

わが社の★Policy

株式会社ピリケン
常務 中山 浩成さん

「飲食を通して社会に尽くす」ことが社のポリシーです。その方法は、ピリケンに集う人々の笑顔を増やすことだと考え、「100万人を笑顔にするレストラン」づくりへ、日々まい進しています。私たちの仕事は、一度の食事の場にピリケンを選んでくださったお客様へ、いかにして心地よい空間と満足を提供できるかが勝負です。レストランの仕事は、会社とスタッフが一致団結して「筋書きのないドラマを演出する」と考えています。「レストランは楽しい」。私は日々そう感じて仕事をしています。この楽しさ、面白さを共に体感しましょう。



Report

福井大学
堀 朱芳さん

私が行ってきました!



300人で100万人の笑顔を。
地域密着でお客様の食の歴史になる



この春からベル店の店長に就任しました。これまでとは客層も接客スタイルも異なり、業務内容もより幅広くなりましたが、変わらず一番大切なのは「笑顔」。スタッフに率先して笑顔で話しかけて店の雰囲気を作るべく、お客様一人一人を見て心から接客しています。「自分の印象＝会社の印象」であることを念頭に、ファンを着実に増やしていきたいです。(ピリケンラーメンベル店 店長 孝久和敏さん)

この職場で毎日充実しています。入社2年目ですが、ベル店の調理チーフを務めています。お客様に喜んでいただける料理の提供だけでなく、食材管理や衛生管理、アルバイト教育など、店の運営に関わる業務も課されています。若くても信頼して任せてもらえるので、応えられるようにがんばってまいります。(ピリケンラーメンベル店 調理チーフ 牧田祐季さん)



調理チーフを務めています。お客様に喜んでいただける料理の提供だけでなく、食材管理や衛生管理、アルバイト教育など、店の運営に関わる業務も課されています。若くても信頼して任せてもらえるので、応えられるようにがんばってまいります。(ピリケンラーメンベル店 調理チーフ 牧田祐季さん)

取材★Report

「レストランを教育機関として経営していく」など、独自の思想で新しいことにチャレンジする姿勢が大きな魅力だと感じました。また、スタッフの個性を大切にしている体制がとられているので、働きやすい環境だと思いました。スタッフの家族へサービスが豊富なのも、全てのスタッフの成長を大切にしているところが印象的で、人とのつながりを大切にしている温かい企業だと感じました。お客様とのコミュニケーションもその場限りではなく、お客様の歴史を作る意識を持っているところが素晴らしいと思いました。



「レストランを教育機関として経営していく」など、独自の思想で新しいことにチャレンジする姿勢が大きな魅力だと感じました。また、スタッフの個性を大切にしている体制がとられているので、働きやすい環境だと思いました。スタッフの家族へサービスが豊富なのも、全てのスタッフの成長を大切にしているところが印象的で、人とのつながりを大切にしている温かい企業だと感じました。お客様とのコミュニケーションもその場限りではなく、お客様の歴史を作る意識を持っているところが素晴らしいと思いました。

株式会社ピリケン

<http://www.pilliken.jp/>

本社 福井市つくも1-5-28
設立 1921年10月
代表者 代表取締役社長 中山晴夫
事業内容 中華・うどん蕎麦・ラーメン・製麺所の運営
資本金 2,000万円
従業員 社員58名(2014年9月現在)
☎0776-36-3536



ピリケンラーメンベル店

- Q1** 業務内容を教えてください
- 県内に中華、うどん・そば店を10店舗、そば打ち体験ができるそば道場と製麺所があります。製麺所では自店で使う麺を作るだけでなく、介護施設等にも販売しています。私たちの店に足を運んでくださるお客様は、年間100万人。その皆様に笑顔になってもらえる味の追求とサービスを、300人のスタッフで行っています。
- Q2** スタッフのやる気、満足度アップのために社として取り組んでいることはありますか
- 社員は全体の2割、8割はパートタイマーやアルバイトです。スタッフの働き方や環境は多種多様、年代も幅広いので、スタッフ同士で学びあえることは多く、また、スタッフもお客様や現場で多くの事を学びます。ですから、「ピリケン」という会社は、学びの場＝学校ととらえています。スタッフの成長が会社の成長につながりますし、会社はスタッフを家族のように思い、全力で育てることがモットーです。
- そこで、「立候補制度」を始めました。チーフや店長などの役職業務に、自ら手を挙げる制度です。雇用形態や勤続年数に関わらず立候補できます。現在、製麺所の所長はパートタイムで働く女性に任せています。もちろん、彼女が立候補してくれました。また、月に1度、毎回テーマを変えて全社アンケートをとっています。会社としては様々な意見を経営に取り込め、スタッフは会社に要望を伝えたりアピールできる場になっています。
- Q3** 先輩社員の皆さん、仕事の面白さや、この会社の魅力を教えてください
- 入社して13年間、本店で接客を担当していましたが、
- は、わが社の味がその家族の歴史になっているのだと感激する瞬間です。(ピリケンラーメン営業課長 宇野耕司さん)



ピリケンラーメン営業課長 宇野耕司さん

- 4** スタッフ同士の食事会費が補助される！ スタッフの交流促進を目的としています。
- 5** 週末の休みが取れる体制を！ サービス業だから土日勤務は当たり前…は古い！社員が地域の行事にも参加でき、社会性も持てるように、今後社員の週末の休日を確保する体制に変えていこうです。

- 1** 年末年始等、繁忙期に働いたスタッフには、お年玉が支給される！ 社長のポケットマネーだそうです。
- 2** ほぼ毎年社員旅行に行ける。昨年はハワイでした。社員だけでなく、パートタイマーも一緒にいきます。
- 3** 中学生以下の子どもがいるスタッフには、クリスマスケーキのプレゼント。会社はサンタさんです。

ピリケンって「思いやり」にあふれている！

ピリケンの
ココが★すごい!

