

# 誇りの持てる会社つくりと見える化の取り組み

- 平成24年7月 経営革新法2期取得
- 平成24年7月 埼玉県多様な働き方実践企業  
プラチナ認定
- 平成24年9月 彩の国工場指定
- 平成25年4月 エコアクション21認定
- 平成25年4月 月次PL発表6営業日
- 平成25年1月 くるみんマーク取得
- 平成25年1月 埼玉県経営革新法モデル企業
- 平成26年2月 惣菜協会HACCP工場指定
- 平成26年4月 全社員に月次PLの配布開始
- 平成27年2月 もの補助認可(次の売り場を創る)
- 平成27年9月 シェアダイニングサルーテ開業



# シェアダイニングサルーテ

## 平成27年9月オープン

### 平均年齢68歳16名登録



平田さん



村上さん



Create the new culture of food for noodles and delicatessen.

COPYRIGHT(C) 2002 KURITA AIM DELICA CORPORATION.

# 経営理念

麺とデリカの新しい食文化を創造する

1. 私たちは誇りの持てる会社づくりを通して  
全ての従業員の幸せを目指します。
1. 私たちは安全で安心な商品づくりを通して  
お客様の幸せを目指します。
1. 私たちは環境にやさしい商品づくりを通して  
全ての人々の幸せを目指します。

平成17年4月1日作成

平成28年4月1日 改定



財務の視点  
(ビジョン実現のためには、どんな財務内容に)

経常利益率  
3%

『地域で働きたい誇りの持てる会社』になる

顧客満足の視点  
(具体的にどのようにして顧客に満足いただく)

不の解消をする  
①クレーム0する  
②不の解消定番商品メーカーになる

感動分岐点を超える1/1商品提供する

美味しい麺から創れる  
オンリーワン惣菜工場になる

業務プロセスの視点  
(どんな仕組みを)

部・課・個人の月次目標をPDC Aで達成し、そのプロセスを従業員で共有化する(縦組織変革)

キラリ輝く1/1商品を創る横組織での連携体制を創る

非常職に新しい変革を見出し、各業務変革で付加価値の増加をする

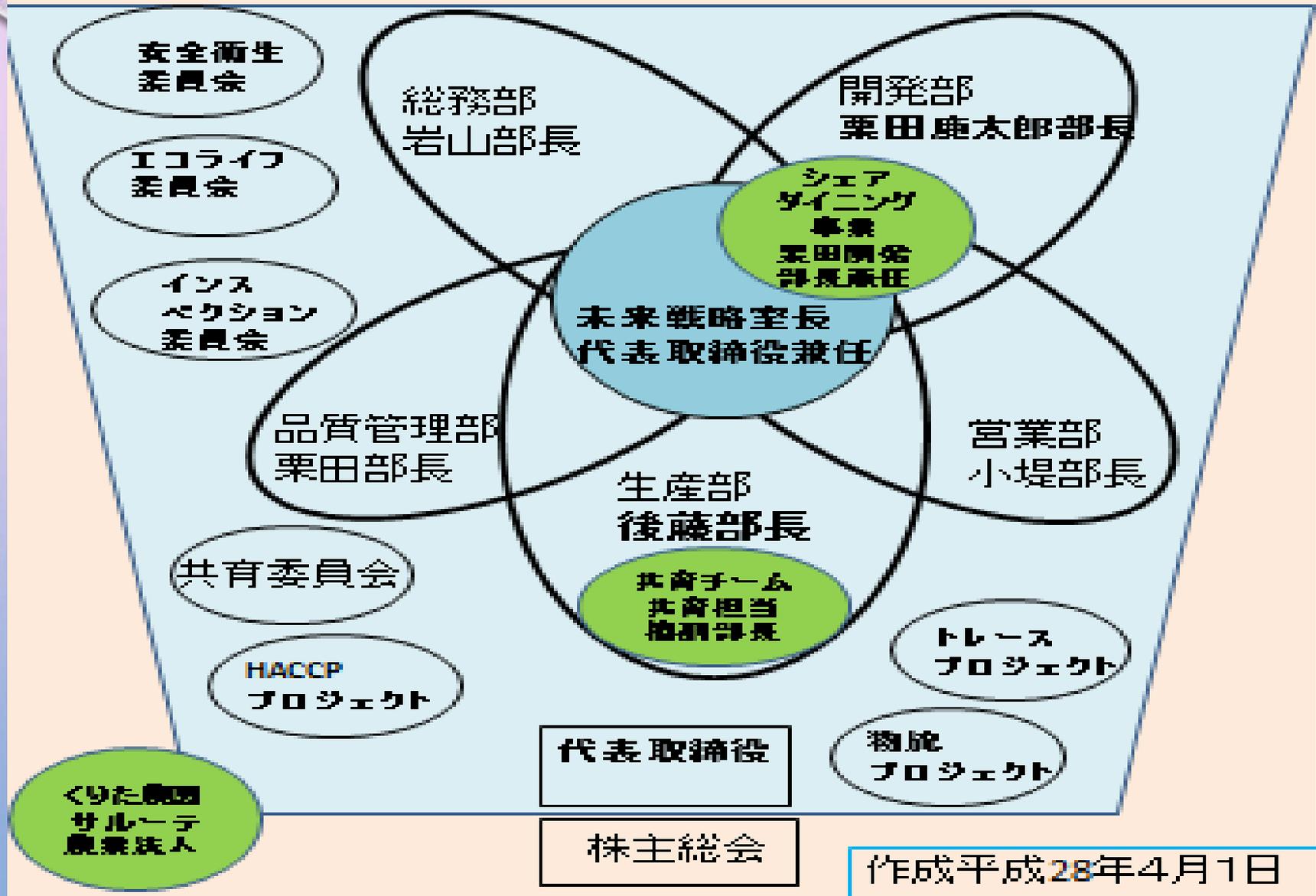
人材と変革の視点  
(どんな社員・育成を)

やってみせて、言って聞かせて、やらせてみて、ほめてやらねば人は動かじ。  
話し合い、耳を傾け、承認し、任せてやらねば、人は育たず。  
やっている、姿を感謝で見守って、信頼せねば、人は実らず。

仲間の尊重実現する強靱な横連携新組織になる

企業風土の変革  
全従業員への共育体制を創る

# 株式会社クリタエイムデリカ第50期組織図



# 平成28年共育チームと共育委員会設置

## テーマ

- ①誇りの持てる会社とはいったいどうゆうものか皆で共有
- ②管理職になる為に必要なスキルを体験
- ③各部署の垣根を取るためのディスカッション実施

## 内容

- ①コーチングスキルの取得(コンサルタント依頼)
- ②ファシリテータースキル取得講習
- ③ロールプレイ&ワクワク会議実施
- ④インバスケット演習
- ⑤各部業務収得表の作成講習(ワークシェア)
- ⑥社長とのトークセッション実施

