

株式会社ウエストフードプランニング

こだわりの麺や



時代をちょっとだけ先取りした
ウエストフードプランニングの働き方

おいしいを、たのしく。
WEST FOOD PLANNING



DATA

所在地 本社 香川県丸亀市田村町 1243-1
TEL 0877-21-2580
H.P westfoodplanning.com
設立年月 1998年6月
資本金 2,500万円
社員数 200名(パート含む)、グループ全体で300名
事業内容 ・外食事業—「こだわり麺や」(香川県内13店舗、海外2店舗)
「讃岐天ぷらあさ山」を運営
・食品製造・販売事業—製造拠点「麺工房」で、うどん生地製造・販売、
ならびにギフト用うどんを企画・販売運営
・コンサルティング事業(飲食業関連)



つづけているのは、元気です。



ウエストフードプランニングは、心豊かに美味しさを提供し、
世界を元気にします。

interview



代表取締役 小西 啓介氏

圧倒的な美味しさにこだわり業界の未来を創る

業界の中でも圧倒的に美味しいうどんを作るために、小麦粉・塩・水・だしの原材料や組み合わせの研究と試作を重ねて来ました。小麦粉は理想のうどんになるように地元の製粉会社様に依頼して作った当社だけの「こだわり麺や専用粉」です。また、製造工程では、新たな機械を導入し科学を取り入れた圧倒的に美味しいうどん作りを行っております。原材料や工程にこだわり続けるのはお客様に美味しく召し上がっていただくのももちろんですが、社員のチャレンジの選択肢を広げ、うどん業界の未来を創るためでもあるのです。

存在意義は「人生の成功者を一人でも多く輩出する」こと

ウエストフードプランニングはみんなが幸せになるための会社です。たとえ当社がなくなっても、どこでも通用する人材になってもらいたい。そこで、社員の生きる力の最大化を目指しています。若いうちにチャレンジをして、失敗をして、学びながら成長を実感することこそが仕事をする上での喜びであり、人生の成功につながっていきます。

いい元気は、いい素材から。

当社のうどんはこだわり麺や専用の小麦粉と塩と水のみで作られています。また、機能性表示食品の希少糖含有シロップ「レアシュガースウィート」を世界で初めてうどん出汁に使用しました。更に、薬味で使用するネギは自社で減農薬栽培・加工・出荷する事で品質・鮮度共に良い状態で自信を持って提供できる仕組みを作りました。うどんは日常食。毎日食べに来てくれるお客様もいらっしゃいますので、「安心安全で元気を与えるものにしたい」というこだわり麺やの想いです。



研修はテストキッチンで行います。

実際の店舗と同じ厨房を完備した施設で研修が受けられます。



教育・研修制度

人成会

人として、一社会人として成長するための学びの場

キャリアアップセミナー

うどんの基本的な知識・売上分析・経営方針を学びます。

店長会

経営手法の修得・PDCA 構築等を通じ繁盛店を目指します。

外国語講座(週1回)

海外展開を見据えた外国語力向上のための学習会

海外視察

異文化や異なる視点を知り気づきと刺激を得る機会



人成会



外国語講座



総会



年に1度全社員を招待して開催していたパーティー(コロナ前)



本島の海岸で清掃活動

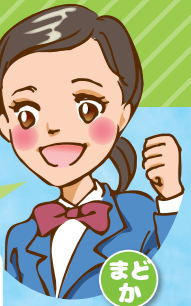


清掃活動後のBBQ

■お問い合わせ■

TEL 0120-615-188 担当：小池
会社見学・インターンシップなどお気軽にお問い合わせください。

社員にインタビュー



眞部 敏郎さん
2017年4月入社

としろうさんのお仕事は

直営店の店長です。二店舗を運営しています。具体的な業務としては調理、接客、教育、管理業務です。

入社した経緯は?

北高校の後に大阪の大学を卒業して、香川県で働きたいと思っていました。合同説明会でチャレンジ店長制度の話聞いて、店長に挑戦したいと思ったのがきっかけで応募しました。



大西 里枝さん
2022年4月入社

琴平高校を卒業して、大学生の時に宇多津店でアルバイトをしていました。働く楽しさを社員の方から教わり、私も「教わった事を伝えていきたい。」「美味しいうどんを作りたい。」と思い入社を決めました。仕事を始める前より終わった後の方が元気になっているぐらい、こだわり麺やの仕事は楽しいし、パートアルバイトさんも社員も皆で協力してお店を営業しているので一体感が凄いです。

サービス業なので土日祝日や大型連休には仕事がありますが、その分観光客などが少ない平日にお休みがもらえるので休みの日はゆっくりカフェ巡りをしたり近くの観光地にドライブに行ったりしています。また、5連休制度と云って年に1回5連休を取る制度があるので、コロナが落ち着いたら旅行に行ってみようと思っています。

頑張ろうと思っていることはありますか?

自分も含め女性が少しでも働きやすい環境づくりについて考えています。それと教える立場になり、お手本になるような接客や言葉遣いに気を配るようになりました。

店長になるには?

まず新入社員の頃にうどんの打ち方、厨房内の仕込み、あいさつなどを学びます。その後、店長になるには従業員から一定以上の水準の評価をもらう必要があります。その時に従業員から「自分でやって見せた方がいい。人はそういう姿を見てついてきてくれるものだ。」と教わりました。

やりがいを感じることは?

ひとつはお客様から「美味しかったよ」と言ってもらった時です。もう一つはチャレンジ店長制度で店長になったこと。僕は入社して約2年後に店長になりました。その分責任重大ですが、人として大きく成長できましたし給与も普通の20代よりは多いんですよ(笑)。年功序列や定期昇給ではないので、自分の頑張りが目に見える形で評価されるのは嬉しいです。

目標は?

2店舗を大繁盛店にしたいです。管理体制を整えて、売り上げを上げて、全員で楽しく仕事をして幸せな人生を歩むためです。大繁盛店=元気、元気があってこそ心から幸せになれる。