

働き方改革への取組み



会社概要

おかげさまで四半世紀
25th
ANNIVERSARY
since 1993

社名

株式会社KRフードサービス
(英訳名: KR FOOD SERVICE CORPORATION)
※2014年4月1日付 株式会社キンレイより名称変更いたしました。

設立年月日

1991年(平成3年)4月23日

資本金

100,000千円

本社所在地

大阪府吹田市豊津町9番1号パシフィックマークス江坂19F
東京本部 | 東京都練馬区石神井町2-14-13 NTTビル3階

決算期

2月末
売上高245億円 2018年2月期見込み

従業員数

社員:619名 臨時雇用者:6,573名 2018年1月末現在

主要な事業

外食店舗の経営 店舗数121店舗
(かごの屋94、専門店12、SAPA7拠点、タイFC8)

役員

代表取締役社長 中川 晃成
常務取締役 廣瀬 雅孝
取締役 川井 潤
取締役 川角 茂樹
監査役 森本 裕文



～収益力のダウン～

時間外
労働の増加

人件費
の上昇

採用費
の上昇

売上
のダウン

～人員不足に起因する課題が発生～

社員への
負荷増加

時給
上昇

人手不足

店舗運営
の不安定

～時間当たりの売上高を上げる～

意識改革

業務
改革/改善

仕組/制度
改革

売上向上



◆意識改革

メリハリ・今より短時間で今より高い成果を出す

- ・営業時間の短縮【▲2.5時間】
(アイドルタイム;15時～17時の閉店、閉店時間の早期化;23時→22時30分)
- ・社員所定労働時間未満での働き方推進テスト中【▲20時間／月間】
(月間所定労働時間168時間→148時間でも同給与支払)
- ・アニバーサリー休暇の取得推進
(年間 3連休×2回取得 もしくは 6連休取得)
- ・入店時間／退店時間の見える化によるフォロー実施
(勤怠管理システム「静脈認証」導入によるフォロー実施)



◆業務改革／改善

省力化・発想の転換による負荷および労働時間削減

・機械化

(寿司しゃりロボット、ダシディスペンサー)

・IT化

(テーブルオーダー端末、ポジションプリンター、動画マニュアル、ウェイティングシステム)

・アウトソーシング

(採用センター、お客さまコールセンター、メンテナンスセンター、PB仕様食材・加工品)

・業務組み立て

(多能工化、非生産性時間「夜間⇔朝業務」の組み換え)

・活動の仕掛け

(現場アルバイト従業員と本社スタッフとの業務改善委員会「月1回」の実施)



◆仕組／制度改革

人員確保(働きやすさ・定着率の向上)

- ・雇用体系の見直し
(ナショナル社員、エリア社員、店舗限定社員、短時間社員、パートナー社員)
- ・社員所定労働時間未満での働き方推進テスト中【▲20時間／月間】
(月間所定労働時間168時間→148時間でも同給与支払)
- ・社内アカデミー「教育機関」の設立と社外調理師専門学校との提携
(体系的な教育訓練と早期スペシャリスト化)
- ・家族勤務手当への支給
(夫婦で勤務、親子で勤務、兄弟姉妹で勤務)
- ・従業員紹介制度
(紹介者／被紹介者への褒賞金支給)



◆売上の向上

お客さまの囲い込みによる売上の安定【28万人の会員さま】

- ・CRM(カスタマー・リレーションシップ・マネジメント)による顧客囲い込み
- ・メンバーズ会員(会費200円)によるファン化による囲い込み
- ・お客さま動向の把握／分析による各種施策の実施による売上向上



～各種課題の改善による収益力の向上～

