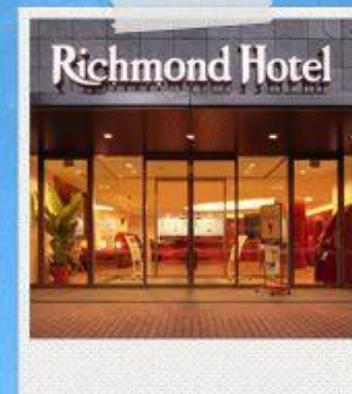
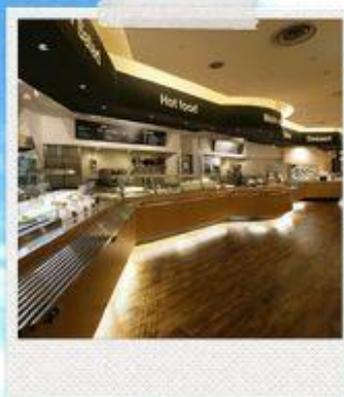


# ロイヤルホールディングス株式会社

お客様に選ばれる“食&ホスピタリティ”を提供するために。



▼ ロイヤル(100.0)

外食インフラ機能(製造・購買・物流業務)

外食事業

▼ ロイヤルホスト(100.0)

ホスピタリティ・レストラン「ロイヤルホスト」「カウボーイ家族」等の運営

▼ テン コーポレーション(100.0)

天井・天ぶら専門店「てんや」等の運営

▼ アールアンドケーフードサービス(84.9)

「シズラー」「シェーキーズ」「ロイヤルガーデンカフェ」および専門店等の運営

コントラクト事業

▼ ロイヤル空港高速フードサービス(100.0)

高速道路サービスエリアおよび空港ターミナルビルにおけるレストラン・売店の運営

▼ ロイヤルコントラクトサービス(92.9)

企業内給食施設および医療関連施設等を中心とした飲食店の運営

機内食事業

▼ ロイヤルインフライトケイタリング(100.0)

関西国際空港および福岡空港、那覇空港における機内食の調製、搭載

ホテル事業

▼ アールエヌティーホテルズ(92.0)

「リッチモンドホテル」等の運営

▼ ロイヤルマネジメント(100.0)

グループ会社への間接業務の提供



食品事業

ロイヤルグループでは、バックキッチンであるセントラルキッチン(CK)を福岡食品工場と東京食品工場の2拠点で開設しています。  
1962年9月、日本で初めてCKを導入しました。



外食展開

「ロイヤルホスト」をはじめ、「てんや」、「カウボーイ家族」、「シズラー」など、様々なブランドを全国に展開し、日本で一番質の高い食の提供を目指しています。



コントラクト事業

空港内・高速道路SA内をはじめ、コンベンションセンター・オフィスビル・医療・介護施設・百貨店・官公庁などで質の高い美味しさとサービスを提供しています。



機内食事業

1951年10月、戦後日本の航空便の就航が再開したその初便に、福岡でサンドイッチと紅茶を搭載したのがロイヤルの事業のはじまりです。福岡、関西、那覇、成田、羽田で、機内食を搭載しています。

※成田・羽田は関連会社が運営



ホテル事業

「リッチモンドホテル」は、レストランビジネスで培ったホスピタリティを存分に発揮し、全国のビジネスパーソンから高いご支持をいただいています。

# 「健康経営」実現に向けて

## 2018年からの3ヶ年のテーマ

働き方改革（多様な働き方への対応）

人材確保（新卒・キャリア）と育成

生産性の向上（健康経営）

# 「健康経営」実現に向けて

---

働き方改革（多様な働き方への対応）

人材確保（新卒・キャリア・クルー）と育成

生産性の向上（健康経営・業務改善）

# 働き方改革（多様な働き方の推進）

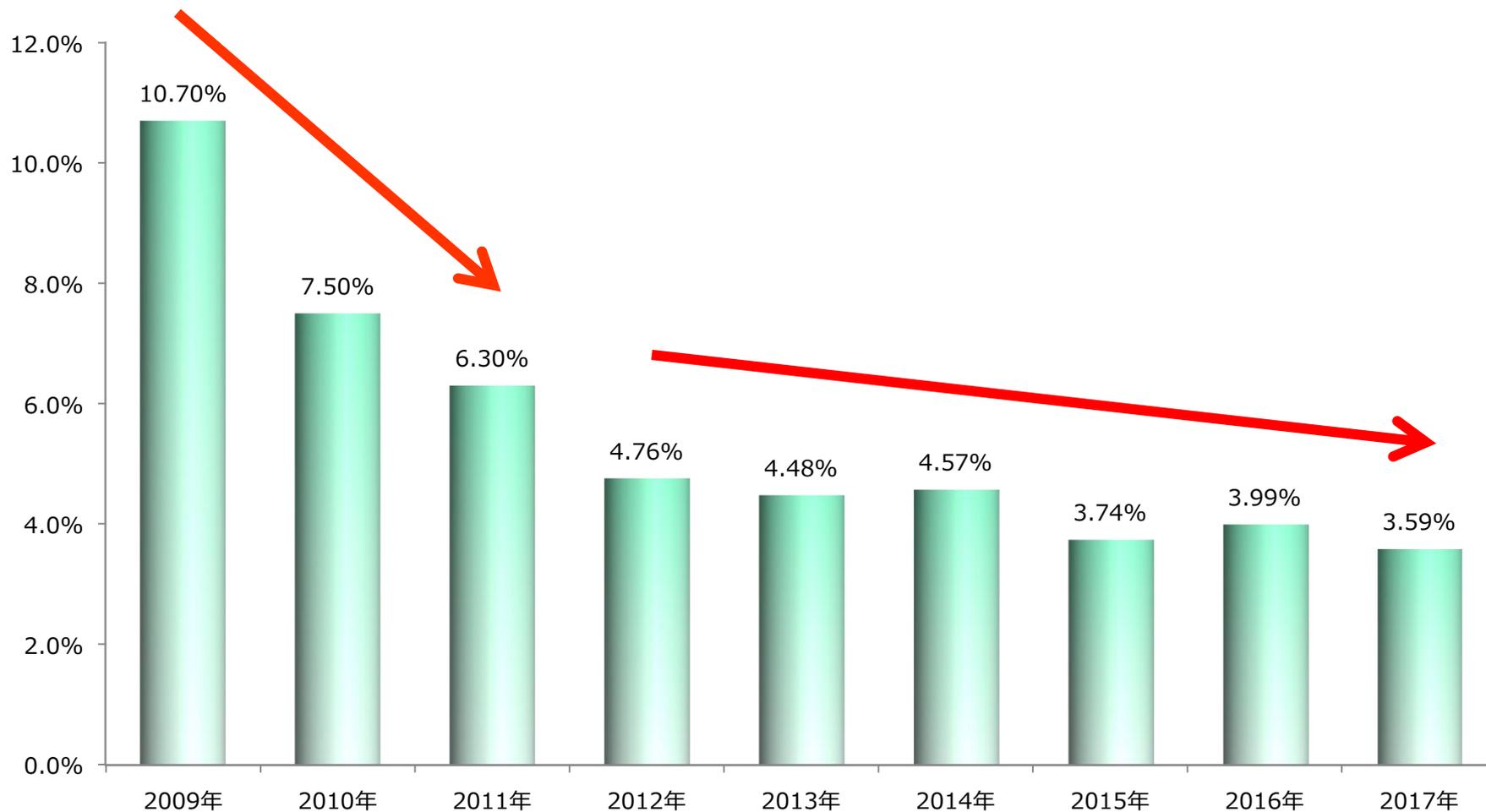
制度	進捗
在宅勤務制度	制度案の概要が完成。導入に向けて各事業会社へのヒアリングを行ない、制度に補足していく。
ゾーン社員制度	各社にヒアリングを実施し、適用条件を確定。 4月の給与規程への反映を目標に制度設計を進めていく。
短時間正社員制度	社員のフルタイムを断念 → クルー※となっている方の受け皿 優秀なクルーの登用や多様な働き方を希望する人を社員に
シニア 処遇改善	営業部門で活躍されるシニアへの処遇を改善。 エリア社員並みに引き上げ、時代に合わせた内容に変更。
なでしこ プロジェクト	9月から月に一度のPJTミーティング 課題の洗い出し⇒女性が働きやすい環境整備

※クルー：パート・アルバイト

**働き方改革を実現 → ES向上・定着率の向上・ブランドの向上**

# 社員の離職率推移

(日本の社員の離職率推移は12%前後で推移)



# 「健康経営」実現に向けて

---

働き方改革（多様な働き方への対応）

**人材確保（新卒・キャリア）と育成**

生産性の向上（健康経営）

# 新卒採用施策

テーマ	当面の主な対応策	将来の方向性
新卒採用の持続性確保	クルーの社員採用強化(書類審査免除) ※特に男性クルーへの働き掛け強化	システム導入 グループ全体での紹介採用常態化 高校生インターンシップ
調理職採用の持続性確保	大卒 : 調理インターンシップの強化 専門卒 : 職場見学会全社開催 学校訪問強化	『営業職』等の柔軟な雇用確立 地域限定勤務への検討 高校生インターンシップ
就職ナビ以外からの流入採用のIT化	採用総合webサイト制作 (就職ナビオープン前の早期選考 各社サイトと相互流入)	アプリ・スマホ対応 自社WEBサイト> 就職ナビ WEB説明会 AI選考

**主要課題への対応を進めながら、採用の持続性確保に取り組む**

# 「健康経営」実現に向けて

---

働き方改革（多様な働き方への対応）

人材確保（新卒・キャリア）と育成

**生産性の向上（健康経営）**

# 健康経営取組

DBJ 健康経営格付	<ul style="list-style-type: none"><li>2013年10月健康経営格付取得</li><li>2つ星⇒3つ星へのステップアップを目指す</li></ul>
健康経営銘柄 ホワイト500	<ul style="list-style-type: none"><li>優良な健康経営を実践している企業を表彰</li><li>2017年2月に取得。更新を目指す。</li></ul>
健康診断	<ul style="list-style-type: none"><li>受診率：2013年から<b>5年連続100%</b>達成</li><li>二次検診受診率：67%</li></ul>
ストレスチェック	<ul style="list-style-type: none"><li>正社員全員</li><li>50人以上事業所社会保険加入クルー</li></ul>
コラボヘルス	<ul style="list-style-type: none"><li>婦人科検診(マンモグラフィ車)集団検診に導入</li><li>ロイヤル健康体操</li><li>ウェアラブル端末(活動量計)配布</li></ul>



# ロイヤルホスト株式会社の働き方改革

## 《2017年からの主な施策》

24時間営業の廃止

2017年度に全店24時間営業店舗を廃止

調理作業の軽減

メニューと事前準備作業の見直しによる労働時間の軽減

アルバイト採用の集約

店舗の採用受付を一括代行する事業者との提携

定休日の導入

2018年元旦、5月、11月の年3回定休日を設定