

群 教 セ	G15 - 01
	平25.250集
	中・キャリア

平成25年度長期社会体験研修報告書

研修先：株式会社 ベイシア

長期社会体験研修員 村田 昌幸

I 研修内容

1 研修先の概要

株式会社ベイシアは、平成9年に株式会社いせやから分社したチェーンストアである。Beisiaという社名の由来は、ラテン語で「良・善」意味する「BENE」と、旧社名「ISEYA」の組み合わせから生まれた。意味する通り「よりよいいせやになる」という決意を込めている。前橋市に本部をおき、関東地方を中心として117店舗を展開している。カインズやワークマンなどを含むベイシアグループとしての総店舗数は1900店を超え、本州ではすべての都府県にネットワークが広がっている。経営理念に「For the Customers（お客様のために＝顧客第一主義）」を掲げ、日本中のみなさんの生活文化を豊かにしていくことを目指している。

2 主な研修内容

(1) 新社員研修【4月1日～15日】（伊勢崎研修センター、ベイシアビジネスセンター）

入社式、オリエンテーション、レジ基本操作研修、包装研修

(2) 店舗研修【4月16日～3月26日】（前橋みなみモール店）

○ 青果部門

- ・カット（大根、キャベツ、カボチャ）
- ・蘇生（セロリ、サニーレタス、大葉）
- ・袋詰め（ジャガイモ、人参、タマネギ）

○ 惣菜部門

- ・パック詰め（若鶏の唐揚げ、ヒレカツ）
- ・調理（ベーコンポテトのチーズ焼き）
- ・仕込み（焼き鳥、鳥重、ピザ、たい焼き）

○ 鮮魚部門

- ・パック詰め（シジミ、バナメイエビ、真アジ）
- ・バラ（鮭、サバ、アジの開き）
- ・アジ（三枚おろし、焼き魚用の処理）
- ・サンマ（大名おろし、焼き魚用の処理）

○ 精肉部門

- ・味付け肉作り（プルコギ風、豚トロ塩ダレ、タン、トンコロステーキ）
- ・鶏肉加工（胸肉、もも肉、手羽元、手羽先、ささみ、肝、軟骨、砂肝）

(3) 人材教育での研修

○ 接遇セミナー【5月17日】（東京情報センター）

身だしなみを整え、にこやかな表情で心のこもった挨拶をするなどお客様への接し方

○ 救急救命講習【5月22日】（前橋南消防署）

心臓マッサージや人工呼吸等の心肺蘇生、AEDの使用などの救命処置の手順

○ 要冷センター説明・見学会【5月22日】（物流センター）

物流コストの削減、温度管理の徹底、作業の効率化等の講話、センター内の見学

○ 食品展示会【7月24日】（さいたまスーパーアリーナ）

食品企業の新商品等の提案、小売業との交渉の様子を見学

○ 商流セミナー【9月17日・18日】（大田市場等）

収穫から販売までの経路の把握のため、農園、輸入業者や大田市場等を見学

○ 第3回1年生セミナー【12月4日】（ベイシア本部）

予算の立て方と各部門ごとの作業内容について

○ 流通センター見学会【12月18日】（前橋流通センター）

高崎商業高校の生徒と一緒に流通センターの概要の説明を受け、施設内の見学

○ マイナビ就職EXPO説明会【12月21日】（東京ビッグサイト）

新卒学生のため合同会社説明会を見学

○ 入社前合宿研修会【3月5日】(国立赤城青年の家)

ベイシア、ワークマン、セーブオンの入社内定者の合同合宿を見学

II 研修成果

1 新入社員研修について

接客の基本研修からスタートし、接客の五大用語(いらっしゃいませ、かしこまりました等)や礼の仕方、マナーなどを学んだ。そこで強調されていたのは、あいさつの大切さであった。あいさつからコミュニケーションを深め、そこから人間関係や仕事を広げていくことができることを企業の新入社員研修の中でも力説されていた。学校現場において、社会ではきちんとあいさつができる人間が求められていることを伝え、日頃のあいさつ、授業の始めや終わりのあいさつ等が習慣化できる生徒を育成したい。

2 店舗研修について

店舗に配属になり、青果、惣菜、鮮魚、精肉の四つの部門で研修した。ベイシアの経営理念「For the Customers すべてはお客様のために」をスタッフ全員で確実に実行していることを目にした。朝礼の後などにみんなで経営理念を唱和することにより、意識をそろえていた。無駄な動きをしない、一つ一つを手早く作業する、全体をみて段取りをして効率的に作業をする等徹底されていた。また、意見箱が設置されていて、より良い提案は吸い上げられ、全体に反映される仕組みもあった。これらの工夫を通して業務の効率化が進められていた。もちろん、産地や消費期限を絶対にごまかさない、手洗い、消毒の徹底など、安心、安全に関わる内容については最優先であった。学校現場での活用としては、タイムレコーダーの設置、備品・消耗品の共有化、机上の整理整頓などが考えられる。そして効率的に事務処理をおこない、学校での日常業務に生かしたい。

3 人材育成に関する研修について

ベイシアではその経営理念の中で、人をつくって商で文化を創造する。すなわち、人材教育を充実させて、プロのチェーンストアマンを育てることを掲げている。その中のいくつかの研修に参加することができた。商流セミナーにおいて、生産者、加工する業者、流通に関わる業者の方々から実際に話を聞くことにより、朝とれた農産物を次の日には店頭で並べるための24時間態勢での取組を学べた。それらの業者は、よりおいしく、より付加価値をつけて、より新鮮なうちに、人々の生活をより豊かにするために、高い理想を持って仕事をしてきた。流通センターの見学では業者から入荷された商品が、貼られたバーコードにより仕分けされ、店舗に配送する仕組みを見学した。実際に見たり体験したりする教育が多く取り入れられていた。また、採用に関わることでは、大学生が就職活動として企業説明会に参加している様子、内定が決まった社員に対する入社前の社員教育の様子を見ることができた。生徒が将来経験していくであろう就職活動の一端を見ることができた。これら学んだことを児童生徒に伝えてきたい。

III まとめ

苦勞して就職しても、3年以内の離職率が高卒で4割、大卒で3割いるのが日本の現状である。新入社員は、新しい環境の中で、学ぶべきことも多く、とても大変であった。上司から怒られる新入社員を幾度となくみてきた。しかし、それは早く一人前になってほしいという、本人の成長を期待してのことである。生徒には「社会人一年目は怒られて当然、へこたれずにがんばれ」と伝え励ましたい。

また、ベイシアには、チェーンストアの力で国民の豊かな生活作りに貢献したいと考えている社員が多くいた。生徒たちは、これから様々な業種の中から、自分の好みや適正を考え、選択し、社会に出ていくことになる。どのような仕事に就こうとも、社会の中で担う役割があり、追うべき理想がある。働くことの価値を考えて、夢を持って仕事に取り組むと、生きがいや充実感をより深く味わうことができるということを伝えたい。

(担当指導主事 小高 忠文)