

皆で考える新生漱石の企業理念

(株)漱石「店長塾」と、企業理念を皆で考える勉強会を行いました。

今年は新型コロナウイルス感染症の蔓延で、毎年恒例の社員総会が中止となり、代わりに各エリア会議で第1回「店長塾」と、企業理念を考える勉強会を行いました。難しい内容だったと思いますが、会社の一員として、深く仕事を考えるきっかけになったと思います。



企業理念の意味や定義 会社が最も大切にしている基本的な考え方。

[なぜその企業が存在するのか] [何のために経営をするのか] 社内の意識を統一するため。

企業理念を明文化する(はっきりと文書で書き示す)目的

1. 問題が起きたり経営の判断に迷ったりした際に役立つ。方向性を間違えず基本に戻ることができる。経営の軸。
2. 従業員の行動や価値観を統一することができる。
3. 社外に発信することで、会社の想いを外部にも伝えることができ、責任感も生まれる。

「経営理念」と「企業理念」 経営理念(創業者の思い)を企業理念に反映させるのが一般的。

【経営理念】 経営者自身の想いや信条を表しているもの。

【企業理念】 会社が大切にしている考え方や価値観・存在意義などを言葉に表したものだ。



発行所
株式会社漱石
〒866-0861
八代市本町1丁目6-8
☎0965-34-9488

第56号
2020年(令和2年)
12月15日(火)

「食で心を豊かに」 株式会社漱石 経営理念

株式会社 漱石 の経営理念

食から学び、食を創造、食で未来を

社員とその家族、パートナー企業、お客様に信頼される誠実な経営。
社員とともに成長し、物心幸福のお手伝い。
食への誠意とこだわりの追求。
食を通して文化が生まれる時間と空間創り。
精神と戦略のたゆまぬ革新と進化。
感謝を込め地域社会への協力と貢献。



◆行動指針◆

両親、家族、仲間、すべての人に「ありがとう」を言葉で伝えます。
仲間を思いやり、チームワークを大切に、楽しい職場づくりに努めます。
あいさつは自分から、返事は明るく即答します。
社会人として当たり前のマナーと約束を守ります。
笑顔と元気な接客で、心地よい空間づくりに努めます。
清掃清潔を徹底し、安全安心を提供します。
プロの意識を持ち、知識、技術の向上に努めます。
働く事で成長し人生を豊かにします。



経営理念

「食で心を豊かに」

経済の豊か

- 食を通じ
- ・スタッフの生活を豊かに
- ・一人一人がスキルアップし会社を豊かに
- ・しっかりした会社を作ること地域を豊かに

人の豊か

- 食を通じ
- ・チームワークを大切に働き多くの仲間が出来る
- ・仲間、お客様、業者様、地域の人々に信頼され人脈を豊かに

心の豊か

- 食を通じ
- ・当たり前の社会のルールを身に付ける
- ・感謝することで人間性の成長
- ・プラス思考でメンタルを強く

会社の豊か

- ・地域に必要な会社
- ・人や地域に影響を与えられる会社
- ・基本を守り革新をし続ける会社

良い企業理念とは? 下記を参考に自社の企業理念を作成していただければと思います。

- 中身がしっかりしていること
- 自社の状況に適合していること
- わかりやすさ
- 一貫性が保たれていること
- 成長性を示唆していること
- 社会に貢献するものであること
- 理念から戦略のヒントがあること

みんなの感想



～企業理念の考え方～

皆が理解し、納得して意識をそこへ向けて行けるものだと考えます。

～仕事をしていく中で、困ったり、壁に当たったりした時にこそ、理念をしっかり念頭に置き、正しい道を選んでいく事。

～社内はもちろん、会社外へのアピールをするもの「うちの会社はこういう目的でここへ向かってますよ」というのを明確に社外へ向けて発信できるように。

～人間が人間を教育していく中で、方向性を示すもの。右も左も分からずに入社して来て、私達は、ここを目標にここを目指してます!としっかり教育する為の教科書のようなもの。

～経営者の考え(理想だったり、目標だったり)を社員、従業員がしっかり理解して人も漏れる事なく全員で同じ方向へ歩いて行く道しるべであるべきと考えます。

1. 今回の勉強会で経営理念と企業理念の違い、重要性が分かりました。
2. 企業理念を社員、スタッフ全員が理解し、それに向かって同じ考えで行動する必要があると思います。
3. 企業理念をさらに細分化して、行動指針に落とし込んで1つ1つの内容を理解し、皆が同じ方向に向かって行動していく事が大切だと思いました。

じさん

企業理念についての改正検討が始まっている事はわかっていました。以前、お伺いしたコンサルタントの方の説明で、簡単に誰からもわかりやすく理解できて、会社としての方向性や思いが詰まっているのが理想と教わりました。

色々な会社の企業理念を拝見しましたが、長いものや短いもの、ユニークなものや難しいもの、考え方が様々で幅広いので、色々意見を全スタッフに聞きながら決定には時間がかかると感じます。

現在「食で心を豊かに」という立派な企業理念を基に働いていますが、もっと皆がすぐに理解ができ、その方向に歩いていけるような新しい企業理念ができるよう知恵を絞りたいと思います。

Yさん

Kさん

そうせき オリジナル
新メニュー!

クリームソーダ
¥620

冷凍果実チューハイ ¥620
冷凍果実たっぷりの
満腹チューハイです
Alc.8%

お酒の
メロンソーダ ¥780
メロン・リキュール
Alc.3%

みんな大好き
懐かしの味にお酒を
大人のメロンソーダ!

氷みかん 氷レモン 氷ライム

肉バル X PIZZA
そうせき
SOSEKI

お酒

料金は全て税抜です

みんなの感想

先日の勉強会で企業理念についての講義がありました。ある程度どういうものか分かっていましたが、さらに細かい部分まで教えられたので大変勉強になりました。

さて、今回自分たちで会社の企業理念を考える機会を設けてもらい、企業理念を作るにあたって、いろんな大手の企業理念を調べましたが、ありきたりの文言やユーモアがある文書等、様々な企業理念がありました。

そこで感じた事は、漱石グループの企業理念、行動指針は、目的が明確でどういう行動をとるといことが分かりやすいということです。

そうせきではスタッフ3人が様々な考えを出し、なかなか携わることの出来ない企業理念作りを体験させてもらって大変勉強になりました。

Yさん

今回企業理念を考えた際、「私はこういうことをいつもできているのだろうか」と思うこともありましたが、ただ仕事をやるだけでなく「会社に貢献できることは何か」改めて考えるいい機会になりました。

問題が起きたり、経営の判断に迷ったりした際に方向性を間違えず基本に戻る。まさに今の時期だと思いました。

ただ落ちている日々をいつも通りに過ごさず、会社に貢献できることは何か考えながら仕事をするべきでした。

まだ、コロナの状況はもちろん、今後も何かあるか分からないので、今回の機会を活かし、こういう時どうしたらいいか企業理念を見直し、基本に戻って考えていこうにします。

Kさん

企業理念について話し合いました。

経営理念は個人的に多くを学び、人に伝えてきたと思っていました。企業理念も同じと思っていただけで違い、「なぜ企業が存在するのか」「何のために経営をするのか」と、経営する上での会社の価値観を出したもので、とても重要なものだと気づきました。

自分の立場上、そういった会社の思いも、他の従業員、また新人たちにも教えていかないといけないので、まずは経営理念である「食から学び、食を創造、食で未来を」をしっかり伝えていきます。

Sさん

人は皆、会社で言う所の企業理念のような各々の考え方、行動のベースに個人の理念があると思います。

個人の理念はバラバラです。個性は大事だと思います。でも社会における会社を1人の人間におきかえると、個人の理念全てを尊重した会社は、社会において一貫性のない会社ようになってしまうと思います。

そうなるのであれば、社会の中で信用を得る事ができません。そうならない為に、必要なのが企業理念なのかなと思いました。

Tさん

はじめに、企業理念に対しあまり考えた事がなかったが、書類を黙読してみて意味や定義を理解する事ができた。

経営理念や行動指針に記載されてある「食へのこだわり」「プロ意識を持つ」一人一人考え方、捉え方は違うが、食だけでなく掃除へのこだわりなどもあっていい。

プロ意識も、1人1人がどこにプロ意識を向けるかによる。ドリンク作りへのプロ意識、フード作りへのプロ意識、接客へのプロ意識。毎日の営業の中で、何も考えず一日過ごすよりも、何かしらのプロ意識を持つことにより、考え方や行動が変わり、結果につながってくると思われる。

最後に、従業員一人一人が、企業理念、経営理念、行動指針を少しでも把握しておくには、アウトプットが必要。自身が社外へアウトプットする事により、それがインプットとして返ってくる為、頭に入りやすい。

Uさん

企業理念と経営理念の違いは、前回の社長のお話である程度の解釈は出来ていました。やはり、漠然と働くといっても、人それぞれの目標があったり、考え方が様々だと思います。いろいろな人がいる中で、会社をひとつの目的に導いていく「旗」が理念なのかなと思いました。自社も店舗がどんどん増えていく中で、前回のリーダーシップのお話にもつながって行くのだと思います。それぞれの店舗のリーダー「店長」が受け皿に、アルバイトさんなどに発信してまとめていかなければならないこと。自分も少しの間「長」という役職をいただいていたので、その難しさと自分の甘さを今になり実感しました。今後自分の店を持つ場合は、今日のことを思い出していこうと思います。

Mさん

自分は、企業理念の事で、前回の会議から少しですが勉強しました。みなさんも知っていると思いますが、ピーター・ドラッカー氏の

「企業とは何かを理解するには、企業の目的から考えなければならない。企業の目的は、それぞれの企業の外にある。事実、企業は社会の機関であり、その目的は社会にある。企業の目的として有効な定義は一つしかない。すなわち、顧客の創造である。」

これを踏まえた上で、良い企業理念とは何かを考え、まずは「お客様を幸せに」を元に考えなければならないと思います。

「みんなでお客様を幸せに」する事で、どうすれば幸せになるのか行動する考えになり、自分のスキルアップにも繋がる。まだ考え方が甘いかもしれませんが、今後の自分の糧にしていきます。

Kさん

企業理念について、自分とかバイトの人達は難しくても分わからないかなと思いました。なので、いっぱいいろいろ考えるより、どうしてもこれだけは貫き通したいと思えることを企業理念にしたら、働く人みんなに浸透するんじゃないかなと思いました。

難しく考えたり、カッコよくしたりしたら、その時はよくても1年後2年後におかしな事になるのかなと思います。

Mさん

前回あったスタッフ研修の時点では、自分自身が、企業理念、経営理念についてははっきりとは理解していませんでした。

店舗内での「新しい理念」についてのミーティングで、他店や他社を参考に調べていたのですが、どこにも共通していたのが「感謝」でした。

光の森店でも「感謝と共生」と決まりましたが、「ありがとう」の気持ちを忘れてしまうと成長も止まってしまうだろうし、他人からの信頼もなくなっていくのではないかと感じます。

会社の理念、自分の考えをあらためて考えるよききっかけとなりました。

Tさん

企業理念の講話を聞き、企業理念、経営理念という言葉は知ってはいましたが、ふたつの言葉はよく似ているが少し違う意味がある事や、どれだけ会社にとって大切なものかわかりました。

会社の企業理念をよく理解し、全従業員がその企業理念にそった行動をしつつ、各個々人が成長し、会社を成長させていくことが大切だと思いました。

飲食の仕事をしている私達は、食を通じて、お客様、仲間、パートナー企業、家族や、関わるすべての人に感謝の気持ちをもって接し、また地域に貢献できるような行動をしたいです。

Nさん

企業理念と経営理念。言葉はよく似ていても、意味が少し違うという事を初めて知りました。まだあまり理解できていませんが、企業理念も経営理念も、社会にとってはとても大切な事なのではと感じました。

企業理念を実現するには、常に周囲に気を配り、些細な気遣いでも忘れずに行うことが必要だと思ったので、自分の今までの行動を見直し、会社に貢献できるようがんばっていきたくです。

Kさん

企業理念を明文化する3つの目的があり、それをスタッフ全員が理解して行動すれば、今以上にお客様満足度が高まると思います。

しかし、そうできないのが現状です。私のやるべき事は、いかにスタッフ皆に企業理念を理解してもらおうかだと思います。

漱石の経営理念は6つありますが、なかなか難しい言葉で目を遠のけてしまいがちなので、私なりにアルバイトスタッフや若い社員の子に伝わりやすいようにしっかり話をしていこうと思います。

また、行動指針のひとつに、「働くことで成長し、人生を豊かにします」とあります。私も漱石に入社し8年が経ちましたが、接客や料理のこと以外にもたくさんの方の事を経験させて頂きました。

自分自身が豊かでない、お客様にはなかなか目が向きません。まずはスタッフみんなが働くことで幸せを感じ、心が豊かになって、お客様に余裕をもって接してもらえるような職場づくりを心がけていきます。

Hさん

企業理念については、前回講習会を受けさせていただいた事により、少しは理解できたと思います。改めて企業理念の考え方を読む中で、私が一番考えなければいけないと感じた所は、「企業理念を明文化する目的」の1つ目にある、「問題が起きたり経営の判断に迷ったりした際に、企業理念が役に立つ」という文です。

現在、世界で問題になっているコロナウイルスにより、飲食店を含め、いろいろな企業が考え方を考えるキッカケとなったと思います。その中で漱石としては、テイクアウト、アルコール除菌、次亜塩素酸などを考えていただきました。

私自身店舗スタッフとして何ができると考えた時に、やはり企業理念である「食で心を豊かに」という言葉から考える事が正しいのではないかと思、この中でも来店して下さるお客様に、お腹の満足だけでなく、見た目や接客によるコミュニケーションなどを心がける事ができたと思います。

コロナウイルスが流行しだしてから9ヶ月経過しましたが、まだまだ企業での集まりなどが少なく、団体の予約が減っているのが現状です。ですが、家族での利用や、少人数でのご利用はありますので、利用していただけるお客様に対して、ありがとうを伝えるとともに、安心して満足していただける様ひとつひとつの仕事丁寧に行っていこうと思います。

経営理念の中に、「食への誠意とこだわりの追求」とあり、私は料理に関してあまり知識がないまま入社させていただいていますが、上司の方々の料理に対するこだわりがすごく強かったです。私も教えていただきながら料理をさせていただいていますので、その意志を継げるように努力していきます。

Gさん