性別、国籍などに関係なく、同じように指導して下さったことに感動したんです」と話す施貞さんは現在、人財共育担当のリーダーとして、サポートオフィスでの研修や店舗での業務改善に当たっている。

「当社では、「人は財産、共に育む」という理念のもと、「人財共育」を行っています。日本語に不慣れな外国の方の研修では一緒に音読をしたり、担当店舗のお客様満足度を上げるにはどうすべきか、店舗スタッフと一緒に頭を悩ませたり。誰かが上から指導するのではなく、みんなが丸となって目標に向かっていく風土が当社にはあるんです」と施貞さん。「だから私はねぎしフードサービスが大好き」と笑みをこぼす。

細かな目標設定で成長を実感

ねぎしフードサービスには「100ステッププログラム」という制度がある。スタッフとして必要なスキルが100の項目に分けられており、一つずつクリアしていくことでキャリアアップしていける仕組みだ。店舗スタッフは毎月店長と面談を行い、目標の確認を行う。

「初めは当社の経営理念の暗唱といった簡単なところから始まり、徐々に、調理や接客、後輩育成といったところまでステップアップしていきます。スタッフにとっては次の目標や評価基準が明確になり、やりがいにつながるのだと思います」と説明するのは、入社7年目の前田勇さん。高校卒業と同時に入社し、弱冠23歳にして店長を任されたホープだ。実は前田さんの入社きっかけは恩師の勧め。初めは自分の意思も目標も持てずいたというが、一つひとつの仕事を通じていくことが楽しく、働く喜びを感じるようになっていったという。

「だからこそ、一緒に働く仲間にも同じように感じてもらえるような環境作りを心がけています。今はスタッフや店の成長ぶりを見るのが何よりのやりがいです」

「お客様第一」を謳う企業は数多あるが、そのために「働く仲間の幸せ」を追求している企業はそう多くはないだろう。人を重んじ、お互いに成長していくという考え方が根付いているねぎしフードサービスは、これからも多くの人に愛されていくに違いない。

編集部「ハツタロー・ケンジロー」メモ

農業体験、生産拠点ツアーで生産者との交流を深める

ねぎしフードサービスでは、スタッフを対象とした食材の生産拠点をめぐりツアーを定期的に開催。田植えや稲刈り、とろろの原料になる大和芋の収穫といった体験を通じて、生産者との交流を深めている。

「食材を作る大変さを実感すると共に、改めて、お客様に美味しく提供しないといけないという責任感も生まれました」とツアー

に参加した前田さんは語る。

こうした交流の効果はそれだけに留まらない。大和芋が不作に陥ったとき、「ねぎしさんには必ず卸すから」と生産者が言ってくれたのだという。実際にその年の市場には、大和芋はほとんど出回っていなかったが、ねぎしフードサービスでは切らずことなく提供し続けられた。これも、人と人とのつながりを重視するねぎしの真骨頂といえるエピソードだ。



施貞さんは、産休・育休を経て働くワークママでもある



小規模展開だからこそ、本社に集まる研修や会議が容易になる



とろろに使える大和芋の収穫祭。お客様や生産者など、人とのつながりを重視するのねぎし流だ

私が感じたやりがい、
一緒に働く仲間にも
伝えていきたいです!



施貞さん

さらに詳しい会社情報は **東京カイヤハッケン伝! サイトへ**

