味のもと冷凍食品

私が働く上で大切にしたいことは、お客様に向き合って、お客様の声に答えていくことです。私は6年間のマクドナルドのアルバイトをしています。その経験の中でマクドナルドの売り上げの低下の一因としてお客様に不便を強いたこと、お客様の望んでいない値上げや高級路線があり、そこからお客様の声の大切さを知りました。そのため、お客様の声に応えることが重要だと考えるようになりました。

私が力を入れて取り組んだことはアルバイトの店舗での業務改善です。私がアルバイトをしている店では需給予測が完全ではなく、そこから出る食材の無駄が店の経営を圧迫する一因となっていました。そこで私はマネージャーの許可を取り需給予測の補完を行うことにしました。私は5分ごとの注文の傾向、その日使えるクーポンの割引額、対象商品、前日や前の週の注文の傾向を参考に仕事を行いました。その結果、金額にして1日1000円程の無駄を削減することに成功しました。

やりたい仕事、商品開発、自然解凍に代表される高い技術力、貴社の挑戦することを評価してくれる社風は

私がやりたい仕事は商品開発です。私は自然解凍で食べ切りパックの一人用冷凍シチューやカレーのような誰も見たことのない冷凍食品を作りたいと考えています。私はマクドナルドで食品に携わる人の強い思いを知り、自分もそのような熱い思いを持てる商品をようになりたいと思うようになりました。私は冷凍食品が素晴らしいものだと考えています。家でなら食べたい時にすぐいろんな商品を食べることができます。ですが出かけた先で食べられるものが少ないと感じました。なら出かけた先で食べられる商品を作ればいいじゃないかと考えたからです。貴社の自然解凍に代表される高い技術力や貴社の挑戦することを評価してくれる社風でならこのような仕事ができると考えています。

計画的思考

私がアルバイトをしていたマクドナルドでは食品衛生や、より良い商品をお客様にお届けするために手順や手洗いの方法等を厳守することが求められます。私はそれを店長に新人教育を任されるまで高めました。

問題解決能力

私は需給予測の不足分を考えた時に前年度や先週の売上のみを参考にしているためと気付きました。そこで段階を踏みながら、五分ごとの注文の傾向、クーポンの割引額と対象を参考にすることで無駄を削減しました。

創造的思考

私はアルバイト先での食材の無駄の削減という問題に対して、マネージャーの仕事でただの従業員がやろうと考えなかった需給予測の補足を考え、マネージャーに提案しました。

ストレス耐性

私はストレスを感じた時に、自身でワンクッションおいてストレスを感じたことについて考えることで平静を保ちます。そして食べ物を食べることでストレスを忘れ、後に引きずらないようにしています。

目的志向

私はアルバイト先での食材の無駄を減らそうという目的を持ち、それを達成するために昼のピーク時などの大量の注文が入ってくる時でも、常に需給予測の補完を行い続けました