

第9回「ハイ・サービス日本300選」受賞企業・団体発表について ～3月16日(火) 11:00より表彰式を開催～

<第9回として52事例を選定>

サービス産業生産性協議会では、イノベーションや生産性向上に役立つ先進的な取り組み(ベストプラクティス)の表彰・公表を通じ、企業の一層の取り組みを喚起し優良事例を広く普及・共有することで、サービス産業全体のイノベーションや生産性向上に努めるために「ハイ・サービス日本300選」を実施しています。このたび、**第9回表彰として52の企業・団体を別紙の通り決定**しました。いずれの企業・団体もチャレンジ精神を持ち、創意と工夫でイノベーションと生産性向上を実現しています。

これらの優れた取り組みをご紹介する機会として、サービス産業生産性協議会の様々な活動を紹介する「SPRINGシンポジウム2010(3月16日(火)ANAインターコンチネンタルホテル東京)」の中で表彰式を開催いたします(11:00から)。是非、取材にお越しください。

<選定委員(プレゼンター:予定)>

委員長 村上輝康 野村総合研究所シニア・フェロー

委員 伊藤元重 東京大学大学院教授 / 小林英俊 日本交通公社常務理事 / 野原佐和子 イグシ・マーケティング研究所代表

橋本和仁 東京大学大学院教授 / 藤川佳則 一橋大学大学院准教授 / 藤沢久美 ソフィアバンク副代表

↓離れて暮らすご両親を、
カジタク親孝行プランがサポート



事例①<株式会社 カジタク(家事代行)>

・標準化と人材育成により、高品質な家事代行サービスを提供

家事代行サービスの認知・利用拡大に向け、あらゆるニーズに応える生活全般にわたるサービスメニューを展開。ノウハウをデータベース化することでサービスの標準化・効率化を図り、コスト競争力向上とサービススタッフの育成につなげ、品質の高いサービスを実現した。

事例②<株式会社 五味八珍>

・独自の認定制度による人材の育成で、均質化された高品質なサービス提供を実現

提供プロセスや調理・盛り付けなどの標準化と、店舗におけるサービス好事例の共有化・社内横展開をするため、業界初の商品提供・サービス技能の資格制度や人材育成を行なう。その結果、全国でファミリーレストランチェーンが苦戦するなか、地域のファミリー層から支持され、高いリピート率を実現している。



中華ファミリーレストラン「五味八珍」

添付資料

1. 「ハイ・サービス日本300選」について
2. 「ハイ・サービス日本300選」第9回受賞企業・団体
3. 「ハイ・サービス日本300選」第9回受賞企業・団体プロフィール

※サービス産業生産性協議会(代表幹事:牛尾治朗・ウシオ電機(株)代表取締役会長)は、サービス産業のイノベーションや生産性向上に向けた国民運動を展開する母体として、産業界、大学関係者、関係省庁などの幅広い参加のもと、平成19年5月10日に設立されました。

【お問合せ先】 サービス産業生産性協議会事務局(担当:下村、齋藤、山野)
〒105-0003 東京都港区西新橋1-6-15 愛光ビル8F(財)日本生産性本部内
tel:03(5251)3841 fax:03(3593)8450 <http://www.service-js.jp> Mail:M.Shimomura@jpc-net.jp