

2019年2月25日

～「調理技術」と「働きがい」、「生産性」の向上を目指して～

教育訓練施設「阿倍野トレーニングセンター」を開設します。

近鉄グループの株式会社近鉄リテーリングは、飲食店舗、サービスエリアをはじめ、駅ナカ店舗など、関西・東海を中心に約220店舗を運営しています。特に飲食店舗については、日本料理「月日亭」や中華料理「百楽」、イタリアン「ソラーレ・ドーナ」など和食から洋食まで幅広く展開しており、多くの店舗で独自の味にこだわった、調理人による店内調理を行っています。

今般、当社独自のトレーニングセンターを開設し、主に調理スタッフの訓練を通じて、「調理技術」と「働きがい」、「生産性」の向上を目指します。

【トレーニングセンター開設の狙い】

1. 調理技術の向上

各店舗の伝統的な調理技能をレシピ化し、体系立てて伝承することで、調理技術の維持向上を図ります。

2. 社員の働きがい向上

効率的に調理技能を伝承することが若い世代の成長や達成感につながり、調理スタッフの定着率向上に寄与するものと考えています。

3. 生産性の向上

スタッフの調理技能を高めるとともに、最新調理器具の活用訓練を行うことで、調理現場の生産性を高めてまいります。

《トレーニングセンター》



別紙

1. 「阿倍野トレーニングセンター」の詳細

- (1) 名称 株式会社近鉄リテーリング阿倍野トレーニングセンター
- (2) 面積 286.90㎡
- (3) 施設内容
- ①調理実習室・テストキッチン（12名が同時に受講可能）
 - ・標準厨房設備一式
 - ・クックチル調理用設備（スチームコンベクションオープン、プラスチック）
※クックチル・・・調理した料理を一旦冷却して保存し、提供時に再度加熱する調理・保存法
 - ・真空調理用加熱器（スーベークッカー）
 - ・試食室・撮影室
 - ②カフェ実習室
 - ・エスプレッソマシーン
 - ③研修室（最大36名収容）
- (4) 研修内容
- 調理実習・・・ レシピに基づく調理を確実に出来るよう、実際の調理器具を使用して4段階のトレーニングを実施します。
（1 講師説明、2 講師実演、3 受講者実演、4 講師評価）
また、調理技術維持向上の核となる各店舗の料理長クラスには、トレーニング技術強化の講習を実施、店舗における調理技能伝承を推進します。
 - カフェ実習・・・ エスプレッソマシーンなどを使用して、カプチーノ等カフェメニューの調理トレーニングができます。
 - 接客講習・・・ 講師による座学やロールプレイなどを通じて、研修が可能です。
- (5) 開設日 2019年3月1日（金）

2. 近鉄リテーリングについて

- (1) 会社名 株式会社近鉄リテーリング
- (2) 設立 2002年3月
- (3) 資本金 30,000千円
- (4) 代表者 代表取締役社長 芳野 彰夫
- (5) 従業員数 5,719人（2018年9月末日現在）
- (6) 主な事業内容
- ・飲食店舗の運営・・・和食から洋食まで約100店舗を幅広く展開
（主な運営店舗）
 - 日本料理「月日亭」（7店舗）、「百楽荘」、「あやめ館」
 - 中華料理「百楽」（6店舗）、「四川」
 - 鰻料理「江戸川」（10店舗）
 - 居酒屋「味楽座」「操舵」
 - イタリアン「ソラーレ・ドーナ」
 - ・駅ナカ店舗運営・・・近鉄の駅ナカモール「Time's Place」7箇所を運営
 - ・コンビニエンスストア運営・・・近鉄の駅ナカを中心に「ファミリーマート」94店舗を運営
 - ・サービスエリア運営受託・・・東名高速「浜名湖SA」など全国8箇所のサービスエリア運営を受託
 - ・カフェ運営・・・独自ブランド「CAFFE CIAO PRESSO(カエチャオプレッソ)」12店舗を運営

以上