

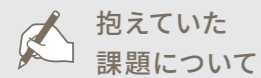
フレックスタイムを軸にした働き方を取り入れる

株式会社 GO ALL OUT

住所	〒453-0044 名古屋市市中村区鳥居通4丁目5		
従業員数	3名	資本金	100万円
業種	飲食業	創業	2007年
HP	https://toricafe.com		



企業ご紹介 イタリアンレストラン「toricafe」を経営する企業で、令和5年は新規事業として食品販売店「gallery KOTORI」の開店を予定しています。



抱えていた
課題について

食品販売店の開業にあわせて、レストランスタッフとは異なる働き方をする食品プロデューススタッフとECサイト運営スタッフの新規雇用に備えて、全従業員にとって適切な働き方を模索したい。



01

食品プロデューススタッフの働き方

新規事業に向けて食品の買い付けや交渉などを担う食品プロデューススタッフを新規雇用したいと考えている。業務内容や働く時間などが既存の従業員と異なると想定されるため、時代に求められている「多様で柔軟な働き方」を取り入れ、優秀な人材を確保したい。

02

ECサイト運営スタッフの働き方

食品販売をするに当たってECサイトを活用したいが経験がなく、運営に必要な専門知識を保有する人材が必要と考えている。そもそも新規雇用が必要なのか、現在の従業員で専門知識を学び、運営をすべきか悩んでいる。

03

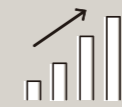
レストランとの「働き方の不平等」を無くしたい

食品プロデューススタッフとECサイト運営スタッフは業務内容によって就業時間が異なる。働く時間が固定される食品販売店スタッフとレストランスタッフも含めて全従業員が不平等なく働けるようにしたい。

アドバイザーは
ここを見る！
～課題の解決に向けて～



新しいポジションだけを多様な働き方に対応してしまうと公平性が保てないため、現在のレストランスタッフの勤務管理も見直す必要があります。公平性を担保しつつ将来は多能工化して、店舗間の異動も可能にしましょう。



取り組み

01

フレックスタイム制を軸にした多様で柔軟な働き方

食品プロデューススタッフの想定する業務は、農家からの食材の仕入れやイベント参加など、出退勤の場所や時間が変動するため、フレックスタイム制を軸にする働き方を導入することに決まった。また時期によってレストラン業務や食品販売業務も兼任できるよう、想定業務の見直しを行った。

02

専門分野は業務委託

ECサイト運営スタッフの雇用も検討したが、業務内容を洗い出すと新規採用するほどの業務量はなかった。一方で、今いる従業員で運用すると知識が不足し負担が大きいと考えられるため、まずは専門知識を持つプロの人材に業務委託することとした。

03

「定休日」の増加と変形労働時間制の検討

仕込みなどもあるため、レストランスタッフは「営業日」に縛られてしまう。そこで「定休日」を増やすことで従業員がリフレッシュできる環境を整えた。さらに飲食店は曜日や時期でも必要な労働力に偏りがあるため、「変形労働時間制」を検討したが、現状では労務管理が難しく、変形労働時間制の導入は見送り、体制を整えた上で改めて検討することになった。

アドバイザーからの
ポイント



実際に業務を開始すると見えてこなかった課題が出てくるはず。今回導入した働き方も、見送った働き方も課題に応じて変化していくことが大切です。



達成した
結果

事業拡大による働く場所、働く内容の多様化に対し、従業員が「幸せ」と感じられる環境の土台作りができた。

フレックスタイム制を軸とする人材を新規雇用することが決まり、経験のない飲食店以外の事業でも対応できる組織の基盤ができた。今後、変化することで生まれるさまざまな業務に対して、従業員が働きやすい環境づくりを継続していきたい。

企業の声



代表取締役 岡田 英雄 様

激動する飲食業界で培ってきた経験を基に、企業として「食」全体に関わっていきたくと思っています。そのなかで、自分たちだけではできないことを担ってくれる新たな仲間になる方に後悔させない準備ができたと思っています。そして、自分たちにしかできないサービスをもっと皆様に提供できるように頑張っていきます。