

## 報告

日本マクドナルド株式会社  
「スタジオM」

フードサービスの最前線を体験する。笑顔こそが、私たちの誇りであり、喜びです。

## スタジオM

スタジオMとは、マクドナルドがさまざまなオペレーションのテストなどを目的に、**実物の店舗の設備をそのまま再現した施設**。厨房もカウンターも客席も実物である。今回の事業所見学会は、スタジオMを訪れ、**日本マクドナルドの理念**である、**QSC&V**とその実践の取り組みをお聞きし、**厨房ではチーズバーガーを作る体験**をした。



## QSC&amp;V

**Q** : Quality(品質)  
**S** : Service(サービス)  
**C** : Cleanliness(清潔さ)  
**V** : Value(価値)

を意味している。

QSCを各セクションが徹底することで、私たちに美味しいバーガーや快適な店舗体験を提供している。

よりお客様にフォーカスするアクションとして、お客様や時代のニーズに応えたメニュー開発や、品質や食の安全の情報をお客様にわかりやすく発信している。**店舗投資を加速**し、快適な店舗にリニューアルしている。地域の特性に合うように、全国を3分割して、マーケティングや人材育成を地域に権限移譲し、**地域に特化したビジネスモデル**を推進。**コストと資源効率の改善**にも取り組んでいる。

## 品質管理・食品安全

「**サプライチェーン全体で安心安全を守り抜く**」農場から店舗に至るまでの連続した品質・衛生管理とその生産履歴を遡及する**トレーサビリティ**を構築している。レタスはどの地域の農場で採れたかまで遡れる。店舗の衛生管理システムは、GMP SSOP HACCPをもとに組立てられている。「**食の安全をすべてに優先させる**」ことを従業員に徹底してトレーニングしている。

## ハンバーガー大学

アルバイトのリーダー・マネージャー・店長層に**リーダーシップ**教育を行う。アクティブラーニングの手法で生徒に「**自らが気づき**」「**自分事として受け止め**」各フィールドに戻って**実際にアクション**させる。アクションを重視している。オールジャパンクルーコンテストは約14万人の店舗クルーが技術とサービスを競い、**トップオブクルー**を目指す。**ポジティブな成果をもたらす原動力はまさにピープル**である。

## チーズバーガーを作って試食

参加者全員が厨房に入り、マクドナルドのオペレーションの確認と体験をした。**ビーフパティとポテトの調理を間近で見学**した。ビーフパティはクラムシェルグリルで両面同時に焼成する。

**チーズバーガーをトレーナーの指導を受けながら、実際のアルバイトと同じ方法で、参加者全員が作って、試食した。**



▼初めて自分で作った  
チーズバーガーは本当に  
おいしかった!!

