

すべてのお客様に最高の店舗体験を提供するために
吉野家、接客技術の全国最高峰を競う大会
「2023年度チームサービスコンクール」決勝戦を開催
- 優勝チームは「吉野家 25 号線斑鳩店」に決定 -

株式会社吉野家(本社:東京都中央区、代表取締役社長:河村泰貴)は、すべてのお客様に満足感を与える接客の技術とサービス総合力向上を図るために、1店舗4名編成のチームで接客技術を競う全国大会「チームサービスコンクール」を2017年以降、実施しています。8月2日に第6回目の開催となる「2023年度チームサービスコンクール」決勝戦を実施し、厳しい審査を経て優勝チームとMVP(個人賞)が決定しましたのでお知らせいたします。

吉野家は店舗従業員が一丸となっておもてなしの心がこもった接客をすることで、すべてのお客様が心地良いと感じられる店舗づくりに尽力しています。「チームサービスコンクール」は国内の約900店舗のキャスト(パート・アルバイト従業員)と社員を対象としている全国イベントであると同時に、従業員のモチベーションと接客技術を向上させる重要な店舗トレーニングのひとつです。すべてのお客様に最高の店舗体験を提供できるよう、全国の店舗従業員が目標としている大会です。

吉野家1号線十番町店(所在地:愛知県名古屋市)で開催した「2023年度チームサービスコンクール」の決勝戦に出場したのは、各地区予選を勝ち抜いた7チームです。いずれのチームも注文会計やご案内など接客と調理に関する各ポジションの4名で編成されており、営業中の同店舗で各チームが順次接客を行い、4名が連携して生み出すサービス総合力と出場者個々人の接客技術を営業経験が豊かな審査員が審査しました。

2023年度の優勝チームは関西代表の吉野家25号線斑鳩店(所在地:奈良県生駒郡)です。昨年地区予選で敗退した苦い経験を糧にサービス総合力の向上に努め、決勝戦ではお客様がまた来店したいと思えるサービスを実践しました。チーム一丸となってお客様への目配り、気配り、心配りの実践を行い、お客様の要望を瞬時に察知し、お客様の目線にたったサービスを提供した点が評価されました。また、同店舗の光成(みつなり)さんは、店舗の様子を俯瞰して把握しつつ、多様化するお客様の要望に応じた的確に対応したことが評価され、MVPを受賞しました。優勝チームとMVPにはクリスタルトロフィーと賞金を贈呈しました。



「2023年度チームサービスコンクール」決勝戦における吉野家 25 号線斑鳩店の出場者

News Release

「チームサービスコンクール」を通して、参加者たちは新たな気づきや発見を得て互いに刺激を受け合い、共に成長していきます。グループ経営理念に「For the People」を掲げ、日常食を提供する吉野家にとって、従業員が仕事を通じて感じる喜びややりがいは、お客様のおいしく豊かな食事を支えるサービスの源泉であり、「ひと」にしか成し得ない価値があります。多様性や個性を尊重し従業員の活躍と成長を促すことは、拡がり変わりゆく顧客ニーズを捉えた価値を生み出し続けることにつながり、企業としての持続的成長と社会への価値還元をもたらしていきます。

吉野家は本物の「うまさ」をご提供することをこだわるとともに、今後もすべてのお客様に最高の店舗体験を提供することに尽力してまいります。

【参考：吉野家の業務のクオリティを競う全国大会について】

創業以来、吉野家は人材が最も重要な財産であると考えており、それぞれが向上心を持ち自ら積極的に学習し、人間性や能力を高め続けることができる機会を設けています。業務のクオリティを競う全国大会は、接客技術とサービス総合力を競う「チームサービスコンクール」のほか、牛丼づくりの達人を決定する「肉盛り実技グランドチャンピオン大会」、調理・運営の効率的なオペレーション技術を極める「キッチンマスターチャンピオン大会」の3種類があります。全国大会の決勝へは地区予選を勝ち進んだチームや個人出場し、磨き抜いたハイレベルな技術を披露し、勝者が決まります。こうした社内大会を通じて、店内のチームワークを強め、社内コミュニケーションの活性化を図り、楽しく明るい職場環境を実現するとともに、お客様への提供価値である商品・サービスのクオリティアップへつなげています。

接客技術を研鑽する大会は2012年より個人戦の「サービスコンクール」を実施していましたが、2017年以降は多様性や個性を尊重し、「一人ひとりの個を活かす」という考えのもとチームで連携を図る4名編成チームのサービス総合力を競う大会「チームサービスコンクール」へ進化しました。本大会はコロナ禍により2020年度は中止を余儀なくされ、2021年度と2022年度はオンライン開催をしたため、2023年度の大会は4年ぶりのリアル開催となりました。なお、「チームサービスコンクール」は新店舗フォーマットの「クッキング & コンフォート」スタイルの店舗と、それ以外の店舗の2部門となっており、本リリースで紹介した大会は後者の大会となります。「チームサービスコンクール クッキング & コンフォート部門」は今後地区予選を進め、年内に決勝戦を実施する予定です。

「チームサービスコンクール」「キッチンマスターチャンピオン大会」

<https://www.yoshinoya.com/kodawari/contest/>

「肉盛り実技グランドチャンピオン大会」

<https://www.yoshinoya.com/kodawari/grand-champion/>

＜お客様のお問い合わせ先＞

株式会社吉野家 お客様相談室

TEL 0120-69-5114(受付時間 9:00～16:00)

＜報道関係者のお問い合わせ先＞

株式会社吉野家 企画本部 広報

TEL 03-5651-8620

press@yoshinoya.com