SUNMART

未成熟の野菜を販売？

スーパーマーケットで販売されている野菜の味がうすいと感じたことはありませんか。うすいと感じるのは、流通のタイムラグを見計らって未成熟の野菜を収穫、販売していることになります。でも、サンマートは、できるかぎり地元産であったり、産地を訪れて交渉することで旬の時期に完熟した野菜を提供できるように心がけています。

浜面
メンバー
澤田 侑未子
澤田 晃希
田中れな
田中 琉太

お肉が販売されるまで…。

ブロックで買う

脂を切り取る

お肉をカットする

切り取った脂は、日焼け止め、けしょうにリサイクルされる

完成

育成

サンマートのここが知りたい。自ら考え、働く、「人」を育てています。

1 自分の志向に合わせて選べる多彩なサンマートではすべての基本となる店舗

キャリアアップステム、サンマートのスタッフ育成の基本理念は適材適所

です。経験年数よりも、本人の意思や志向がキャリアアップステムの最大判断材料になると考えるからです。

努力から成長を重ねることで、多くに合った仕事をみつけることができます。

見つけるこしかできます。

スーパーマーケットぎょうむ数多くのプロフェッショナルのきによる熟練されています。

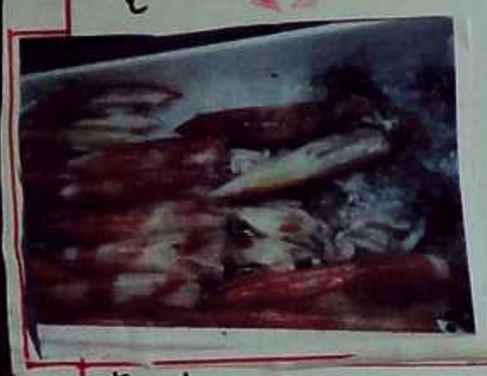
店長スタッフ各部文にはいしされてやくはんしかんはきそげんしゅうの期間となります。

2 接客日本一を目ざして

スーパーマーケットは、流通業であるとのかくにんからサンマートでは接客レベルの向上を図っています。接客

はレジ係だけのものだけではありません。

接客の基本からしっかりと学んでいます。



店舗

地いきにみっ着した、お客様に喜んでいただけける店づくり。

サンマートはお客様にとても気づかいをしているそうです。道案内をしたり商品のならべ方には大きい順が分りました。商品の説明をしていることが分りました。家庭の量人数にあわせて魚をきっていました。小さい順にならべています。

サンマート店舗は鳥取県東部で9店舗あります。

湖山店、西店、南店
東店、北園店、岩倉店、
青谷店、郡家店、岩美店

SUNMART

サンマート心の出着

サンマート西店の店長山崎さんによると、サンマートには若くても意欲と実力次第で店長になれる土壌があります。しかし店長になりたいつくりに自分自身のカラーを出しそれを反映できる面白さの裏には責任をともなえ

とてもたいへんな緊張感とやり甲斐が同居しています。また店長は商品から上のスタッフを総合的にマネジメントしてゆく立場ですからすべての業務に精通できるよう、いつも「からスタート」の姿勢で取り組んでいます。

サンマート西店店長 岩崎さん

サンマート西店青果主任 松本和明さん

サンマート西店青果主任、松本さんによると、青果部門の店舗主任としてお客様のニーズを把握し、売り上げと利益、ロスを計算した上で市場やバイヤーに商品を発注して売場づくりをおこなっています。この商品を売りたいという時の仕掛けづくりと、それに対するお客様の反応を見ることが何より仕事のだいじな味です。

品ぞろえ、品質、かかく、そして見やすい買いやすくするための工夫など、主任クラスの研修ではいろいろなことを学びながら次の手を考えています。

まとめ&感想

澤田侑未子

サンマートで学んだことは商品のならべ方やお客様への気づかいです。いろんなことをたくさんメモをして新聞を仕上げました。

澤田晃希

サンマートのバックヤードがいろいろかいがあることが分かりました。

田中れな

サンマートはお客さまにも、ていねいに言葉をかえしてすごいなと思いました。

田中琉太

サンマート見学をしてサンマートのことがよくわかりました。