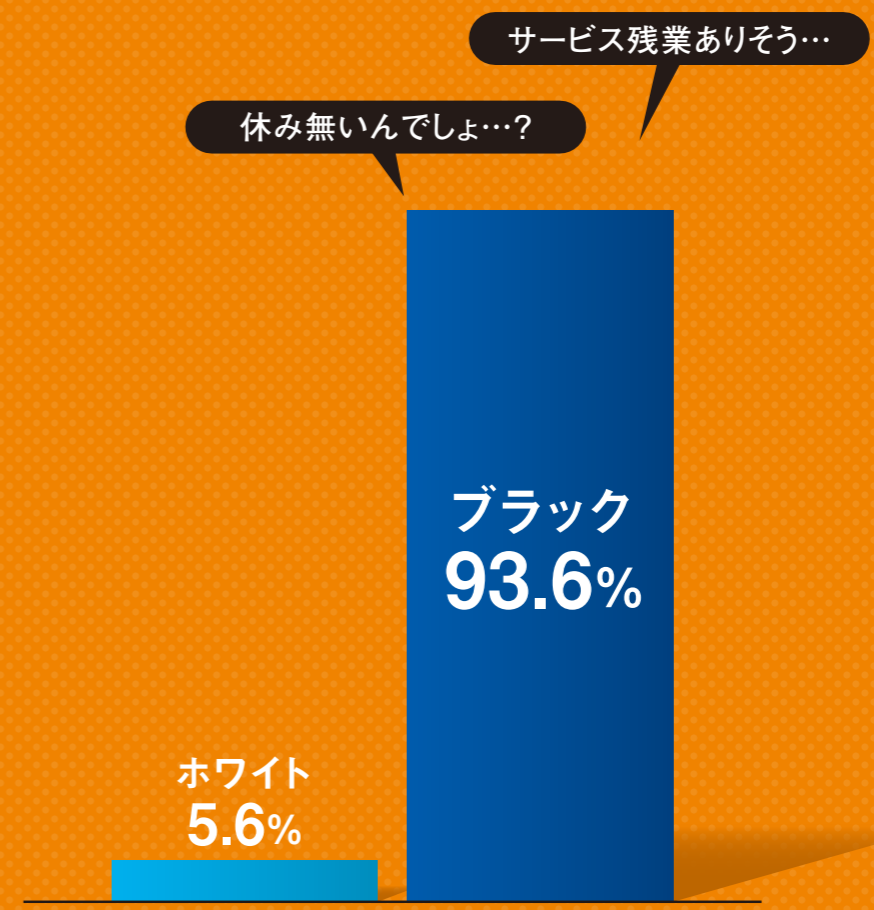


飲食業=ブラックを

(株)フジマが覆す。
山口県イチ、社員おもいの企業



飲食業界のイメージは?
※2017年 山口大学184人調べ

●企業概要

会社名 / 株式会社フジマ・資本金 / 61,200千円・年商 / 25億円・従業員数 / 520人(パートを含む) H29年現在
本社所在地 / 山口県柳井市柳井987・TEL / 0820-22-7780・代表者 / 藤麻 一三

Q1



会長
藤麻 功

フジマってどんな会社？

魚市場を始めとし、レストラン業・バンケット業や仕出し業を山口・広島で20店舗以上展開しています。

食を通じて、お客様に感動を与える

感動創造企業

食へのこだわりはもちろん、小さな心配りも忘れません。フジマは社員を大切にしているので社員もお客様を大切にしています。社員全員がお客様に何をしたら喜んで頂けるのかを意識し、会社全体で考えることで感動を生んでいます。



瀬戸内海

フジマの強みは？

60年の成果

ファンの皆様のおかげで、フジマは創立60周年を迎えています。60年の成果として、試行錯誤を繰り返しながら築き上げてきた経営ノウハウがあります。だからこそ、社員に対しても行き届いた指導を行うことが出来ます。

接客力や調理技術が身につくことができる！

Q2

自社の魚市場

中国地方で魚市場を所有しているのはフジマだけです。会長をはじめ、目利きに自信のある人が選んでいるので、抜群に美味しい魚です。新鮮な魚を提供するフジマのレストランを支えています。

Q3



社長
藤麻 一三

フジマに入社するメリットは？

能力を活かし、さらに育てる。

接客力や調理技術が十分に身につくことができる職場です。また、「将来自分の店を出したい!」という人への独立支援制度あり。「マネジメントしたい!」という人には経験年数問わず、新メニュー考案や店長就任のチャンスあり。



休みはとれる!

週休二日、きちんととれます。
みんなで協力し合っているので、連休だってとれちゃいます!
冠婚葬祭が優先的にとれるのももちろんのこと、
運動会などの家族行事に対しても
休みを取る事が可能です。

不安
1

不安
3



経営企画室
室長
藤麻 陽祐

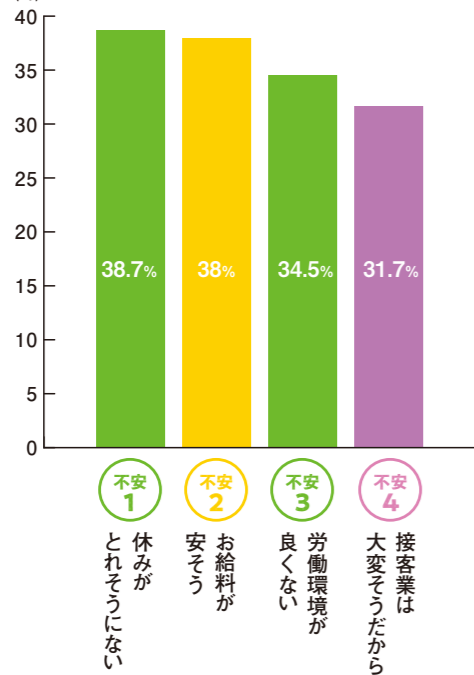
給与◎昇給あり

経営陣と距離が近い中小企業だからこそ、
あなたの頑張りをフジマは見逃しません。
社員全員の顔を覚えている社長が
店長からの査定をしっかり受けとめ公平に判断します。
お客様への行動を頑張った分だけ
給料・昇給によってしっかりと評価されます。

不安
2

飲食業に対する不安

※2017年 山口大学184人調べ



不安1
休みが
とれそうにない

不安2
お給料が
安そう

不安3
労働環境が
良くない

不安4
接客業は
大変そうだから



アンケートには
クレーム処理が
面倒だという意見も
ありましたが...

クレームを プラスに

お客様と接する機会が多いので、
ご指摘を受けることは少なくありません。
しかし、お客様はお店のことを思い
言って下さるので、それに感謝し、
真摯に受け止め、改善に努めます。
さらにコミュニケーション能力やヒアリング能力、
ビジネスマナーといったお店のサービス向上、
そして自己のスキルアップに繋げる
チャンスだと前向きに考えてます。

不安
4

フジマは 地域貢献企業です。



下二桁運動の
様子はここから



下二桁運動

従業員全員の給料の100円未満を
積立してお金で
ボランティア活動をすることです。
特別支援学校、老人ホーム、介護施設等に
出向きマグロの解体ショーを行ったり、
施設の方と一緒に
お寿司を握ったりする活動をしています。



フジマは社員全員の顔が見える企業です。



社長と一緒に働く仲間が
内容を考えるので一人ひとりの文章が違う、自分だけの
賞状がもらえます。自分の
頑張りを会社の方が見
てくれると実感できる嬉
しい機会です。



社内大会を開催しています。

年に一度、全社員が集まり本年度の
経営方針を再確認する大切なイベントです。
永年勤続表彰など、
真面目なセレモニーの後は大懇親会!
他店舗の方との交流できる貴重な機会なので、
ここで社員のみんなが交友関係を広げて、
同じ会社の仲間同士、親睦を深めています。
豪華景品が当たるゲームタイムもありますよ~!

お客様を
大事にしてくれる
社員を大事に
しています。



社員は
家族

社長 藤麻一三いちぞうに聞いた!

3つの質問

Q1 社員のことをどのようにお考えですか?

A1 私は社員を家族と思っています。

家族と接するように、立場を意識することなく、自然体で接しています。その家族的な雰囲気、ぬくもりがお客様に伝わってほしいですね。

Q2 求める人材は?

A2 私が求める人材とは、学歴は問いません。

根明で笑顔が素敵なお方、人の喜びが自分の喜びとを感じる方。

そうでないと飲食業は続きません。

みんなでやりがいを持って、協力しあい、どこにも負けない元気で活気のある会社を作っていきます。

Q3 今後の方針や目標を教えてください。

A3 人材育成に力を入れたいですね。

今の新人研修にプラスして接客のロールプレイングを入れたり、調理実習のカリキュラムを入れたいと考えています。

高いスキルを持ったスタッフだからこそできる店づくりをしていきたいですね。

簡単に達成できないほうが楽しいしやりがいに繋がります。

調理・サービスには終わりがありません。

追求心を忘れないことで、技術力と自己の人間性を高めましょう。

目標は東京出店です。現在の店舗は山口・広島だけなので、エリアを拡大していけたらと考えています。



のん太鮨 周南店
入社1年目 / 土田貴太 (21)



店舗情報は
こちら

Q1 アルバイトから正社員になった時のギャップはありましたか?

A1 ありましたね。やっぱり任せられる仕事が増えたので責任が重くなりました。社員として年上のスタッフにも指示をする立場になり、私自身、もっと仕事を頑張らなきゃって思います。

Q2 これからの目標は?

A2 魚をさばくのが上手になりたいです!
まだ入社1年目ですが、**30歳までに店長になること**を目標に日々奮闘しています。

目の前でお客さまがおいしそうに食べてくれるから嬉しい!



●1日のスケジュール



9:00

先輩に教わりながらその日に入った魚をおろしてネタにする。

13:00

フロアの活気付け、お客様との会話も私たちの役目! お客様がいない時は掃除したりもします。

14:00

21:00

レーンに寿司を流す。注文を聞き、提供。お客様の顔と名前を覚えるのも仕事です。



八丁櫓
平成13年入社 / 服部調理主任 (35)



店舗情報は
こちら

Q1 やりがいは?

A1 一言では表せないですね。やりがいを感じてしまったら上を目指せないの!

Q2 フジマに入ってよかったことは?

A2 休みがしっかりとれるので、家族との時間を大切にできることです。7歳の息子と遊んだり、勉強を見てあげたりしてます。

Q3 調理師としてフジマが求める人材は?

A3 調理技術はもちろんですが、家族的ぬくもりを大切にするフジマだからこそ、人との関係をきちんと築けていける人ですかね!

●1日のスケジュール



毎朝違う魚が来るからどう調理し、どう提供するの考えながら段取りよく仕込みをしています。

お客様をお待たせしないよう自分の仕事をしながら周りのフォローに入ります。

後輩への調理指導、予約の確認、全体の発注等。明日の段取りをしています。



さざん亭徳山店
平成17年入社 / 山本店長 (38)



店舗情報は
こちら

Q1 女性にとって働きやすい職場ですか?

A1 「フジマは女性が支えている会社だ」と社長が言ってくださるくらい、男女問わず**成果を認めてもらえる**職場です。実際に副支配人や店長など、女性の幹部やスタッフが多いんです! だから女性同士で子育てや家庭のことなど主婦ならではの話題で盛り上がりつつありますね。

Q2 部下と接するとき気をつけていることは?

A2 マニュアルだけではなく、私自身の体験談をふまえて指導するように心がけています。

●1日のスケジュール



朝スタッフと話しをしたり、顔色を見たりし体調の確認をしています。全ポジション味見、朝礼。

冷蔵庫の中の温度はもちろん鮮度も確認します。実際の営業中にも接客のトレーニングを行います。

事務作業や業者さんとの打ち合わせ、メニューの試作等を行っています。

プロが吟味

自社所有の魚市場ではフジマが誇る、魚のプロ集団が見極めをしています。



フジマの
ココが
違う!!

◎他社



◎フジマ

仲買人を通さないことで新鮮な魚を早く届けることができます。また信用できる人が選ぶから品質も安心。



5時半から水揚げされ7時から競りが始まります。

新鮮な魚が各店舗へ到着。すぐさま仕込みが始まります。

水揚げから約5時間で新鮮な魚が調理されお客様へ提供されます。

プロが調理

社員78人中、調理師は20人(35%)。その内の11人がふぐの調理師免許を取得しています。会長の、瀬戸内海の旬の魚を最高においしく食べて欲しいという創業の思いを胸に、調理職数十年のベテラン社員がフジマの味を守り続け、若手に伝統技術を引き継いでいます。



プロがもてなす 絶対他社には負けません!



用途に合わせた箸袋を作り、お迎えます。



雨の日には傘をさしてお出迎えのサービス

お客様に
花一輪そえる
サービス



お子様には、「小さいにぎりをご用意しましょうか?」と声をかけします。



寒い季節には「ひざかけはありますか?」と声をかけします。

「社員それぞれがその時、その場でお客様が喜んでくれる“花一輪”を自ら考えています。」

入社後の研修



社是、経営理念の暗記
●基本動作の習得

メーカーの方がビールや
飲料の専門的な知識を教えてください

先輩社員が朝礼を教えてください

フジマの「朝礼」とは…?
社是・経営理念の唱和・挨拶実習・職場の教養輪読・連絡事項・スローガン(毎朝15分)
今日も一日よろしくお祈りしますという意味を込めて
意思統一のためにを行っています。

他の企業の新入社員も集まり、
集団行動や自己PRなどをします

- 会社内でのマナーやルール説明
- マニュアル

- 実際に現場に入り接客研修
ロールプレーイング
- ご案内、お茶出し、オーダー取り、料理提供、
パッシング、レジ、お見送りなど



〈新卒／正社員募集要項〉

募集要項	店長候補(接客・調理・指導・店舗の管理) 調理専門職
勤務時間	9:00～23:00(ワークスケジュールにより交代制で実働8時間)
休日	週休2日(交代制)・年間105日
給与	高卒 172千円／専門176千円／短大180千円／大卒203千円
諸手当	通勤手当・時間外手当・家族手当
賞与	有り
昇給	年1回
福利厚生	健康・厚生年金・雇用・労災・退職金(3年目以降)
勤務地	山口県及び広島県の各店舗
提出書類	履歴書(写真付) 新卒者【別途】成績証明書・卒業見込証明書・健康診断書
特記	採用面接を希望される方は、 下記連絡先へメールか電話でお申込みください。 連絡先／株式会社フジマ 人事担当／石田 TEL／0820-22-7780 (受付時間／日曜を除く8時～17時) メール／jinji@fujima.co.jp (件名に必ず「新卒採用希望」または「中途採用希望」と入力してください。)



人事担当
石田