



平成 26 年 5 月 29 日

各 位

会社名 イートアンド株式会社
代表者名 代表取締役社長 文野 直樹
(コード番号 2882 東証第一部)
問合せ先 執行役員管理本部長 皆川 秀一
TEL: 03-6402-3961

『Chef's Port(シェフズポート)』開設に関するお知らせ

当社は、下記のとおり日本国内において人材開発の一環とする『Chef's Port』を開設することになりましたので、お知らせいたします。

記

1. 開設の理由と目的

現在、多くの企業が人材確保の難しさという経営課題を抱えています。

当社におきましても、人材採用媒体等を利用して、『大阪王将』をはじめとする飲食店舗の従業員・アルバイト等の確保を図っておりますが、人材の確保には苦戦しております。

当社では、この度『Chef's Port』を開設し、各カリキュラムの受講者が当社の直営店舗または加盟先の店舗にて業務に従事することで、これらの経営課題を解消することを意図しております。

また、国家資格【ホテルレストランサービス技能士3級】取得認定を受ける予定であり、当社以外の他企業への人材の斡旋も行うことで、飲食業界の人材不足という経営課題を解決する一翼を担っていく所存であります。

2. 『Chef's Port』の特徴

所在地	東京都内
開設予定日	平成 26 年 10 月 1 日
主なカリキュラム	国家資格ホテル・レストランサービス3級&フードコーディネーターコース(予定) 定 員: 20 名(対象: ハローワーク経由雇用保険受給者) 期 間: 3 か月間 授業時間: 8:20~14:00(休憩 40 分) 14:20~20:00(休憩 40 分) 授業内容: ホテルレストランサービス技能士3級講習 フードコーディネーター講習 スキルアップコース 定 員: 20 名(対象: 一般) 期 間: 3 か月間 授業時間: 9:00~13:30(休憩 30 分) 15:40~20:10(休憩 30 分) 授業内容: ホテルレストランサービス 計数管理、マネジメント、調理基礎(和・洋・中)
問い合わせ先	イートアンド株式会社 人材開発室(担当: 手塚) TEL 03-6402-3961

3 . Chef 's Port とは

Chef 's Port は、料理人 (Chef) が新たな世界へ出港するための港としての役割を果たすために名付けました。飲食業界で活躍する方達は、新たなスキル、知識を身につけるため、いつでも「Chef s Port」に帰港し学べます。そして、飲食業で必要な力を身につけ、新たな世界を目指して出港することができます。

また、さまざまな原材料や製品は、ほとんどが船によって港に運ばれております。「Chef s Port」では、飲食業界の情報、商品、サービス等の提供の場である港として、飲食業のすべてを繋ぐサービスを目指します。

4 . 今後の見通し

当社の業績に与える影響につきましては、軽微の見通しであります。今後の業績に影響を与えると判断した場合は適宜開示してまいります。

以 上