

定期的な研修と多角的な評価で 仲間の能力を活かす仕組みづくり

株式会社天平庵

- *所在地 〒633-0065 奈良県桜井市吉備576-1
- *電話番号 0744-49-2525
- *代表者名 代表取締役社長 青木一郎
- *資本金 5,000万円
- *主な業種 製造業、卸売・小売業
- *事業内容 和菓子・洋菓子の製造および販売、喫茶
- *従業員数 正規社員31名(男性8名、女性23名)
非正規社員98名(男性7名、女性91名)
- *女性管理職 9名(管理職に占める女性割合: 69.2%)
- *URL <http://www.tenpyoan.com>



女性活躍ポイント*

* 社内独自の研修制度で社員一人ひとりの成長を確認 *

当社の経営理念に「お客様を大切にすること」という一節があるのですが、お客様にとって最初に出会う「天平庵」は当社の販売員で、お客様へのおもてなし教育として年に2回、県内7店舗合同で販売員研修を実施しています。講師は外部から招くのではなく、当社の専務取締役が担当することで、一人ひとりの成長や変化が手に取るように確認できます。掃除の仕方やお茶の出し方などは、それぞれの店舗で独自の工夫があって、研修会は各店舗の好事例を学ぶ場としても効果をあげています。また、店舗スタッフ同士が全員を評価し合う「360度評価」という制度を取り入れて、多角的な人事評価を行っています。この評価制度は社員の9割を占める女性スタッフの意欲向上にもつながっています。



「大和三山」は天平庵の一番人気商品

幸せ体験をお客様のおもてなしに活かす

福利厚生の一環として、年1回の社員旅行や年4回のレクリエーション(花見や納涼会など)を実施しています。また、スタッフの誕生日にはケーキをプレゼントして、日頃応援してくれている家族との団欒時間に花を添えさせてもらっています。スタッフ自らの幸せな体験が、お客様へのおもてなしに活かされると考えているからです。



代表取締役社長
青木 一郎さん

女性社員から*



三輪本店 店長
仲西 礼子さん

天平庵を退職し、違うところで働いた経験がありますが、私はお客様と接する仕事が好きで、それを実感したのが天平庵だったことに気づきました。再び天平庵で働き始めて2年になります。正社員・パートタイマーにかかわらず、研修制度が充実しており、定期的におもてなしの精神や接客の心構えを学ぶことができるので、モチベーションが向上します。意欲と努力を評価してもらえ、半年前には店長に昇格しました。夢を実現できるこの仕事にやりがいを感じています。

取材担当者から

「お菓子を通じて歴史ある奈良の文化を発信したい」と12年前に誕生した天平庵。その伝え手である販売員のおもてなしが重要だと考え、販売員研修を年2回実施。業務研修をはじめ、メイクの仕方や立ち居振る舞いなど研修内容は多岐にわたり、スタッフからは「3年働いたら、3歳若返る」と言われているとか。スタッフにプレゼントしている誕生日ケーキが、家族からも応援される働く環境づくりに一役買っています。福利厚生の充実は、女性がいきいきと働ける環境づくりのポイントの一つと言えます。