

☆今回は、「業界を知る本音トークセミナー」
(2023/11/17開催)飲食業界の現状について
お伝えします

飲食業界について

【飲食業界は3分野】

- ・外食…店舗での食事
- ・内食…自宅で調理しての食事
- ・中食…弁当や総菜など家庭外で調理された食品を持ち帰りの食事

【外食産業の特徴】

- ・大手チェーンから個人オーナー経営まで事業規模が大小さまざま
- ・参入が容易なだけに競争が激しく、淘汰のスピードが速い

【外食の価値】

外食・内食(小売)・中食がボーダレス化⇒

①メニュー②食材の質③ブランド力④空間の魅力⑤接客⑥提供態

ハローワーク担当者から一言

「コンプライアンス(安心・安全)があつての利益です。」と力強くおっしゃいました。人口減少、物価高騰、外食の価値の変化など外食産業を取り巻く環境変化の中、人財育成に力を入れていることの意味がよくわかりました。企業研究の参考になったのではないのでしょうか。

お話しいただいた企業

◆ゆめタウン、ゆめマート内でファーストフード・レストランなどの飲食店を経営

◆事業の種類

- ・フランチャイズ店
- ・直営店

★23年 会社方針★

「変化への対応」と「企業価値の向上」

人事総務部 部長 森下 真琴様

- 1.コンプライアンス強化
- 2.人財教育と育成
- 3.焼き物・大阪王将事業の復活

- 4.進展、新規事業、活性化の成功
- 5.新生活様式への対応、進化継続
- 6.荒天への準備力を高める。

◆「業界を知る本音トークセミナー」とは、

事業所の人事担当者より業界のことや求める人物像等を講演していただき、参加者の就活に関する質問に気軽に答えていただくセミナーです。



イズミ・フード・サービス株式会社

Izumi Foods Service CO.,Ltd.

所在地: 広島市西区商工センター

設立: 1996年9月12日

資本金: 1億円

従業員数: 1533名(内正社員176名、パートさん159名)

店舗数: 56店舗、131ショップ
(23年5月現在)

採用したい人物像

人が好きな人です。

仕事が好きになり、頑張る力に繋がっていくからです。

◆◆ 座談会 ◆◆ 就活に関する質問・採用のポイントなど、講師の方に答えていただきました。

Q 入社して意外だったことは?

A バイヤーの仕事我希望して入社したのですが、レストラン業務に配属されました。新しい仕事へのチャレンジで人脈ができ、視野が広がりその後の仕事に活かされています。



Q 配属先は希望できますか?

A 希望は配慮します。ただ、入ってすぐは一人ぼっちにさせることがないよう、なるべく同じ店舗になるようにしています。

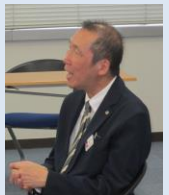
Q ミスマッチをなくすには?

A 人事は良いことしか言えません(笑)。実際に働いている人の生の声を聴くことが大切ですね。

Q 御社の強みは?

A 一つの業態だけしか持っていない会社だとコロナ禍のような危機に襲われると会社の存続に関わります。弊社は複数の業態を持っています。全てが一度に悪くなるわけではありません。持ち帰りのサティワンアイスクリームやミスタードーナツは好調でした。

今年度はV字回復しています。どんな業態が生き残れるのか、事業ポートフォリオをよく見て企業研究をしたら良いと思います。



●働き方や、やりがいなど実際に働いた時のイメージが少し湧きました。

●座談会を通じて企業の意外なところや優先すべきことを見極めることの大切さを学ぶことができました。実生活で取り入れて純粋に成長できる人間になりたいと思いました。

●ホームページには書かれていない詳しい内容を知ることができてよかった。また面白い経歴の経験の話も聞けていろいろなことを経験したほうが良いなと思った。

●環境の変化に対応していくことの大変さを学び、お客様の笑顔や関心に興味を持つことがやりがいにつながると思いました。コンプライアンス強化や人財育成に力を入れていると分かりました。