

求職者の方、事業主の方注目!!

沖縄県緊急ジョブトレーニング事業

雇止め等で失業した方や未経験の職種や業務の訓練を希望する30~44歳までの方を対象に、職場環境への適応を容易にさせるため、協力事業所で短期間(最長3カ月間)の職場訓練を行っています。

協力事業所には訓練委託料(訓練生1人につき月額1,000円)、訓練生には訓練手当(月額6,000円)を支給します。

現在、協力事業所と訓練生を募集中です!!

◆問合せ先 (財)雇用開発推進機構

☎098-859-6140

URL <http://www.empact.or.jp>

ワーク・ライフ・バランス 企業認証制度のご紹介

ワーク・ライフ・バランス企業認証制度とは、社員の仕事と私生活の両立を支援する企業を県が認証登録する制度です。

認証を受けると働きやすい会社としてイメージアップが図られ、優秀な人材の確保につながるなどさまざまなメリットがあります。

これまでに、県の認証を受けている企業は16社で、平成21年度に新たに認証を受けた企業は以下のとおりです。

- 株式会社 リウボウインダストリー
- 株式会社 りゅうせき
- 東亜運輸 株式会社
- ロジテム沖縄 株式会社
- オリックス・コールセンター 株式会社

◆問合せ先 県雇用労政課

☎098-866-2366

雇用労政課 ホームページリニューアル

事業主、求職者の方をはじめとする利用者の皆さまに、より見やすく、わかりやすいホームページへとリニューアルしました。各種支援事業等の情報を掲載しています。ぜひ一度ご覧ください。

(掲載内容例)

- 合同企業説明会、面接会のお知らせ
- 人材育成講座受講生、訓練生募集のお知らせ
- 助成金制度一覧の掲載
- その他セミナー、相談会のお知らせ など

沖縄県 雇用労政課

検索

Q 職場の人間関係を円滑にする秘訣は?

A 若いスタッフが多いため、全員をよく観察してみんなに話しかけるように心がけ、いいことは積極的にほめます。こちらから働きか



コミュニ
ケーションは
大切な潤滑油。

Q 同じ道をめざす人へ経験の中からアドバイスを!

A プレッシャーもあるけれど、責任の大きな仕事ほど自分が必

Q 今後の目標は?

A まだ勉強の途中ですが、マネージャーになってからはどう人材のレベルアップを図るか、どうすればより利益が出るかなど、幅広い視野を持つ必要性を痛感。お客さまと従業員の満足度アップを考え、いずれば店長もめざしたい。楽しさがお客さまに伝わる店舗運営をしたいですね。



要とされていることが実感できません。仕事に自信を持ち、懸命な姿勢を見せること。一人ひとりと真剣に向き合うことで、リーダーとしての信頼も得られるはず。その姿勢は、絶対仕事に反映されます!

上司からもヒトコト



数字に強く、食資材の管理はパーフェクト。現場の新人教育にも期待しています。

崎濱にはシフト内での店舗運営を任せています。常に仕事の1時間前には出勤し、食資材の管理では「なぜこの価格になるのか」など疑問を掘り下げて研究する努力家。数字にも強いので頼りになります。今年は現場のアルバイトやパートの教育を新たに担当しています。コミュニケーション能力にさらに磨きをかけてがんばって欲しい。

エイアンドダブリュ沖縄(株) 名護店店長 屋嘉部 力さん

仕事現場ウォッチング

興味のあるシゴトはあるけれど、その実態がよくわからない。やりがいや本音、現場の空気をもっと知りたい!そんな思いに応えてさまざまなシゴトをレポート! ヒントはいつも現場にありました!

●今月のシゴト・ターゲット「外食・フード業界のシゴト」

エイアンドダブリュ沖縄(株) 名護店マネージャー 崎濱 秀太さん(29歳)

外食・フード業界のシゴトは

最も身近な食サービスの提供者。働く分野や仕事内容は多岐にわたります。



フードサービス業界には大きく分けて内食・中食・外食があり、外食とはレストランや食堂、ファストフードやカフェ、居酒屋などで外で食事を提供するサービスを指します。仕事の内容は役割で変わり、社員の教育や店舗運営の責任者である店長やマネージャー、厨房で調理を行うキッチン担当、お客さまへ料理を運んだり注文を取るホール担当、会計業務を行うレジ担当などがあり、メニュー開発や店舗開発を行う専門の担当者がある企業も。幅広い年齢のお客さまと接するため、言葉遣いやマナーはもちろん、笑顔やおもてなしの心も必要不可欠。調理師の免許があると有利で、お客さまのニーズを察知する能力も求められます。

PROFILE 崎濱 秀太さん



1980年、本部町出身。沖縄尚学高校を卒業後、明治学院大学法学部へ進学。東京で就職し、約1年後に帰沖。2005年、エイアンドダブリュ沖縄(株)へ入社。A&W牧港店、美里店、安慶名店での研修を経て、2年前より名護店マネージャーとして勤務。勤続2年11カ月

Q 現在の仕事内容、一日の平均的なスケジュールは?

A 勤務は三交代制で、担当するシフトを預かり店舗を運営。一時の間前には出勤し、店長との申し送りや業務の確認などを行います。その後、注文を受けるフロントに入ってからスタッフの動きやホールのお客さまの状況を確認したり、バックヤードで食資材の在庫や調理状況をチェックしたりします。午後十時にアルバイトの高校生を帰宅させた後は、事務作業が中心。休憩や食事はそれからです。

Q 仕事の苦労は? やりがいは?

A お客さまの受け取り方も、ひとつ間違つとクレームになることがあります。サービスの徹底、店舗全体の品質や衛生面など、日々のチェックの大切さを実感しています。この仕事で人と接する楽しさを知ることができ、やりがいを感じています。

Q 仕事がつらかったときの対処法は?

A マネージャーという大役に神経質になりすぎ、小さなミスでも落ち込んでしまったことがあります。経験豊富な店長や二人の先輩マネージャーがいろいろと相談のつてくれ、励まされました。特に店長にはお客さまへの対応や業務全体のことなど、親身に指導しても



人と接する仕事はすごく楽しいですね。