

2019年6月24日

各 位

デイリーヤマザキ加盟店運営に関する基本方針について

山崎製パン株式会社
デイリーヤマザキ事業統括本部

山崎製パン(株)デイリーヤマザキ事業統括本部(以下「当統括本部」という。)は、「デイリーヤマザキ」および「ニューヤマザキデイリーストア」の名称でコンビニエンスストアチェーンの事業を行っています。

当統括本部はヤマザキパン販売店とヤマザキ販売店会からの要望に応えるために1977年コンビニエンスストア事業を開始しました。

近年、社会・経済環境が大きく変化する中で、コンビニエンスストア事業における競争が一段と激化するとともに、当統括本部ならびに加盟店の経営上、様々な影響が生じています。

このような状況を踏まえ、当統括本部の加盟店運営に関する基本方針につきまして、下記のとおりお知らせいたします。

記

加盟店運営に関する基本方針

1. 24時間営業問題への対応

- 「デイリーヤマザキ」は、店舗の立地などによる制限がある場合を除き、原則24時間営業としています。ただし、当統括本部は、従来より、営業時間の変更をまったく認めないという、一律的な運営は行っておりません。加盟後の変更につきましても、加盟店からの営業時間の短縮の申し出があった場合には、店舗周辺の環境変化、店長や従業員の状況、オーナーの健康・家族状況など、諸々の状況の変化を総合的に判断し、やむを得ない事情があると認められる場合には、個別に対応しています。今後も加盟店との信頼関係に基づく運営を心掛けてまいります。
- 当統括本部は、2013年より、コンビニエンスストア機能を備えローコストでの出店が可能な小型店舗「ニューヤマザキデイリーストア」を展開しています。「ニューヤマザキデイリーストア」では当初より24時間営業を求めずに、午前7時から午後11時までを含む16時間以上の営業時間を原則としています。

2. 加盟店支援について

(1) 高品質な商品の提供

当統括本部はヤマザキパンおよびヤマザキパングループが製造する、高品質で価値ある商品を提供してまいります。

- ① ヤマザキベストセレクション等のパン・和洋菓子・弁当・おにぎり・調理パン・調理麺の提供
・ヤマザキパンの技術力を結集した高品質・高付加価値のオリジナル商品を開発し、提供してまいります。また今後、ヤマザキパングループの製品力、商品力を最善の姿でお客様に提供できるよう、さらに改善を進めてまいります。

② ヤマザキパングループの製造する商品の消費期限延長による廃棄ロス削減への取組み

- ・当統括本部は、日配商品の廃棄ロス削減のため、ヤマザキパンおよびヤマザキパングループが製造する、パン・和洋菓子、米飯類等の消費期限の延長に取り組んでおり、さらにこれを推進してまいります。

(2) ベスト・サービスの提供

当統括本部はヤマザキパングループの力を活かした、最善のサービスを提供してまいります。

① 半調理済みの食材の提供による省人化

- ・当チェーンの特色でもある、店内焼成加工・調理システム「デイリーホット（ベイク・デリカ）」の食材を、ヤマザキパングループの㈱サンデリカにてキット化し提供することで、加盟店での工程数を大幅に減らし、省人化につなげています。

② 店内調理機能店に対する技術指導員の派遣

- ・店内調理の焼き立てパンや手作り弁当などの製造に関して、本部の技術指導員を派遣し、店舗従業員への指導を行っており、今後も継続して行ってまいります。

(3) 効率的なチェーン運営

① 新型レジやタブレット発注端末導入およびキャッシュレス決済の機能充実

- ・2019年9月より、新型レジやタブレット発注端末を順次導入し、作業性の改善をはかるとともに、スマホ決済などの決済機能の多様化に対応するシステムを導入いたします。

② 加盟店従業員の確保に関する支援

- ・当チェーン独自の求人プランとして、当統括本部が求人誌各社と提携し、従来よりも割安な料金で加盟店が募集広告を掲載できるプランを案内し、ご利用いただいています。このプランは、昨年6月の案内開始以来、月間平均47店で利用され、従業員の確保につながっています。今後も加盟店従業員の確保につながる支援策を検討し、実施してまいります。

3. 加盟店オーナーとのコミュニケーション強化

- ・毎年秋に開催する「ヤマザキ総合展示会」では、ヤマザキパングループ商品の紹介に加えて、加盟店オーナーとの意見交換を積極的に行っています。また、全国に展開するヤマザキパンの工場と連携して、定期的に近隣の加盟店オーナーを招いた製品提案会を開催し、店頭での消費者ニーズを踏まえたご意見をいただき、製品開発に反映しています。今後も機会を捉えて、様々な問題・課題に適切に対処すべく、本部と加盟店オーナーとのコミュニケーション強化をはかってまいります。

以 上