

ハローワーク高萩 企業PRシート



株式会社 サンユーストアー

勤務地：北茨城・高萩・日立・ひたちなか・水戸市内の各店舗
各店舗の詳細は→<http://www.sanyu-store.jp>



【事業内容】

食品の販売を中心とするスーパーマーケットチェーンおよび酒類専門店の運営。
茨城県内に17店舗展開しています。

What'sサンユー?



スーパーマーケットでは、さまざまな食料品を販売しています。店舗では食品の種類ごとに「部門」というカテゴリーにわけて、それぞれ管理して販売します。また、生鮮品と非生鮮品に分けて扱うこともあります。

- 《青果》…野菜や果物など
- 《鮮魚》…魚など魚介類
- 《精肉》…肉類全般（ウインナーなども）
- 《惣菜》…お弁当などすぐ食べられるデリカ製品
- 《寿司》…握り寿司や巻き寿司など
- 《ベーカリー》…店内製造のパン
- 《フロアー》…メーカー製造の加工食品全般と雑貨類など
菓子、日配、酒、卵、米なども取り扱う



入社するとそれぞれの部門に配属されます。サンユーは食品をお客様に販売する仕事をしていますが、そのためには商品を品出し、加工、包装、発注などするほか、伝票の入力など付随する仕事はさまざまあります。

担当部門ごとに違いはありますが、一通りの仕事の流れを覚えるには、最低1年はかかると言われています。



研修制度について

入社後は研修を受けたり、OJT(On the Job Training) といって現場で実際に仕事をしながらスキルを身につけていただいています。新入社員の内は仕事の仕方・考え方など基本的な社会人スキルの習得後、配属部門にてスーパーマーケットの仕事覚えさせます。「食」に関する知識を深めていただくため魚や肉、乾物や酒など担当以外の講習を受けたり、表示法など関係法令についても学んでいただいています。

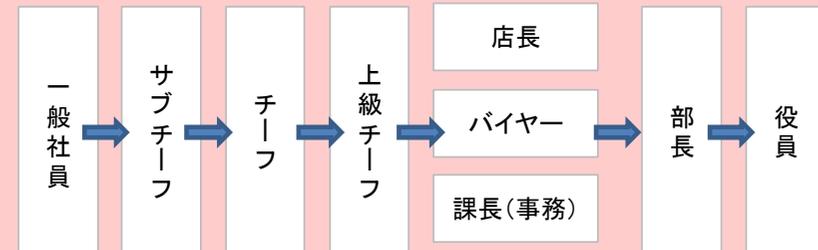
- ・新入社員研修
- ・担当者基礎ゼミ
- ・スーパーマーケット検定M3級取得研修
- ・管理者育成ゼミ
- ・店長育成ゼミ
- ・経営幹部研修

フォローアップ研修(ITC合同)の様子
(グループディスカッション&発表)



人材育成・昇給制度・キャリアパスの例

店舗にて部門担当者として、商品の加工・包装・値付・陳列・発注等を担当し、シフト作成や売上・利益等数値管理や人員管理など部門運営にも携わっていただきます。将来的にはチーフ、店長などの管理職を目指していただくほか、技術専門職として後進の指導にあたっていただいています。年に1回春には給与改定の人事考課をおこないます。考課の成績により0~5ピッチずつ昇給します。



食育について

サンユーストアーでは次代を担うお子さまにむけ、食育活動を実施しています。(写真は2019年以前のもの)私たちの体を作る「食」物はどうやってできているのかなど、工場見学や収穫体験の場を提供させていただいています。



地産地消について

茨城県で生まれた企業として、地元の農産物・海産物・地場の商品も数多く扱っています。地域とともに発展したい。創業時からの考えです。



やっています



SANYU.STORE