



広島県の外食産業の課題と対応の方向性

【県外企業の取組事例②】

～株式会社ねぎしフードサービス～

牛タン、とろろ、麦めし等の定食を定番メニューとする「ねぎし」（創業1969年）は、東京都と神奈川県に42店舗をチェーン展開する企業である。企業規模が拡大していけば、管理者のマネジメント能力がより一層大切となるが、当社では、店長が経営理念を基本に店舗の経営方針や売上目標を決定する権限を持ち、現場のアイデアが事業に生かされている。また人材育成に注力するなかで、働き方改革を積極的に進めている企業でもある。

■店長プロジェクト

当社では各店のマネジメントを担う店長がPDCAサイクルを回しながら経営課題について取り組む「店長プロジェクト」を1994年から実施している。

「理念共有プロジェクト」では言葉の壁がある外国人従業員に対しても、外国語（ベトナム語等）の社内報を発刊するなど、国籍にこだわらず経営理念の共有を図っており、これらのプロジェクトを通じて従業員の能力向上が図られている。

■働き方改革への取り組み

当社は、店長プロジェクトの一つ「労務改善・業務改善プロジェクト」において、ワークライフバランスを考慮した、時間外労働の削減ならびに有給休暇の取得を促進している。

2016年より正社員の5連休の取得を推進し、2018年度の取得率は60.7%となっている。また、正社員の休暇は2017年度の96日から2019年度には100日へと、段階的に拡充し、2020年度は104日を目指している。併せて、アルバイトの有給休暇取得も推進しており、取得率は2017年度の11.96%から2018年度は96.6%と、飛躍的に改善している。

これらの取得率向上の背景には、従業員の「多能工化」がある。当社では店長になるまでに身につけるべきスキルが明示されたカリキュラム「100ステッププログラム」があり、正社員、アルバイトに関わらず自ら（従業員）が達成していることや次に取り組むべきことを「見える化」し、人材育成に活用している。各人の能力が向上することで、休暇が取得しやすい環境が作られている。

■従業員の満足度向上

また、当社では従業員が働きやすい環境づくりのために年に1度従業員満足度アンケートを実施している。

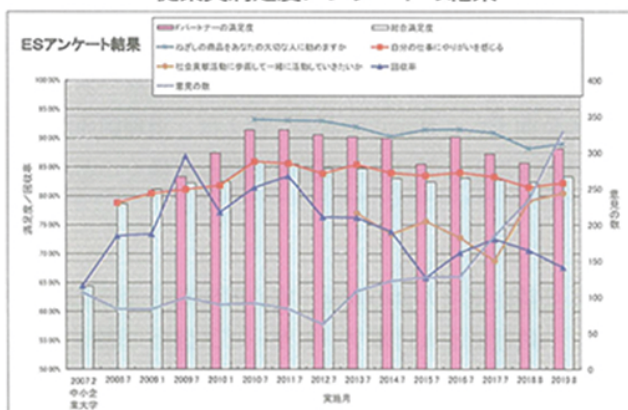
アンケートの集計・分析結果は従業員に情報開示し、アンケートで出された意見や提案に対しては全て回答するとともに、次年度の「経営指針書」課題として取り入れるなど、現場の意見が経営に反映される仕組みが構築されている。

店長プロジェクトの内容

プロジェクト名	主な取り組み
経営品質向上	お客様、従業員アンケートの実施
多能工化	能力向上に応じたポイント認定制度の構築、評価の標準化、時給連動
Q（クオリティ）	焼土（調理技能）認定、焼き講習等
S（サービス）	ロールプレイングコンテスト、サービスのスタンダードの統一
C（クレンリネス）	クレンリネスコンテスト、クリーン作戦（地域清掃活動）
H・A（ホスピタリティ&アトモスフィア）	親切大賞、ナイスコメント賞表彰（従業員の表彰）
理念共有	経営理念徹底のための冊子「私と経営理念」の発行やオリエンテーション開催
労務改善・業務改善	労務改善を実現するための業務改善を実施
動画マニュアル作成	社内ルールの動画マニュアルを作成
OK（セントラルキッチン）	新規機械設備による生産体制構築、HACCP対応等

（資料）ねぎしフードサービス資料より当研究所作成

従業員満足度アンケートの結果



（資料）ねぎしフードサービス