

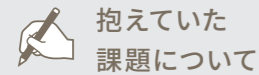
# これからの飲食店の「働き方」を考える

## 有限会社 名北飯店

住所	〒462-0023 名古屋市北区安井1-34-23		
従業員数	20名	資本金	500万円
業種	飲食業	創業	1965年
HP	https://meihokuhanten.jp		



企業ご紹介 昭和40年より餃子の美味しい町中華のお店として、地域の方々に応援していただいております。通販サイトでうす皮餃子も販売しております。



抱えていた  
課題について

今後の事業拡大を見据え、店舗の生産性向上と慢性的な人手不足の解消が急務であったが、求人への応募が少なく、新人教育にも時間を要するという課題があり対応できていなかった。



01

### 安定的な労働力の確保に向けて

慢性的な人手不足で、求人を出しても反応が良くない状況が続いている。「多様で柔軟な働き方」を導入することで応募を増やし定着率を上げ、さらには従業員の生産性を向上させるための方法を検討したい。

02

### 調理スタッフの教育コストを下げる

調理をする上で調味料の量や火を通す時間などが長年の経験や勤で行なわれている。新人にはやって見せながら教えているが、安定した味を提供できるまでに多くの時間を要し、長時間労働にもつながっている。もっと効率よく育成できるようにしたい。

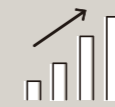
03

### 正社員の価値観の変化による「働き方」の見直し

「フルタイム勤務でなるべくしっかりとした給与を払うべきだ」というのが当たり前だと思っていた。しかし、社内で意見を聞いてみると「もっと勤務時間は短くて良い」「もう少し自由なシフトがありがたい」など経営側と従業員の間意識のギャップがあり、見直しが必要と感じていた。

アドバイザーは  
ここを見る！  
～課題の解決に向けて～

新たな勤務制度を導入するためには、まずは現状の勤務体制や業務フローをしっかりと確認することが重要です。勤務体制や業務フローを検証後、問題点を洗い出し、その解決方法を見出した上で、今後の経営方針や経営戦略に適した、新たな勤務制度の導入を目指していくことがよいでしょう。



## 取り組み

01

### 生産性向上のための設備投資と経営計画

まず業務の細分化と作業の切り分けを行い、熟練の技術を必要とせず機械導入に移行できる業務を抜き出し、設備投資による効率化を進めた。また今後3年間の「経営計画表」を作成し、明確になった「必要な人材」や「足りない要素」を踏まえた採用計画と勤務制度の整備を進めることとした。

02

### 調理の「動画マニュアル」「作業標準表」「訓練計画表」を作成

調味料の量や加熱時間などで細かく記載した「作業標準表」を作成し、分かりやすく、安定した味が提供できる体制を整えた。また、鍋の振り方などの動きをいつでも確認できるよう「動画マニュアル」も作成し、指導する側の負荷を軽減。調理スタッフごとに訓練計画表を作成し、いつまでに何をやるようになるか？のイメージを共有することで目標達成意欲が生まれ、教育期間の短縮につながった。

03

### 短時間・少日数正社員制度などの多様で柔軟な働き方の整備

販路拡大の営業活動などフルタイムで毎日出勤しなくても良い業務には「少日数正社員制度」を適用できることがわかり、制度整備を進めた。また、作業の効率化を図り、シフト管理の見直しを進めることで店舗スタッフを想定した「短時間正社員制度」の導入も検討することとした。

アドバイザーからの  
ポイント

育児や介護など、働く時間や日数が限られるため、正社員として働くことが難しい人がいます。新たな勤務制度の導入は、今までの制度では雇用できなかった、有能な人材を確保する道が開けます。



達成した  
結果

### 「小さな飲食店」の「大きな変化」、 変わりゆく時代と働き方を乗りこなす。

現状の業務フローの見直しができ、特に時間を要していた新人教育においては技術の視覚化・言語化・数値化による品質の安定化と効率化が実現できた。それに伴い、求職者や従業員が求める「働き方」の導入も可能となり、いままではアプローチできなかった層へ採用の間口が広がった。

## 企業の声



代表取締役 近藤 誠 様

飲食業界は職人の世界というイメージもあり、経営側もそれが払拭できていなかったのですが、今回の「働き方」視点のアドバイスはとても新鮮でした。既成概念にとらわれず、もっと美味しい料理をもっとたくさん提供するための「働き方」を従業員共々考えていきたいと思っています。